EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 027/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 104/2026

A Prefeitura Municipal de Ninheira/MG, torna público, para conhecimento dos interessados, que **às 09h00 do dia 09 de dezembro de 2026**, no portal eletrônico https://licitar.digital, será realizada a sessão pública do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 027/2026, do tipo **"MENOR PREÇO POR ITEM"**, com margem de preferência **"REGIONAL"** conforme a Lei Municipal nº 218 de 21 / 03 / 2025, modo de disputa **"ABERTO"**, que reger-se-á pelas Lei Federal nº 14.133 de 1° de abril de 2021, Lei Complementar de n° 123 de 14 de dezembro de 2006, e, ainda, pelo estabelecido no presente Edital e seus anexos.

1 DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto o **Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias e unidades administrativas do Município de Ninheira/MG,** mediante fornecimento parcelado, conforme especificações, quantidades estimadas e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

1.2 Em caso de discrepância entre as especificações deste objeto descrito no sistema LICITAR DIGITAL e as constantes deste edital, prevalecerão as constantes deste edital.

2 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 Poderão participar da presente licitação os interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus anexos, inclusive quanto à documentação.

2.1.1 Será admitida a participação de empresas em consórcio, nos termos do artigo 15 da lei 14.133/2021.

2.1.1.1O compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados, deverá ser anexado ao sistema juntamente da proposta, contendo pelo menos, os seguintes elementos:

a) Designação do consórcio e sua composição;
b) Finalidade do consórcio;
c) Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;
d) Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;
e) Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas, inclusive a proporção econômica e financeira da respectiva participação, inclusive a proporção econômica e financeira da respectiva participação de cada consorciado em relação ao objeto licitado;

f) Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;
g) Indicação da empresa responsável pelo consórcio e seu respectivo representante legal, que terá poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar o contrato e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado;
h) Compromisso subscrito pelas consorciadas de que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência da Prefeitura de Ninheira até o cumprimento do objeto da contratação, mediante a emissão do termo de recebimento definitivo, observado o prazo de duração do consórcio, definido na alínea "c" do item 2.1.1.1.

2.2 Não poderão participar deste pregão os interessados que:

2.2.1 Se encontrarem em processo de falência, de dissolução, de fusão, de cisão ou de incorporação;

2.2.2 Estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município, tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública;

2.2.3 Sejam estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;

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

2.2.4.1 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;

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

2.2.5 Mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente

em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.2.5.1A vedação do item anterior se estende para eventuais empresas subcontratadas.

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

2.2.7 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si; e

2.3 O licitante interessado deverá encaminhar proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico até a data e o horário marcados para abertura da sessão, quando então se encerrará automaticamente a etapa de envio da proposta.

2.4. É facultado ao licitante enviar os documentos de habilitação exigidos no edital concomitantemente com a proposta.

2.5. O licitante deverá consignar na forma expressa no sistema eletrônico o valor total ofertado para cada item (resultado da multiplicação do valor unitário pela quantidade), já incluso todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

2.6. O licitante deverá informar, em campo próprio do sistema eletrônico, a marca e a identificação do produto ofertado para cada item, bem como outras informações necessárias à sua identificação, declarando que o produto atende integralmente às especificações estabelecidas no Termo de Referência. A simples indicação de que o produto está "de acordo com o edital" não dispensa a identificação da marca ofertada, quando exigida.

2.7. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital e que observa a proibição prevista no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, sob pena de inabilitação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em tópico específico deste edital.

2.8. O licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006 para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

2.9. Declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.

2.10. Todas as propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

2.11. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

2.12. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

2.13. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.

2.14. Decorrido o prazo de validade das propostas sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

3. DOS ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

3.1 Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, enviada exclusivamente para o endereço eletrônico licitacao@ninheira.mg.gov.br.

3.2 A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a mesma no prazo de três dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

3.3 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro.

3.4 Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, se for o caso.

3.5 Os pedidos de esclarecimento deverão ser enviados até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para a abertura da sessão pública exclusivamente via internet, para o endereço eletrônico licitacao@ninheira.mg.gov.br.

3.6 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico em até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

4. DO CADASTRO E CREDENCIAMENTO

4.1 A licitante deverá se cadastrar como usuária perante o provedor do sistema eletrônico utilizado no certame, qual seja, Licitar Digital https://licitar.digital sendo observado o seguinte:

a) O credenciamento para acesso ao sistema ocorrerá pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível;
b) A chave de identificação e senha serão utilizadas em qualquer processo eletrônico;

c) Deverão comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;
d) A senha de acesso é de responsabilidade exclusiva do usuário, não cabendo ao provedor do Licitar Digital ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros;
e) Deverão solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

4.2 O cadastro no sistema Licitar Digital deverá ser feito no sitio eletrônico https://licitar.digital.

4.3 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 este Pregão.

4.4 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, 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.

4.5 É de responsabilidade de o cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no sistema 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.

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

4.6 Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente de eventuais perdas diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.7 O acesso ao sistema eletrônico e a participação na sessão pública observarão os prazos e horários estabelecidos neste Edital, não sendo admitido o envio de propostas após o encerramento do prazo previsto para sua apresentação.

5. APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

5.1 Após a publicação do edital, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

a) A etapa de que trata o item 5.1será encerrada com a abertura da sessão pública.

b) O envio da proposta, nos termos do disposto no item 5.1, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
c) O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.
d) Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
e) Na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, observado o disposto no item 5.1, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de negociação das propostas.
f) Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público somente após o encerramento do envio de lances.
g) Os documentos complementares à proposta, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo de, no mínimo, duas horas, contado da solicitação no sistema pelo pregoeiro.
h) Durante a sessão pública, a comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
I) Cabe 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou por estar desconectado do sistema, inclusive quanto ao não encaminhamento de documento afeto ao certame.

6. DA PROPOSTA COMERCIAL

6.1 São requisitos da proposta de preço:

a) ser apresentada em língua portuguesa, contendo o número e a modalidade da licitação deste Edital, devendo preferencialmente, conter razão social, CNPJ, endereço, número de telefone e dados bancários.
b) conter a assinatura do responsável legal da empresa ou representante devidamente qualificado;
c) ser elaborada, preferencialmente, nos moldes do Anexo III deste edital;
d) conter prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação.
e) conter prazo de entrega de no máximo 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da requisição;
f) comprometer-se a fornecer produtos com prazo de validade remanescente mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total indicado pelo fabricante, na data da entrega, observadas as condições específicas previstas no Termo de Referência;
g) O licitante deverá apresentar obrigatoriamente a MARCA e NOME DO PRODUTO ofertado para cada item constante da cesta básica em sua proposta sob pena de desclassificação.

6.2 No preço proposto, que constituirá a única e completa remuneração, deverão ser computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações inerentes a prestação dos serviços, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.

6.3 As propostas cadastradas pelos licitantes no sistema eletrônico que descumprirem as exigências do edital quanto à forma de sua apresentação e/ou apresentarem erros que prejudiquem a oferta de lances e o caráter competitivo do certame, também serão desclassificadas mediante decisão fundamentada do pregoeiro.

6.4 A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

6.5 A Administração poderá, a seu critério, solicitar à empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar a apresentação de amostra do item ofertado, no prazo de até 05 (cinco) dias, contados da solicitação formal, sempre que houver dúvidas quanto à conformidade do produto com as especificações e características exigidas no Termo de Referência. A amostra, quando solicitada, será submetida à análise e avaliação pela equipe responsável, com a finalidade de verificar se o produto atende às exigências estabelecidas no edital.

Parágrafo único. A apresentação de amostra não será exigida de forma obrigatória para todos os itens, ficando sua solicitação condicionada à necessidade de esclarecimento ou comprovação da conformidade do produto ofertado. Caso a amostra seja solicitada e não seja apresentada no prazo estabelecido, ou seja, constatada sua incompatibilidade com as especificações exigidas, a proposta poderá ser desclassificada, mediante justificativa devidamente fundamentada.

7 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar os seguintes documentos de habilitação, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação via sistema.

7.2 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) registro comercial, no caso de empresa individual;
b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado.
   b.1) No caso de sociedades por ações, deverá estar acompanhado da documentação de eleição de seus administradores.
   b.2) O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores, ainda não consolidadas.

c) Em se tratando de Micro Empreendedor Individual – MEI, o Contrato Social ou Estatuto poderá ser substituído pelo Certificado da Condição de Micro Empreendedor Individual – CCMEI;
d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão ou entidade competente.
e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

7.3 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) atualizado, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente e compatível com o objeto desta licitação;
b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e prova de regularidade perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014.
c) Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS ou documento equivalente que comprove a regularidade.
d) Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal, referente ao domicílio da empresa.
e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), provando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

7.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA:

a) Certidão de Falência emitida por órgão competente com data de emissão de até 3 (três) meses da data de abertura da sessão, quando ausente indicação expressa de prazo de validade na certidão.

a.1) No caso de certidão de recuperação judicial positiva, a licitante deverá, juntamente da certidão, sob pena de inabilitação, apresentar comprovação de que o plano de recuperação expressamente prevê a participação da empresa em contratações públicas, bem como que referido plano foi homologado judicialmente.

7.5 Declaração de Cumprimento do Inciso XXXIII, do Art. 7º, da Constituição Federal (Anexo IV);

7.6 Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas, devendo utilizar o modelo anexo a este edital;

7.7 Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de

trabalho e nos eventuais termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.8 Havendo a necessidade de envio de documentos para a confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, ou, ainda, de envio de documentos não juntados, mas que comprovem que o licitante atende às condições de aceitabilidade da proposta e de habilitação, o licitante será convocado a encaminhá-los, via sistema eletrônico, no prazo fixado pelo pregoeiro, sob pena de desclassificação ou de inabilitação, prazo durante o qual, a sessão será suspensa.

7.9 O Pregoeiro poderá, na análise dos documentos de habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.

7.10 O pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

7.11 As declarações exigidas neste edital poderão ser supridas mediante manifestação expressa do licitante no chat do sistema Licitar Digital.

7.12 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

7.13 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:

a) se o licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
b) se o licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
c) se o licitante for matriz, e o executor do contrato for filial, a documentação deverá ser apresentada com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente;
d) serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8 DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

8.1 A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de chave de acesso e senha.

a) Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de chave de acesso e senha.
b) O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

9 CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS

9.1 O sistema ordenará automaticamente as propostas.

9.2 O Pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

10 MODOS DE DISPUTA

10.1 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o seguinte modo de disputa:

10.1.1 Aberto: os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no edital;

11 MODO DE DISPUTA ABERTO

11.1 A etapa de envio de lances na sessão pública durará 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.

12.1.1 A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

12.1.2 Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item 10.1 e 10.1.1, a sessão pública será encerrada automaticamente.

12.1.3 Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do item 12.1.1, o pregoeiro, poderá admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

11.2 Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), será assegurado o reinício da disputa aberta, para definição das demais colocações.

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

11.4 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato, da nova data e horário aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

11.5 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio justificadamente, admitir o

reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atenda às exigências de habilitação.

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

11.7 Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), será assegurado o reinício da disputa aberta, para definição das demais colocações.

11.8 O critério de julgamento será o menor preço por item, conforme definido neste edital e seus anexos.

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

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

11.10.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

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

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

12 LANCES INTERMEDIÁRIOS

12.1 Serão considerados lances intermediários os de valores iguais ou superiores ao menor já ofertado, tendo em vista o critério de julgamento menores valor por **ITEM.**

13 DESCONEXÃO DO SISTEMA DURANTE A ETAPA DE LANCES

13.1 Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

13.2 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 30 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, da nova data e horário aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação do instrumento convocatório.

14 CRITÉRIOS DE DESEMPATE

14.1 O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo Pregoeiro, as LICITANTES manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

14.2 Caso haja proposta apresentada por ME, MEI ou EPP sediada de forma REGIONALMENTE, em valor até 10% (dez por cento) superior à melhor proposta, será declarada vencedora a proposta apresentada por ME, MEI ou EPP, nos termos do art. 48, §3º da Lei Complementar nº. 123/2006.

14.2.1 Será considerada ME, MEI ou EPP regional, aquelas sediadas na região de Salinas/MG, quais sejam: ÁGUAS VERMELHAS, BERIZAL, CURRAL DE DENTRO, DIVISA ALEGRE, FRUTA DE LEITE, INDAIABIRA, MONTEZUMA, NINHEIRA, NOVORIZONTE, RIO PARO DE MINAS, RUBELITA, SALINAS, SANTA CRUZ DE SALINAS, SANTO ANTÔNIO DO RETIRO, SÃO JOÃO DO PARAÍSO, TAIOBEIRAS e VARGEM GRANDE DO RIO PARDO.

14.3 Na hipótese da não contratação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta classificada em 1º lugar na etapa de lances.

14.4 Será considerado vencedor, o licitante que ao final da disputa de lances, observadas as disposições da Lei Complementar nº. 123/2006, ofertar o MENOR PREÇO UNITÁRIO.

14.5 Será desclassificada:

a) a proposta que não atender às exigências deste edital;
b) a proposta que apresentar preço excessivo ou manifestamente inexequível.

14.6 Da sessão pública do Pregão, será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para habilitação e dos recursos interpostos.

14.7 A sessão pública não será suspensa, salvo motivo excepcional, devendo toda e qualquer informação, acerca do objeto, ser esclarecida previamente junto ao Pregoeiro.

14.8 Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, os licitantes presentes.

16 NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA

16.1 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha

apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

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

16.1.2 Os licitantes terão, 24 horas contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o item 16.1.

17 JULGAMENTO DA PROPOSTA

17.1 Encerrada a etapa de negociação de que trata o item 15.1, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação no edital.

17.1.1 Para fins de verificação da documentação de habilitação do licitante classificado em primeiro lugar, será concedido o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para que o participante vincule ao sistema eletrônico a documentação indicada no item 8 deste instrumento convocatório, considerando as disposições do inciso II, do art. 63 da Lei Federal 14.133/21.

18 DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

18.1 O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

18.2 A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal.

18.3 O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal.

18.4 Os atos serão preferencialmente digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico.

18.5 As ME, MEI e EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que estes apresentem alguma restrição.

18.5.1 Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública.

18.5.2 A prorrogação do prazo para a regularização fiscal e trabalhista dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido ao pregoeiro.

18.5.3 Entende-se por tempestivo o requerimento apresentado dentro dos cinco dias úteis inicialmente concedidos.

18.5.4 A não regularização da documentação, no prazo previsto neste item, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

18.6 Todos os documentos deverão ter vigência até o dia previsto para realização do pregão eletrônico; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidos por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição, ressalvadas as exceções previstas no edital.

18.7 Se o detentor da melhor proposta desatender às exigências previstas neste Edital, será inabilitado, e o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e procederá à habilitação do licitante seguinte, na ordem de classificação, repetindo esse procedimento, sucessivamente, se necessário, até apuração de uma proposta que atenda ao Edital, para declarar o licitante vencedor.

18.8 O pregoeiro negociará diretamente com o proponente, para obtenção de melhor preço.

19 DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

19.1 Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro proclamará a vencedora, abrindo a seguir, prazo de 30 (trinta) minutos, para que as licitantes manifestem de forma imediata e motivadamente, em campo próprio do sistema eletrônico, a intenção de interpor recurso, sob pena de decadência do direito.

19.2 Não será admitida intenção de recurso de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação do licitante, ou baseada em fatos genéricos.

19.3 O pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema eletrônico.

19.4 Constará na ata da Sessão a síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, manifestar-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, após o término do prazo da recorrente.

19.5 É franqueada aos interessados, vista aos autos do processo, nos dias úteis, no horário das 08h30 às 16h00, no endereço Avenida Domingos José de Matos, 67 – Centro – Ninheira/MG

19.6 Tendo a licitante manifestado, motivadamente, a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, terá ela o prazo de 03 (três) dias úteis, para apresentação das razões de recurso.

19.7 As demais licitantes, já intimadas na sessão pública supracitada, terão o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentarem as contrarrazões, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, em secretaria.

19.8 As razões e contrarrazões do recurso deverão ser encaminhadas ao pregoeiro, por meio eletrônico, no provedor do sistema Licitar Digital.

19.8 O início da contagem dos prazos, bem como seu término, dar-se-á sempre em dias úteis.

19.10 A falta de apresentação de razões, mencionadas no subitem 18.5, importará a decadência do direito de recurso, culminando com a adjudicação do objeto do certame à licitante vencedora.

19.11 O acolhimento do recurso importará a invalidação, apenas, dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

19.11 A decisão proferida em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento, mediante publicação no Diário Oficial do Município e Sítio Eletrônico Oficial.

19.12 O recurso será dirigido ao pregoeiro que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminharão recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

19.13 Não serão conhecidas as contrarrazões a recursos intempestivamente apresentadas.

20 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1 Homologado o resultado da licitação, a Secretaria, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

20.2 A Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objetos(s), obedecidas a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

20.3 O direito de preferência de que trata o subitem anterior poderá ser exercido pelo beneficiário do registro, quando a Administração optar pela aquisição do objeto cujo preço está registrado, por outro meio legalmente permitido, que não a Ata de Registro de Preços, e o preço cotado neste, for igual ou superior ao registrado.

20.4 O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no Diário Oficial e

ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

20.5 A Administração monitorará, pelo menos trimestralmente, o preço dos produtos avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

20.6 A Administração convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

20.7 Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

20.8 Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, etc.), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado.

20.9 Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro – equação econômico-financeira.

20.10 Será considerado preço de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pela Administração para determinado Item.

20.11 Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, a Administração poderá convocar os demais fornecedores classificados ou revogar a Ata de Registro de Preços ou parte dela.

20.12 As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas trimestralmente no Diário Oficial.

20.13 O órgão convocará o interessado para, a cada contratação, no prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de decair do direito, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços:
a) efetuar a retirada da Nota de Empenho ou instrumento equivalente; ou
b) assinar o contrato.

20.14 Esse prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

20.15 Será permitido o registro de mais de um fornecedor desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação;

21 DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

21.1 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 a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas noart. 85 da Lei 14.133/21.

21.2 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

21.3 **QUALQUER ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DEVERÁ SER PREVIAMENTE COMUNICADA AO MUNICÍPIO DE NINHEIRA/MG**.

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

22 DO RECEBIMENTO

22.1 Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, diretamente nas Secretarias Municipais e demais unidades administrativas do Município de Ninheira/MG, conforme a necessidade da Administração. O endereço e o local específico de entrega serão informados na respectiva Ordem de Fornecimento, devendo o fornecedor observar as orientações nela estabelecidas

22.2 O recebimento dos produtos será realizado pelo servidor responsável indicado pela Secretaria solicitante, que verificará a quantidade, a qualidade, a marca, a embalagem, o prazo de validade e a conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e na proposta vencedora, podendo rejeitar aqueles que estiverem em desacordo.

22.3 A nota fiscal/fatura, sem qualquer rasura, deve ser emitida pela empresa participante do certame, em nome da Prefeitura Municipal de Ninheira e deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

23 DO PREÇO E DO PAGAMENTO

23.1 Os itens objeto do presente edital serão fornecidos pelo preço constante na proposta da licitante vencedora.

23.2 O pagamento será efetuado após a efetiva entrega dos produtos, o recebimento e o atesto da respectiva nota fiscal pelo servidor responsável, observados os procedimentos de liquidação da despesa e o prazo estabelecido neste Edital e na legislação aplicável.

23.3 A liquidação da despesa deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, podendo ser excepcionalmente prorrogado, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

23.3.1 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, suspenderá os prazos de liquidação.

23.4 O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo à beneficiária/detentora da ata de registro de preços manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

23.5 Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;

23.6 O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contraprestação;

23.7 O Município poderá sustar o pagamento a que a detentora da Ata tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento dos produtos.

24 DAS PENALIDADES

24.1 Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
III - dar causa à inexecução total do contrato;
IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
V- não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
VI - não celebrar o contrato ou Ata de Registo de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
XIII - tumultuar a sessão pública da licitação;
XIV - propor recursos manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;
XV - deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
XVI - deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato;
XVII - permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;
XVIII - deixar de complementar o valor da garantia recolhida após solicitação do contratante;
XIX - deixar de devolver eventuais valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
XX – manter empregado, responsável técnico ou qualquer pessoa sob sua responsabilidade com qualificação em desacordo com as exigências do edital ou do contrato, durante a execução do objeto.
XXI - utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;
XXII - tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;
XXIII - deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual - EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
XXIV - deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;
XXV - deixar de repor funcionários faltosos;
XXVI - deixar de apresentar, quando solicitado pela administração, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:

a) registro de ponto;
b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;
c) comprovante de depósito do FGTS;
d) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
e) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
f) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

XXVII - deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;
XXVIII - entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidades contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina;

XXIX - ofender agentes públicos no exercício de suas funções;
XXX - induzir a administração em erro;
XXXI – deixar de manter empregados, que fiquem nas dependências e à disposição da administração nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;
XXXII - compartilhar recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos por parte do contratado, nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;
XXXIII- impossibilitar a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos, em relação aos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;
XXXIV - apresentar proposta inexequível com finalidade de tumultuar o procedimento;
XXXV - deixar de demonstrar exequibilidade da proposta quando exigida pela administração;
XXXVI - subcontratar serviço em contrato em que não há essa possibilidade;
XXXVII- deixar de apresentar no prazo do art. 96, §3º da Lei 14133/21, garantia pelo contratado quando optar pela modalidade seguro garantia;
XXXVIII-deixar de comprovar, quando solicitado, na execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas;
XXXIX - deixar de manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representar o contratado na execução do contrato;
XL - Deixar de aceitar as supressões e acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) em relação aos contratos.

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

a) de advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do edital, da Ata de Registros de Preços ou da inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.
b) de multa, o infrator que, injustificadamente, descumprir a legislação, cláusulas do edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do certame ou do contrato nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:

I - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, até o limite de 10% (dez por cento), correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;

II - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

III - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 10.1, subitens I, IV, V, XIII, XIV e XV, deste edital;

IV - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 10.1, subitens XVI, XVII, XVIII, XX, XXI, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXXI, XXXIII, XXXVIII e XXXIX deste edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 10.1, subitens II, III, VI, VII,,VIII, IX, X, XI, XII, XXIX, XXX, XXXIV e XXXV deste Edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 10.1, subitens XIX, XXII, XVIII, XXXII, XXXVI, XXXVII e XL, deste edital;

VII - multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar a rescisão do contrato e sua conduta implicar em gastos à administração, superiores aos contratados.

c) de impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com a administração:

I - por até 01 (um) ano, caso o infrator:
   a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
   b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
   c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;

II - por até 02 (dois) anos, caso o infrator:
   a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o mesmo ou durante a execução do contrato;
   b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - por até 03 (três) anos, caso o infrator:
   a) não celebrar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
   b) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
   c) der causa à inexecução total do contrato.
   d) de Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública, será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:

      I - por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos, no caso depraticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos

do certame;

II - por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos, nos casos de:
a) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
b) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

III - por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos, nos casos de:
a) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/13;
b) dar causa à inexecução total do contrato, por ato doloso que cause lesão ao erário.

25 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

25.1 Por se tratar de licitação para REGISTRO DE PREÇOS, a adequação orçamentária será verificada no momento da contratação.

26 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1 Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

26.2 A apresentação das propostas implicará a plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

26.3 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente na Prefeitura.

26.4 A Prefeita Municipal poderá revogar a presente licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

26.5 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

26.6 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.

26.7 As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração e a segurança da aquisição.

26.8 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à aquisição.

26.9 No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para o recebimento das propostas de preços e documentos de habilitação, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

26.10 Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o juízo da Comarca de São João do Paraíso/MG.

26.11 Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário, anteriormente estabelecidos.

26.12 Cópias do Edital e seus anexos serão fornecidas, gratuitamente, por meio eletrônico, no provedor do sistema Licitar Digital, pelo site https://licitar.digital ou e-mail licitacao@ninheira.mg.gov.br.

26.13 Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente Edital deverão ser objeto de consulta, ao Pregoeiro na Prefeitura Municipal, por meio eletrônico, em formulário específico do provedor do sistema Licitar Digital. Demais informações poderão ser obtidas pelos telefones (38) 3195-1004 ou através do E-mail: licitacao@ninheira.mg.gov.br.

26.14 Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

26.15 Fazem parte integrante deste Edital:

- Anexo I - Termo de Referência;
- Anexo II - Modelo de credenciamento;
- Anexo III - Planilha de Apresentação de Propostas;
- Anexo IV - Modelo de Declaração que não emprega menor;
- Anexo V - Modelo de Ata de Registro de preços;
- Anexo VI - Minuta de contrato de fornecimento;
- Anexo VII - Modelo de Declaração de Integralidade dos custos;
- Anexo VIII - Modelo de Declaração de Reserva de Cargos para Pessoa com deficiência e para a reabilitação da previdência social;
- Anexo IX - Modelo de Declaração de que pode usufruir dos benefícios de ME e EPP.

Ninheira/MG, 16 de NOVEMBRO de 2026.

_____
EDMAR ROCHA SANTOS
Pregoeiro

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias e unidades administrativas do Município de Ninheira/MG, conforme especificações, condições e quantidades descritas neste Termo de Referência e seus anexos.

ITEM	QUANT	UNID.	DETALHAMENTO
1	300	PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO PACOTE COM 550 GRAMAS ENRIQUECIDO COM FERRO, CALCIO VITAMINAS B1, B2, B6, B12, C E D. COM APROXIMADAMENTE 25% CACAU
2	150	PCT	AMENDOIM CROCANTE SABORES DIVERSOS. EMBALAGEM DE 1KG PRODUTO COM GLUTEN. IGREDIENTES:AMENDOIM, TRIGO, E SOJA.
3	50	CX	AGUA DE COCO 100% NATURAL EMBALAGEM DE 200ML, CAIXA COM 24 UNINADES. PRODUTO PURO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES.
4	1500	PCT	AÇÚCAR 5KG PACOTE TIPO CRISTAL TEXTURA EM GRÂNULOS FINOS E COLORAÇÃO BRANCA. SENTO DE IMPUREZAS E EMPEDRAMENTO. EMBALGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.
5	100	UNID	ÁGUA MINERAL DE 20 LITROS COM GARRAFÃO, EMBALAGEM RESISTENTE.
6	100	UNID	AGUA MINERAL REFIL 20 LITROS SEM GARRAFÃO, VALIDADE MINIMA DE 11 MESES.
7	150	FARDO	AGUA MINERAL 500ML ADICIONADA EM GARRAFA, PLASTICO ATOXICO, COM PH MINIMO 7. VALIDADE MINIMA DE 11 MESES, FARDO COM 12 UNIDADES.
8	100	UNID	ÁGUA MINERAL 500 ML NATURAL ADICIONADA EM GARRAFA, PLASTICO ATOXICO, COM PH MINIM 7. VALIDADE EM 11 MESES.
9	100	PCT	ARROZ TIPO UM- PACOTE COM 2KG.PARBOLIZADO COM FONTE DE ENERGIA, VITAMIAS DO COMPLEXO B, RICO EM FIBRAS-NÃO CONTEM GLÚTEM
10	200	PCT	ARROZ TIPO UM -PACOTE 5KG PARBOLIZADO BENEFICIADO SUBGRUPO POLIDO. COM FONTE DE VITAMINAS DO COMPLEXO B, RICO EM FIBRAS- NÃO CONTÉM GLUTEM

11	100	KG	ASA DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE-PACOTE COM 01 KG, DEVE APRENTAR ODOR AGRADAVEL, E PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO HIGIENE E REFRIGERAÇÃO.
12	350	PCT	BALA CARAMELO PACOTE COM 600 GRAMAS. INGREDIENTES AÇUCAR, GLICOSE, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL DE PALMA, LEITE DESNATADO, MASSA DE CACAU CREME DE LEITE, SAL CORANTE CARAMELO IV, EMULSIFICATE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE.
13	300	PCT	BATATA PALHA EXTRA FINA PACOTE COM 300 GRAMAS SABOR NATURAL-COMPOSTA DE BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL E OUTROS INGREDIENTES.
14	450	PCT	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO, DOCE E CROCANTE, COM TEXTURA FIRME E LEVE, SABOR SUAVE COM NOTAS DE BAUNILHHA E MANTEIGA.PRODUTO SECO E NÃO RECHEADO. INGREDIENTES:FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇUCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS, LEITE EM PÓ, FERMENTO QUIMICO (BICARBONATO DE ÃMONIO E SÓDIO ,SAL, AROMATIZANTE (BAUNILHA), EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOJA) E CONSERVADORES.
15	350	PCT	BOMBOM RECHEADO DE VARIOS SABORES COMO CHOCOLATE TRUFADO , BRIGADEIRO, BEIJINHO –PACOTE COM 50 UNIDADES 15 MG CADA.
16	150	KG	PEÇA DE BACON DE 01KG. INGREDIENTES: BARRIGA SUÍNA, ÁGUA (6,6%), SAL, MALTODEXTRINA, AÇÚCAR, ESPECIARIA: ALHO, ESTABILIZANTES: TRIFOSFATO PENTASSÓDICO E DIFOSFATO DISSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO, CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO, NITRATO DE SÓDIO E AROMA NATURAL DE ALECRIM.
17	1500	PCT	CAFÉ TORRADO E MOIDO TRADICIONAL, COM PACOTE 500 GRAMAS, AROMA INTENSO E PERSISTENTE, TORRA ESCURA MOAGEM MÉDIA.
18	2500	PCT	CAFÉ TORRADO MOIDO TRADICIONAL COM PACOTE DE 250 GRAMAS -AROMA INTENSO E PERSISTENTE, TORRA ESCURA MOAGEM MÉDIA.
19	200	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE NATURAL CORTE SEM OSSO, COM BOA MACIEZ, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO HIGIENE E REFRIGERAÇÃO.
20	200	KG	CARNE BOVINA PALETA NATURAL EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE E REFRIGERAÇÃO.
21	100	CX	CHOCOLATE PRESTIGIO CAIXA C/30 UM 33G INGREDIENTES:AÇÚCAR, COCO RALADO, XAROPE DE GLICOSE, MASSA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, SAL, GORDURA ANIDRA DE LEITE, UMECTANTE

			GLICEROL, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTE.
22	250	KG	COXINHA DA ASA EM PACOTE COM 01KG CADA EMBALAGEM E PERFEITAS CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO E HIGIENE.
23	100	PCT	CHOCOLATE GRANULADO PACOTE 500 GRAMAS, TEXTURA FINA, SABOR CARACTERISTICO AO CHOCOLATE AO LEITE, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, COMPOSTO POR: AÇUCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, AMIDO, XAROPE DE GLUCOSE, SAL, EMULSIFICANTE LCITINA DE SOJA,GLACEANTE TALCO E AROMATIZATE.
24	400	CX	CHOCOLATE BIS AO LEITE – CAIXA COM 20 UNIDADES,INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MASSA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, GORDURA VEGETAL, CACAU, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, FARINHA DE SOJA, AMENDOIM, SAL, FLOCOS DE ARROZ, ÓLEO DE SOJA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE
25	400	CX	CHOCOLATE TALENTO CAIXA COM 15 UNIDADES, CADA UNIDADE COM 25G INGREDIENTES:AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MASSA DE CACAU, AVELÃ, GORDURA VEGETAL, LACTOSE, CACAU EM PÓ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO E AROMATIZANTE .
26	50	CX	CHOCOLATE AO LEITE EM FORMATO GUARDA-CHUVA COM 50 UNIDADES A CAIXA, PESO UNITARIO DE 340G .
27	150	PCT	COLORAU PÓ FINO VERMELHO-ALARANJADA COMPOSTO POR FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM EXTRATO DE URUCUM. PACOTE COM 100 GRAMAS.
28	100	LATA	CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL LATA COM 400 GRAMAS.COMPOSTO POR MISTURA DE CEREAIS COMO ARROZ, MILHO, AVEIA DE TRIGO, ENRIQUECIDOS EM FERRO ALGUNE COM ADIÇÃO DE FRUTAS E VITAMINAS DO COMPLEXO B.
29	300	UNID	CREME DE LEITE EM EMBALAGNES DE 200G COM TEXTURA CREMOSA E EQUILIBRADO. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ E ESTABILIZANTES: CELULOSE MICROCRISTALINA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, GOMA XANTANA, CARRAGENA E SÓDIO :INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 15G): VALOR ENERGÉTICO - 31KCAL/130KJ CARBOIDRATOS - 0,5G PROTEÍNAS - 0,5G GORDURAS TOTAIS - 3,0G GORDURAS SATURADAS - 2,0G GORDURAS TRANS - 0G FIBRA ALIMENTAR - 0G SÓDIO - 7,0MG.

30	50	CX	CREME DE LEITE COM EMBALAGENS DE 200G EM CAIXA COM 27 UNIDADES COM TEXTURA CREMOSA E EQUILIBRADO. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ E ESTABILIZANTES: CELULOSE MICROCRISTALINA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, GOMA XANTANA, CARRAGENA E SÓDIO :INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 15G): VALOR ENERGÉTICO - 31KCAL/130KJ CARBOIDRATOS - 0,5G PROTEÍNAS - 0,5G GORDURAS TOTAIS - 3,0G GORDURAS SATURADAS - 2,0G GORDURAS TRANS - 0G FIBRA ALIMENTAR - 0G SÓDIO - 7,0MG.
31	KG	200	FEIJÃO PRETO DE 1KG TIPO 1, PRODUTO COM GRÃO SELECIONADOS INTEIROS E UNIFORMES.
32	KG	200	FEIJAO CARIOCA 2KG FEIJÃO CARIOCA/CARIOQUINHA TIPO 1, SAFRA NOVA. EM PACOTE ,GRÃOS INTEIROS ESÃOS, INSENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES E GRÃOS, DE MATERIAL TERROSO ESUJIDADES.EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA,TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDODADOS DO PRODUTO:IDENTIFICAÇÃO,PROCEDÊNCIA,INGREDIENTES,INFORMAÇÕE NURICIONAIS,LOTE,GRAMATURA,DATASDE FABRICAÇÃO EVENCIMENTO
33	150	KG	FILE DE PEIXE CONGELADO TILAPIA,CONTENDO APROXIMADAMNETE 01KG LIMPO SEM PELE E SEM ESPINHAS. PRODUTO COM CORTE PADRONIZADO, EMBALADO EM PACOTES MANTENDO INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO ALIMENTO.
34	500	UNID	GELATINA EM PO EMBALAGEM COM 30 GRAMAS – SABOR DE MORANGO, LIMÃO, MARACUJÁ, UVA E ABACAXI. EMBALAGEM PRATICA, LACRADA E RESISTENTE.
35	100	UNID	GOIABADA EMBALAGEM 400 GRAMAS, ELABORADA COM POLPA DE GOIABA E AÇUCAR, COM TEXTURA FIRME, COR VERMELHA INTENSA E SABOR CARACTERISTICO DA FRUTA .
36	1000	SACHÊ	IORGUTE SACHÊ- 120 GRAMAS CADA UNIDADE, SABOR MORANGO, COMPOSTO FRUTAS NATURAIS, LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR, MORANGO, AMIDO MODIFICADO, CORANTES NATURAIS CARMIM DE COCHONILHA E URUCUM, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTE E ESPESSANTE GOMA XANTANA), FERMENTO LÁCTEO.
37	200	UNID	IOGURTE BANDEJA COM 8 UNIDADES DE 45 GRAMAS.INGREDIENTES: LEITE DESNATADO, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, FRUTOSE, POLPA DE MORANGO, CÁLCIO, SUCO DE LIMÃO CONCENTRADO, CONCENTRADO DE CENOURA PRETA,

			AMIDO MODIFICADO, VITAMINA D, ESPESSANTES CARRAGENA, CARBOXIMETILCELULOSE E GOMA XANTANA, AROMATIZANTE E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO), XAROPE DE AÇÚCAR, CREME, FRUTOSE, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO, QUIMOSINA E ESPESSANTES CARBOXIMETILCELULOSE E GOMA GUAR.
38	400	UNID	IOGURTE LIQUIDO GARRAFA DE 1,25KG SABOR MORANGO, FEITO POR FRUTAS NATURAIS, LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR, MORANGO, AMIDO MODIFICADO, CORANTES NATURAIS CARMIM DE COCHONILHA E URUCUM, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTE E ESPESSANTE GOMA XANTANA), FERMENTO LÁCTEO.
39	100	CX	LEITE DE COCO EMBALAGEM COM 200MLPRODUZIDO POR POUPA DO COCO FRESCO LEITE DE COCO, ÁGUA, CONSERVADORES INS 202 (SORBATO DE POTÁSSIO), INS 211 (BENZOATO DE SÓDIO) E INS 223 (METABISSULFITO DE SÓDIO); ACIDULANTE INS 330 (ÁCIDO CÍTRICO); ESPESSANTES INS 466 (CARBOXIMETILCELULOSE), INS 412 (GOMA GUAR) E INS 415 (GOMA XANTANA); ESTABILIZANTE INS 460I (CELULOSE MICROCRISTALINA); EMULSIFICANTES INS 435 (POLISSORBATO 60) E INS 471 (MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS).
40	100	CX	LEITE INTEGRAL UHT EMB. COM 01 LITRO CAIXA COM 12 UNIDADES. PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR FRESCO, TEXTURA HOMOGÊNEA RICO EM PROTEINAS, CALCIO, FERRO, E ZINCO VITAMINA C, E, A e D
41	100	CX	LEITE UHT CAIXA COM 12 UNIDADES DE 1 LITRO SEMI DESNATADO , PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR SUAVE E NATURAL, TEXTURA HOMOGENEA, COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA RICO EM PROTEINAS, LEITE SEMIDESNATADO E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO).
42	KG	400	LINGUIÇA TIPO CALABRESA EMBALADA A VÁCUO PACOTE DE 5KG EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, HIGIENE E REFRIGERAÇÃO. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, ÁGUA, PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, SAL, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ESPECIARIAS NATURAIS (PIMENTA VERMELHA, PIMENTA, ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA PRETA E NOZ-MOSCADA), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, ESPESSANTE CARRAGENA, ESTABILIZANTE PIROFOSFATO TETRASSÓDICO, CONSERVADORES NITRITO E NITRATO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA E CORANTE NATURAL DE CARAMELO.

43	KG	300	LINGUIÇA PURA SUINA 700 GRAMAS COMPOSTA POR CARNE SUÍNA, ÁGUA, GORDURA SUÍNA, SAL, PROTEÍNA VEGETAL (SOJA), ESTABILIZANTES TRIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DISSÓDICO, AÇÚCAR, CONDIMENTOS, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO E CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO.
44	250	UNID	LEITE CONDENSADO CAIXINHA DE 395 GRAMAS. IGREDIENTES : LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE , NÃO CONTEM GLÚTEN. COM TEXTURA CREMOSA SABOR DOCE E MARCANTE.
45	20	CX	LEITE CONDENSADO C/27 CAIXINHAS DE 395 GRAMAS. . IGREDIENTES : LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE , NÃO CONTEM GLÚTEN. COM TEXTURA CREMOSA SABOR DOCE E MARCANTE.
46	20	LATA	LEITE EM PÓ DESNATADO LATA COM 300 GRAMAS INGREDIENTES: LEITE DESNATADO, MIX DE VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA.
47	100	UNID	MAIONESE EMBALAGEM COM 500 GRAMAS, COM TEXTURA CREMOSA E SABOR EQUILIBRADO, SEM GLUTEN , INGREDIENTES:ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVO PASTEURIZADO, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, SUCO DE LIMÃO, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE NATURAL PÁPRICA, AROMA NATURAL E ANTIOXIDANTES BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO.
48	100	LATA	MINGAU DE ARROZ INSTANTÂNEO-LATA COM 400 GRAMAS COMPOSTO DE: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, EXTRATO DE MALTE, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D), PROBIÓTICO E AROMATIZANTE VANILINA. ALERGÊNICOS: CONTÉM DERIVADOS DE AVEIA E CEVADA. PODE CONTER LEITE, TRIGO, SOJA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.
49	100	UNID	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU EMB.COM 200 GRAMAS, COMPOSTO POR FARINHA DE CEREAIS (ARROZ, AVEIA, MILHO), AÇÚCAR E SAIS MINERAIS.
50	100	KG	MOELA DE FRANGO EM PACOTE DE 1KG, ALIMENTO RICO EM PROTEÍNAS (24G POR PORÇÃO), COM BAIXO TEOR DE GORDURA (3,1G), SEM CARBOIDRATOS, FIBRAS OU GORDURAS TRANS. POSSUI 125 KCAL E 126 MG DE SÓDIO, SENDO IDEAL PARA DIETAS LOW CARB.
51	100	KG	MORTADELA SUINA EM PERFEITAS CONDIÇOES DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE . ELABORADA COM CARNE SUINA E

			TEMPEROS TRADICIONAIS CARNE DE FRANGO E SUÍNA, COM ADIÇÃO DE PELE SUÍNA, GORDURA, ÁGUA, AMIDO E PROTEÍNA DE SOJA. CONTÉM TEMPEROS COMO ALHO, COENTRO, CANELA E NOZ-MOSCADA, ALÉM DE ADITIVOS COMO ESTABILIZANTES, CORANTE NATURAL, ANTIOXIDANTE, REALÇADOR DE SABOR E CONSERVADOR. : CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.
52	200	PCT	MILHARINA PACOTE COM 500 GRAMAS CONTENDO MILHO FERRO E ÁCIDO FÓLICO, NÃO CONTENDO GLUTEN, COM FLOCOS FINOS. APRESENTA TEXTURA UNIFORME, COR AMARELA-DOURADA E SABOR CARACTERISTICO AO MILHO.
53	350	LATA	MILHO VERDE EM CONSERVA LATA COM 280 GRAMAS, GRÃOS MACIOS E SABOROSOS, COZIDOS E CONSERVADOS EM SALMOURA (AGUA, SAL E AÇUCAR), SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM METALICA, RESISTENTE, LACRADA.
54	200	UNID	MISTURA PARA BOLO PACOTE COM 4 00 GRAMAS –DIVERSOS SABORES- CHOCOLATE, BAUNILHA, LARANJA, COCO, MILHO, CENOURA. PRODUTO COMPOSTO POR FARRINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA EM FERRO E ACIDO FÁOLICO, AÇUCAR, AMIDO, FERMENTO QUIMICO, AROMAS E CORANTES CONFORME O SABOR.
55	200	PCT	MISTURA PARA PAO DE QUEIJO TRADICIONAL PACOTE COM 1KG - FORMULADA COM ÁGUA, FÉLUCA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, ÓLEO DE SOJA, OVO, QUEIJO, SORO DE LEITE, PROTEINA DE SOJA, SAL, MARGARINA, GORDURA VEGETAL, MALTODEXTRINA, EXTRATO DE LEVEDURA, MANTEIGA, AROMATIZANTES REALCADOR DE SABOR GLUTAMICO MONOSSODICO, REGULADOR DE ACIDEZ , FOSFATO DISSODICO, ACIDULANTE ACIDO LATICO E ESTABILIZANTE ESTEAROIL LACTATO DE SÓDIO. CONTEM LACTOSE, NÃO CONTÉM GLUTEN.
56	350	SACHÊ	MOLHO DE TOMATE SACHÊ COM 340 GRAMAS, ELABORADO COM TOMATE CONCENTRADO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, CEBOLA, ALHO, SAL E TEMPEROS SELECIONADOS. PRODUTO EQUILIBRADO, TEXTURA HOMOGÊNEA E AROMA NATURAL DE TOMATE.
57	200	UNID	ÓLEO DE MILHO REFINADO GARRAFA PET COM 900 ML PRODUTO ALTA PUREZA , EXTRAÍDO DO GERME DO MILHO E SUBMETIDO A PROCESSO DE REFINO QUE GARANTE COLORAÇÃO CLARA, SABOR SUAVE, POSSUI NÍVEIS EQUILIBRADOS DE ÁCIDOS GRAXOS MONO E POLI-INSATURADOS, SENDO TAMBÉM RICO EM ÔMEGA 6, FONTE DE

			VITAMINA E .
58	200	UNID	OLEO DE SOJA REFINADO GARRAFA PET COM 900 ML. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO REFINO DO ÓLEO EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS. INGREDIENTES: ÓLEO DE SOJA REFINADO E ANTIOXIDANTE (BHT E ÁCIDO CÍTRICO). APRESENTA COLORAÇÃO CLARA, SABOR NEUTRO E ALTA PUREZA
59	50	CX	OLEO DE SOJA CAIXA C/12 UNIDADES DE 900ML. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO REFINO DO ÓLEO EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS. INGREDIENTES: ÓLEO DE SOJA REFINADO E ANTIOXIDANTE (BHT E ÁCIDO CÍTRICO). APRESENTA COLORAÇÃO CLARA, SABOR NEUTRO E ALTA PUREZA.
60	300	DZIA	OVOS BRANCOS CARACTERÍSTICAS: FRESCO COM PESO NO MÍNIMO 50 GRAMAS TAMANHO MÉDIO. EMBALAGEM: DE LÂMINAS DE PAPELÃO FORTE, INODOROS E SECOS, COM CAPACIDADE PARA 30 UNIDADES COM CERTIFICAÇÃO E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE
61	500	PCT	PÃO DE FORMA PACOTE COM 400 GRAMAS INTEGRAL . PRODUTO MACIO, DE TEXTURA UNIFORME E COLORAÇÃO AMARRONZADA, COM SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA CARACTERÍSTICO DO TRIGO INTEGRAL. ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PODENDO CONTER GRÃOS E FIBRAS ALIMENTARES. FONTE DE FIBRAS.
62	200	KG	PEITO DE FRANGO EM PACOTE CO 1KG PERFEITAS CONDIÇOES DE CONSERVAÇAO HIGIENE E REFRIGERAÇAO PEITO DE FRANGO CONGELADO, SEM OSSO E SEM PELE, COM CORTES PADRONIZADOS, TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO UNIFORME. PRODUTO DE ALTA QUALIDADE, SUBMETIDO A RIGOROSOS CONTROLES DE HIGIENE, CONSERVAÇÃO E REFRIGERAÇÃO. EMBALADO DE FORMA SEGURA, GARANTINDO FRESCOR, INTEGRIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR.
63	200	KG	PESCOÇO DE PERU EM PERFEITAS CONDIÇOES DE CONSERVAÇAO HIGIENE E REFRIGERAÇAO. PRODUTO COM COLORAÇÃO NATURAL, TEXTURA FIRME E ODOR CARACTERÍSTICO, IDEAL PARA CALDOS, SOPAS E PREPARAÇÕES TRADICIONAIS. EMBALADO DE FORMA ADEQUADA E SEGURA, GARANTINDO INTEGRIDADE, FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR.
64	400	PCT	PIRULITOS SABORES DIVERSOS –PAOTE COM 100 UNIDADES PRODUTO FEITO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, APRESENTANDO TEXTURA CROCANTE E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. CADA UNIDADE É INDIVIDUALMENTE

			ENVOLVIDA, GARANTINDO HIGIENE E CONSERVAÇÃO.
65	100	KG	POLVILHO/GOMA- SACO COM 60 KG -PRODUTO NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA EXTRAÇÃO E SECAGEM DA FÉCULA DA MANDIOCA, DE COR BRANCA E TEXTURA FINA E LEVE. ISENTO DE GLÚTEN, IDEAL PARA USO EM PANIFICAÇÃO, CULINÁRIA TRADICIONAL E INDUSTRIAL. EMBALAGEM RESISTENTE QUE ASSEGURA A CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE, HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO.
66	300	FARDO	PIPOCA DOCE MILHO FARDO COM 50 PACOTINHOS COM 10 GRAMAS CADA.. PRODUTO ELABORADO COM MILHO SELECIONADO, AÇUCAR, CORANTES, E AROMATIZANTES.
67	100	KG	POLVILHO PACOTE COM 1KG FÉCULA DE MANDIOCA GOMA PRODUTO NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA EXTRAÇÃO E SECAGEM DA FÉCULA DA MANDIOCA, DE COR BRANCA E TEXTURA FINA E LEVE. ISENTO DE GLÚTEN, IDEAL PARA USO EM PANIFICAÇÃO, CULINÁRIA TRADICIONAL E INDUSTRIAL. EMBALAGEM RESISTENTE QUE ASSEGURA A CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE, HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO.
68	200	KG	PRESUNTO SEM CAPA EM PEÇA INTEIRA 3,5 KG EM PERFEITAS CONDIÇOES DE CONSERVAÇAO HIGIENE E REFRIGERAÇAO .
69	200	FARDO	POLPA DE FRUTA CONGELADA FARDO COM 10 POLPAS DE 100GRAMAS. EM DIVERSOS SABORES, PRODUZIDO COM FRUTAS SELECIONADAS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. PRODUTO COM TEXTURA CONSISTENTE E SABOR NATURAL.
70	100	PCT	QUEIJO RALADO PACOTE COM 50 GRAMAS PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE QUEIJOS SELECIONADOS, COM TEXTURA FINA E SABOR CARACTERÍSTICO.
71	200	PCT	QUEIJO MUSSARELA FRESCO-PEÇA 01 KG, INGREDIENTES:LEITE PASTEURIZADO, SAL (CLORETO DE SÓDIO), CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E FERMENTO LÁCTEO, EM PERFEITAS CONDIÇOES DE COND=SERVAÇAO HIGIENE E REFRIGERAÇAO.
72	600	UNID	REFRIGERANTE DE 2 LITROS GARRAFA PET NÃO RETORNAVEL- DE PRIMEIRA QUALIDADE, DIVERSOS SABORES . ELABORADO COM ÁGUA ACIDIFICADA, AÇUCAR OU ADOÇANTES, CORANTES, ACIDULANTES, E AROMATIZANTE.
73	200	FARDO	REFRIGERANTE DE 2 LITROS FARDO COM 12 UNIDADES – DE PRIMEIRA QUALIDADE, DIVERSOS SABORES GARRAFA PET NÃO RETORNAVEL. ELABORADO COM ÁGUA ACIDIFICADA, AÇUCAR OU ADOÇANTES, CORANTES, ACIDULANTES, E AROMATIZANTE.
74	100	UNID	REFRIGERANTE 1 LITRO GARRAFA PET NÃO RETORNAVEL – DE PRIMEIRA QUALIDADE , DIVERSOS SABORES. . ELABORADO COM ÁGUA ACIDIFICADA, AÇUCAR OU ADOÇANTES, CORANTES,

			ACIDULANTES, E AROMATIZANTE.
75	400	FARDO	SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO, ACONDICIONADO EM FARDO COM 10 PACOTES INDIVIDUAIS DE 30 G CADA. PRODUTO CROCANTE, DE TEXTURA LEVE E SABOR MARCANTE DE QUEIJO, ELABORADO COM FARINHA DE MILHO, ÓLEO VEGETAL, SAL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE QUEIJO, CORANTES E REALÇA-DORES DE SABOR.
76	200	KG	SALSICHA DE SUINA BEM 500 GRAMAS. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO HIGIENE E REFRIGERAÇÃO. PRODUTO ELABORADO COM CARNE SUÍNA SELECIONADA, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS, ESTABILIZANTES E CONSERVADORES, CONFORME A FORMULAÇÃO DA MARCA. APRESENTA COLORAÇÃO UNIFORME, TEXTURA FIRME E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM LACRADA E SEGURA, GARANTINDO INTEGRIDADE, FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR.
77	250	KG	SALSICHA DE FRANGO EMB 500 GRAMAS. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVACAO HIGIENE E REFRIGERAÇÃO.PRODUTO COM TEXTURA FIRME, COLORAÇÃO HOMOGÉNEA E SABOR CARACTERÍSTICO, ELABORADO COM CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS, ESTABILIZANTES E CONSERVADORES, CONFORME A MARCA. EMBALAGEM ADEQUADA E LACRADA, GARANTINDO SEGURANÇA ALIMENTAR, FRESCOR E INTEGRIDADE DO PRODUTO.
78	150	LATA	SARDINHA LATA COM 125 GRAMAS CONSERVADA EM MOLHO A BASE DE POLPA DE TOMATE. PRODUTO ELABORADO COM PEIXE, MOLHO DE TOMATE, OLEO VEGETAL,SAL,TEMPEROS. EMBALAGEM METALICA HERMÉTICA E LACRADA, QUE ASSEGURA A CONSERVAÇÃO E HIGIENE.
79	250	UNID	SUCO DE PESSEGO 1 LITRO SEM INGREDIENTES ARTIFICIAIS NÃO COONTEM CONSERVANTES MINIMO 55 DE POUPA. PRODUTO NÃO ALCOOLICO , COM SABOR NATURAL DA FRUTA.
80	200	UNID	SUCO INTEG. SABOR CAJU 500 ML CONCENTRADO. PRODUTO 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, AGUA, CONSERVANTES OU INGREDIENTES ARTIFICIAIS. AROMA SUAVE.
81	200	UNID	SUCO INTEG.SABOR MARACUJA 500ML CONCENTRADO. PRODUTO 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, AGUA, CONSERVANTES OU INGREDIENTES ARTIFICIAIS. AROMA SUAVE.
82	50	CX	SUCO EM PÓ ARTIFICIAL CAIXA 40 PACOTINHOS 18 GRAMSS CADA COM ADIÇAO DE AÇUCAR DIVERSOS SABORES:ABACAXI, CAJU, GOIABA, MANGA, MARACUJA .
83	250	UNID	SUCO INTEG. SABOR UVA 500ML CONCENTRADO. PRODUTO ELABORADO COM SUCO DE FRUTA CONCENTRADO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU INGREDIENTES ARTIFICIAIS. APRESENTA SABOR NATURAL E CARACTERISTICO

			DA UVA, COM COLORAÇÃO VIBRANTE E AROMA TIPICO.
84	100	UNID	SUCO INTEG. SABOR GOIABA 500 ML CONCENTRADO. PRODUTO ELABORADO COM SUCO DE FRUTA CONCENTRADO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU INGREDIENTES ARTIFICIAIS. APRESENTA SABOR NATURAL E CARACTERISTICO DA GOIABA, COM COLORAÇÃO VIBRANTE E AROMA TIPICO.
85	150	UNID	TEMPERO BEM COM 60 GRAMAS PARA CARNES LEGUMES E ARROZ.COMPOSTO POR SAL, ALHO EM PÓ, CEBOLA EM PÓ, PIMENTA-DO-REINO, COLORAU, ERVAS DESIDRATADAS E ESPECIARIAS SELECIONADAS. PRODUTO SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS, COM EMBALAGEM LACRADA QUE PRESERVA FRESCOR, AROMA E SABOR.
86	100	PCT	TEMPERO COMPLETO PACOTE COM 500 GRAMAS- INDICADO PARA REALÇAR O SABOR DE CARNES, LEGUMES, ARROZ E OUTRAS PREPARAÇÕES. COMPOSTO POR UMA MISTURA EQUILIBRADA DE SAL, ALHO, CEBOLA, PIMENTA, COLORAU, ERVAS DESIDRATADAS E ESPECIARIAS SELECIONADAS. PRODUTO SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS, COM EMBALAGEM LACRADA QUE GARANTE FRESCOR, AROMA E SABOR.
87	100	KG	TOUCINHO SUINO EM PEÇA DE 01 KG IN NATURAL EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO HIGIENE E REFRIGERAÇÃO. PRODUTO FRESCO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E TEXTURA FIRME, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES.
88	100	UNID	VINAGRE BRANCO DE ALCOOL 750ML . PRODUTO COM ACIDEZ CONTROLADA, UTILIZADO PARA TEMPEROS, CONSERVAS E LIMPEZA. APRESENTA COLORAÇÃO TRANSPARENTE E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM LACRADA QUE ASSEGURA QUALIDADE, FRESCOR E SEGURANÇA DO PRODUTO.
89	50	KG	DOCE DE MARMELO NA PALHA EMBALAGEM DE -1KG
90	50	PCT	FOLHA DE LORO PCT 50 GRAMAS
91	30	PCT	TEMPERO PARA FRANGO, CARNES, LEGUMES 60 G -PCT COM 12 (SAZON OU SIMILAR)
92	400	SACHÊ	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO SACHÊ 300G-PESO 300 GRAMAS
93	200	KG	CARNE BOVINA SECA - CORTE TRASEIRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BOA MACIEZ, ADEQUADA PARA PREPARO DE FEIJOADA E DEMAIS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. PRODUTO LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA E APARAS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE COR, ODOR E SABOR, DEVIDAMENTE INSPECIONADO E REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM TIPO SACHÊ, CONTENDO 1 KG, RESISTENTE, LACRADA E IDENTIFICADA COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.
94	300	PCT	FARINHA DE MILHO FLOCADA - TIPO FLOCÃO, OBTIDA A

			PARTIR DE MILHO SELECIONADO, COM FLOCOS UNIFORMES, COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, PRÓPRIA PARA PREPARO DE CUSCUZ E OUTRAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. PRODUTO NATURAL, SEM GLÚTEN, SEM SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM DE 500 G, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA E COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, FABRICAÇÃO E VALIDADE.
95	100	PCT	LINGUIÇA DE FRANGO - ELABORADA À BASE DE CARNE DE FRANGO, COM TEMPEROS E CONDIMENTOS PRÓPRIOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM TEXTURA UNIFORME, ADEQUADO PARA PREPARO EM CHURRASCOS E DEMAIS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. DEVERÁ APRESENTAR TEOR MÍNIMO DE 14 G DE PROTEÍNAS POR 100 G DE PRODUTO, CONFORME INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DO FABRICANTE. EMBALAGEM DE 500 G, DEVIDAMENTE LACRADA, IDENTIFICADA E CONSERVADA SOB REFRIGERAÇÃO OU CONGELAMENTO, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE, COM REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE.
96	200	PTC	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA - ELABORADA À BASE DE CARNE SUÍNA E/OU MISTURA DE CARNES PERMITIDA PELA LEGISLAÇÃO, ADICIONADA DE TEMPEROS E CONDIMENTOS CARACTERÍSTICOS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO. PRODUTO COM SABOR, AROMA E COLORAÇÃO PRÓPRIOS, TEXTURA FIRME E UNIFORME, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 800 G, A VÁCUO OU EM EMBALAGEM APROPRIADA, LACRADA E IDENTIFICADA, COM INFORMAÇÕES DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE. DEVERÁ SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO.
97	150	KIT	KIT DE FEIJOADA COMPLETO - COMPOSTO POR SELEÇÃO DE CARNES E DERIVADOS SUÍNOS PRÓPRIOS PARA PREPARO DE FEIJOADA, PODENDO INCLUIR CARNE SECA, COSTELINHA SUÍNA, LINGUIÇA CALABRESA, PAIO, BACON E DEMAIS COMPONENTES TRADICIONAIS. PRODUTOS DEVIDAMENTE PREPARADOS, LIMPOS, ACONDICIONADOS E CONSERVADOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE COR, ODOR E SABOR. EMBALAGEM CONTENDO PESO LÍQUIDO TOTAL DE 2 KG, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA, COM DISCRIMINAÇÃO DOS COMPONENTES, LOTE, FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DE CONSERVAÇÃO. TODOS OS COMPONENTES DEVERÃO POSSUIR INSPEÇÃO SANITÁRIA APLICÁVEL.
98	50	KG	FARINHA DE MANDIOCA CRUA TORRADA - OBTIDA A PARTIR DE RAÍZES DE MANDIOCA SELECIONADAS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TEXTURA UNIFORME E GRANULOMETRIA PRÓPRIA DO PRODUTO. ISENTA DE MATÉRIAS ESTRANHAS,

			SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA E SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO SEM GLÚTEN, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA E IDENTIFICADA COM FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.
99	150	KG	SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL. CORTES ÍNTEGROS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE COR, ODOR E TEXTURA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, EXCESSO DE GELO OU QUEIMADURAS PELO CONGELAMENTO. PRODUTO LIMPO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA ADEQUADA DE CONGELAMENTO.
100	150	PACOTE	COXA DE FRANGO CONGELADA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL. CORTES ÍNTEGROS, LIMPOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE COR, ODOR E TEXTURA, LIVRES DE SUJIDADES, SINAIS DE DETERIORAÇÃO E EXCESSO DE GELO. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E CONGELAMENTO.
101	15	CX	GOMA DE MASCAR (CHICLETE), SABORES VARIADOS, COM OU SEM AÇÚCAR, DE CONSISTÊNCIA MACIA E SABOR CARACTERÍSTICO, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE, EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, CONTENDO 8 G POR UNIDADE. CAIXA CONTENDO 21 UNIDADES, TOTALIZANDO APROXIMADAMENTE 168 G, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. MARCAS DE REFERÊNCIA: TRIDENT, MENTOS E SIMILARES DE QUALIDADE EQUIVALENTE

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o abastecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e unidades administrativas do Município de Ninheira/MG, incluindo as Secretarias de Educação, Saúde, Assistência Social, Administração, entre outras.

Os produtos são indispensáveis ao preparo e fornecimento de refeições e lanches, bem como ao desenvolvimento das atividades institucionais, programas, projetos e ações executadas pela Administração Municipal.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza variável e contínua da demanda, permitindo que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme as necessidades efetivas de cada Secretaria, evitando compras desnecessárias, reduzindo o risco de desperdícios e possibilitando melhor planejamento dos estoques e dos recursos públicos.

Dessa forma, busca-se garantir o fornecimento de produtos de qualidade, em condições adequadas de consumo, observando os princípios da legalidade, isonomia, planejamento, eficiência, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução consiste na formação de Ata de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, com fornecimento parcelado, de acordo com as necessidades das diversas Secretarias Municipais.

Os produtos deverão atender às especificações técnicas e aos padrões de qualidade estabelecidos no Anexo I – Relação de Itens, observando, ainda, os seguintes requisitos:

- Atender às normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis, especialmente às exigências dos órgãos competentes de vigilância sanitária;
- Ser entregues em embalagens originais, íntegras, limpas, lacradas e adequadas à conservação e ao transporte dos produtos;
- Apresentar identificação clara do produto, fabricante, composição, peso ou volume, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação;
- Possuir, na data da entrega, prazo de validade remanescente mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total indicado pelo fabricante, ressalvadas as condições específicas de determinados produtos, quando justificadas e previstas no edital;
- Apresentar características próprias de cada produto, sem sinais de deterioração, violação, contaminação ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade e segurança para consumo;
- Atender integralmente às especificações, unidades de fornecimento e quantidades estabelecidas no Anexo I do Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- A contratação deverá observar os seguintes requisitos e condições:

4.1 O fornecimento será realizado de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou documento equivalente pela Administração Municipal.

4.2 As entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento.

4.3 Os produtos deverão ser entregues diretamente nas Secretarias Municipais ou unidades administrativas solicitantes, sendo o endereço e o local específico informados na respectiva Ordem de Fornecimento.

4.4 O fornecedor deverá responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento, carga e descarga dos produtos, garantindo que sejam preservadas suas características, qualidade, integridade e condições adequadas de consumo.

4.5 Os produtos deverão ser entregues em conformidade com as especificações do edital, especialmente quanto à marca ofertada, unidade de fornecimento, embalagem, peso, quantidade e prazo de validade.

4.6 A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que apresentarem irregularidades, avarias, embalagens violadas, prazo de validade inferior ao exigido ou divergência em relação às especificações contratadas.

4.7 Os produtos rejeitados deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da comunicação formal da Administração, sem qualquer custo adicional.

4.8 O recebimento dos produtos não exclui a responsabilidade do fornecedor pela qualidade, segurança e conformidade dos itens entregues.

4.9 Os pagamentos serão realizados após a efetiva entrega, conferência e aceite dos produtos, mediante apresentação da respectiva nota fiscal, observadas as condições e os prazos estabelecidos no edital e na Ata de Registro de Preços ou instrumento contratual correspondente.

4.10 O fornecedor deverá manter, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório.

5. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

Os objetos desta contratação enquadram-se como **bens comuns**, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Assim, considerando a natureza dos produtos e a possibilidade de definição objetiva de suas características, a contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, conforme as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

6. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada junto a fornecedores locais e regionais, bem como por meio do sistema **Banco de Preços**, que reúne informações de contratações públicas realizadas por diversos órgãos e entidades da Administração Pública, incluindo registros disponíveis em diferentes plataformas de compras governamentais.

A pesquisa teve como finalidade identificar os preços praticados no mercado, considerando tanto a realidade comercial local e regional quanto os valores registrados em contratações públicas, buscando estabelecer estimativa compatível com os preços de mercado e assegurar a economicidade e a vantajosidade da contratação.

O valor estimado da contratação será registrado no processo administrativo, acompanhado dos documentos que fundamentam a pesquisa e a metodologia utilizada para sua apuração.

O orçamento estimado da contratação será divulgado **apenas após o julgamento das propostas de preços**, visando estimular a competitividade e viabilizar a negociação de maneira mais natural, em consonância com o interesse público.

Nesse sentido já se manifestou o Tribunal de Contas da União:
"No caso, a Administração não divulgou a planilha e contratou com preços inferiores em 50% a esta". (Fonte: TCU. Processo nº 500.117/96-9. Decisão nº 097/1997 – Plenário).

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Por se tratar de procedimento licitatório realizado pelo Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária não será exigida na fase de realização da licitação, uma vez que a Ata de Registro de Preços não representa obrigação imediata de contratação ou aquisição dos produtos.

A disponibilidade orçamentária e financeira deverá ser verificada previamente à formalização de cada contratação ou emissão do instrumento equivalente, conforme a demanda da Secretaria solicitante, com a indicação da respectiva dotação orçamentária e observância das normas legais aplicáveis.

8. DA MARGEM DE PREFERÊNCIA REGIONAL

8.1 O Município de Ninheira optou por adotar o critério de MARGEM DE PREFERÊNCIA REGIONAL com o objetivo de fomentar a economia local, promover a inclusão e competitividade das empresas da região e garantir um atendimento mais ágil:

Motivos para a Adoção da Margem de Preferência Regional:

1. **Fomento à Economia Local**: Ao priorizar a participação de empresas regionais na licitação, o município incentiva o desenvolvimento econômico da região, fortalecendo o comércio local e criando oportunidades de emprego. Isso contribui para a circulação de recursos na economia local, promovendo o crescimento sustentável da comunidade.
2. **Inclusão e Competitividade Regional**: A adoção do caráter regional permite que pequenas e médias empresas locais participem do processo licitatório, aumentando a competitividade e diversificando as opções de fornecedores. Isso proporciona uma oportunidade justa para que empresas da região ofereçam seus produtos e serviços ao poder público, valorizando o mercado regional.
3. **Facilidade e Agilidade no Atendimento**: Contratar fornecedores locais facilita a comunicação e o relacionamento entre o município e os prestadores de serviços.
4. **Redução de Custos Logísticos**: Com fornecedores localizados na região, há uma redução significativa nos custos logísticos relacionados ao transporte e entrega dos produtos. Isso não apenas economiza recursos financeiros, mas também reduz o impacto ambiental associado ao transporte de mercadorias.

Fortalecimento das Redes de Cooperação: A participação de empresas regionais na licitação reforça as redes de cooperação entre o setor público e o

setor privado local. Isso pode resultar em parcerias futuras, beneficiando tanto a administração pública quanto o setor privado.

_____
WILLIAN FERRAZ DE SOUZA
SEC. MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FAZENDA

ANEXO II AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 104/2026

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2026

MODELO DE CREDENCIAMENTO

Mediante o presente, credenciamos o(a) Sr.(a) ....., portador (a) da Cédula de Identidade nº ..... e CPF nº ....., a participar da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de _____, na modalidade Pregão Eletrônico, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa ....., CNPJ nº ....., bem como formular propostas, por meio do sistema eletrônico e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, inclusive assinar contratos.

....., ... de ..... de .....

Assinatura do Dirigente da Empresa
(reconhecer firma como pessoa jurídica)

QUEM ASSINAR DEVE OBSERVAR O SEGUINTE:

1. Este credenciamento deverá vir acompanhado, obrigatoriamente, do estatuto ou contrato social da empresa, caso o reconhecimento de firma vier como pessoa física.

2. Se o reconhecimento da firma do dirigente da empresa for como pessoa jurídica, não há necessidade da apresentação do estatuto ou contrato social.

3. Se o credenciamento for efetuado mediante apresentação de procuração por instrumento público, não é necessária a apresentação do estatuto ou contrato social da empresa.

4. Se o credenciamento for efetuado mediante apresentação de procuração por instrumento particular, é necessária, obrigatoriamente, a apresentação do estatuto ou contrato social da empresa, se o reconhecimento de firma for pessoa física. Se o reconhecimento de firma for como pessoa jurídica, não é necessária a apresentação daqueles documentos da empresa.

5. Caso o contrato social ou estatuto determine que mais de uma pessoa deva assinar o credenciamento ou a procuração, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.

ANEXO III - AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 104/2026

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2026

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Apresentamos nossa proposta para fornecimento do objeto deste Pregão, acatando todas as estipulações consignadas no Edital, conforme abaixo:

ITEM	QUANT	UNID	DETALHAMENTO	MARCA / MOD.	VL. UNIT.	VL. TOTAL
1	300	PCT	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO PACOTE COM 550 GRAMAS ENRIQUECIDO COM FERRO, CALCIO VITAMINAS B1, B2, B6, B12, C E D. COM APROXIMADAMENTE 25% CACAU			
2	150	PCT	AMENDOIM CROCANTE SABORES DIVERSOS. EMBALAGEM DE 1KG PRODUTO COM GLUTEN. IGREDIENTES:AMENDOIM, TRIGO, E SOJA.			
3	50	CX	AGUA DE COCO 100% NATURAL EMBALAGEM DE 200ML, CAIXA COM 24 UNINADES. PRODUTO PURO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES.			
4	1500	PCT	AÇÚCAR 5KG PACOTE TIPO CRISTAL TEXTURA EM GRÂNULOS FINOS E COLORAÇÃO BRANCA. SENTO DE IMPUREZAS E EMPEDRAMENTO. EMBALGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6(SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.			
5	100	UNID	ÁGUA MINERAL DE 20 LITROS COM GARRAFÃO, EMBALAGEM RESISTENTE.			
6	100	UNID	AGUA MINERAL REFIL 20 LITROS SEM GARRAFÃO, VALIDADE MINIMA DE 11 MESES.			
7	150	FARDO	AGUA MINERAL 500ML ADICIONADA EM GARRAFA, PLASTICO ATOXICO, COM PH MINIMO 7. VALIDADE MINIMA DE 11 MESES, FARDO COM 12 UNIDADES.			
8	100	UNID	ÁGUA MINERAL 500 ML NATURAL ADICIONADA			

			EM GARRAFA, PLASTICO ATOXICO, COM PH MINIM 7. VALIDADE EM 11 MESES.			
9	100	PCT	ARROZ TIPO UM- PACOTE COM 2KG.PARBOLIZADO COM FONTE DE ENERGIA, VITAMIAS DO COMPLEXO B, RICO EM FIBRAS-NÃO CONTEM GLÚTEM			
10	200	PCT	ARROZ TIPO UM -PACOTE 5KG PARBOLIZADO BENEFICIADO SUBGRUPO POLIDO. COM FONTE DE VITAMINAS DO COMPLEXO B, RICO EM FIBRAS- NÃO CONTÉM GLUTEM			
11	100	KG	ASA DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE-PACOTE COM 01 KG, DEVE APRENTAR ODOR AGRADAVEL, E PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO HIGIENE E REFRIGERAÇÃO.			
12	350	PCT	BALA CARAMELO PACOTE COM 600 GRAMAS. INGREDIENTES AÇUCAR, GLICOSE, SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL DE PALMA, LEITE DESNATADO, MASSA DE CACAU CREME DE LEITE, SAL CORANTE CARAMELO IV, EMULSIFICATE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE.			
13	300	PCT	BATATA PALHA EXTRA FINA PACOTE COM 300 GRAMAS SABOR NATURAL-COMPOSTA DE BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL E OUTROS INGREDIENTES.			
14	450	PCT	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO, DOCE E CROCANTE, COM TEXTURA FIRME E LEVE, SABOR SUAVE COM NOTAS DE BAUNILHHA E MANTEIGA.PRODUTO SECO E NÃO RECHEADO. INGREDIENTES:FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇUCAR, GORDURA VEGETAL, OVOS, LEITE EM PÓ, FERMENTO QUIMICO (BICARBONATO DE ÃMONIO E SÓDIO ,SAL, AROMATIZANTE (BAUNILHA), EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOJA) E CONSERVADORES.			
15	350	PCT	BOMBOM RECHEADO DE VARIOS SABORES COMO CHOCOLATE TRUFADO , BRIGADEIRO, BEIJINHO –PACOTE COM 50 UNIDADES 15 MG CADA.			
16	150	KG	PEÇA DE BACON DE 01KG. INGREDIENTES: BARRIGA SUÍNA, ÁGUA (6,6%), SAL, MALTODEXTRINA, AÇÚCAR, ESPECIARIA: ALHO, ESTABILIZANTES: TRIFOSFATO PENTASSÓDICO E DIFOSFATO DISSÓDICO, ANTIOXIDANTE:			

			ERITORBATO DE SÓDIO, CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO, NITRATO DE SÓDIO E AROMA NATURAL DE ALECRIM.			
17	1500	PCT	CAFÉ TORRADO E MOIDO TRADICIONAL, COM PACOTE 500 GRAMAS, AROMA INTENSO E PERSISTENTE, TORRA ESCURA MOAGEM MÉDIA.			
18	2500	PCT	CAFÉ TORRADO MOIDO TRADICIONAL COM PACOTE DE 250 GRAMAS -AROMA INTENSO E PERSISTENTE, TORRA ESCURA MOAGEM MÉDIA.			
19	200	KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE NATURAL CORTE SEM OSSO, COM BOA MACIEZ, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO HIGIENE E REFRIGERAÇÃO.			
20	200	KG	CARNE BOVINA PALETA NATURAL EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE E REFRIGERAÇÃO.			
21	100	CX	CHOCOLATE PRESTIGIO CAIXA C/30 UM 33G INGREDIENTES:AÇÚCAR, COCO RALADO, XAROPE DE GLICOSE, MASSA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, SAL, GORDURA ANIDRA DE LEITE, UMECTANTE GLICEROL, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTE.			
22	250	KG	COXINHA DA ASA EM PACOTE COM 01KG CADA EMBALAGEM E PERFEITAS CONDIÇÕES DE REFRIGERAÇÃO E HIGIENE.			
23	100	PCT	CHOCOLATE GRANULADO PACOTE 500 GRAMAS, TEXTURA FINA, SABOR CARACTERISTICO AO CHOCOLATE AO LEITE, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, COMPOSTO POR: AÇUCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, AMIDO, XAROPE DE GLUCOSE, SAL, EMULSIFICANTE LCITINA DE SOJA,GLACEANTE TALCO E AROMATIZATE.			
24	400	CX	CHOCOLATE BIS AO LEITE – CAIXA COM 20 UNIDADES,INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, MASSA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA,			

			GORDURA VEGETAL, CACAU, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, FARINHA DE SOJA, AMENDOIM, SAL, FLOCOS DE ARROZ, ÓLEO DE SOJA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE			
25	400	CX	CHOCOLATE TALENTO CAIXA COM 15 UNIDADES, CADA UNIDADE COM 25G INGREDIENTES:AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, MASSA DE CACAU, AVELÃ, GORDURA VEGETAL, LACTOSE, CACAU EM PÓ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO E AROMATIZANTE .			
26	50	CX	CHOCOLATE AO LEITE EM FORMATO GUARDA-CHUVA COM 50 UNIDADES A CAIXA, PESO UNITARIO DE 340G .			
27	150	PCT	COLORAU PÓ FINO VERMELHO-ALARANJADA COMPOSTO POR FUBÁ DE MILHO ENRIQUECIDO COM EXTRATO DE URUCUM. PACOTE COM 100 GRAMAS.			
28	100	LATA	CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL LATA COM 400 GRAMAS.COMPOSTO POR MISTURA DE CEREAIS COMO ARROZ, MILHO, AVEIA DE TRIGO, ENRIQUECIDOS EM FERRO ALGUNE COM ADIÇÃO DE FRUTAS E VITAMINAS DO COMPLEXO B.			
29	300	UNID	CREME DE LEITE EM EMBALAGNES DE 200G COM TEXTURA CREMOSA E EQUILIBRADO. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ E ESTABILIZANTES: CELULOSE MICROCRISTALINA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, GOMA XANTANA, CARRAGENA E SÓDIO :INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 15G): VALOR ENERGÉTICO - 31KCAL/130KJ CARBOIDRATOS - 0,5G PROTEÍNAS - 0,5G GORDURAS TOTAIS - 3,0G GORDURAS SATURADAS - 2,0G GORDURAS TRANS - 0G FIBRA ALIMENTAR - 0G SÓDIO - 7,0MG.			
30	50	CX	CREME DE LEITE COM EMBALAGENS DE 200G EM CAIXA COM 27 UNIDADES COM TEXTURA CREMOSA E EQUILIBRADO. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ E ESTABILIZANTES: CELULOSE MICROCRISTALINA, CARBOXIMETILCELULOSE			

			SÓDICA, GOMA XANTANA, CARRAGENA E SÓDIO :INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (PORÇÃO DE 15G): VALOR ENERGÉTICO - 31KCAL/130KJ CARBOIDRATOS - 0,5G PROTEÍNAS - 0,5G GORDURAS TOTAIS - 3,0G GORDURAS SATURADAS - 2,0G GORDURAS TRANS - 0G FIBRA ALIMENTAR - 0G SÓDIO - 7,0MG.			
31	KG	200	FEIJÃO PRETO DE 1KG TIPO 1, PRODUTO COM GRÃO SELECIONADOS INTEIROS E UNIFORMES.			
32	KG	200	FEIJAO CARIOCA 2KG FEIJÃO CARIOCA/CARIOQUINHA TIPO 1, SAFRA NOVA. EM PACOTE ,GRÃOS INTEIROS ESÃOS, INSENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES E GRÃOS, DE MATERIAL TERROSO ESUJIDADES.EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA,TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, CONTENDODADOS DO PRODUTO:IDENTIFICAÇÃO,PROCEDÊNCIA,INGREDIENTES,INFORMAÇÕE NURICIONAIS,LOTE,GRAMATURA,DATASDE FABRICAÇÃO EVENCIMENTO			
33	150	KG	FILE DE PEIXE CONGELADO TILAPIA,CONTENDO APROXIMADAMNETE 01KG LIMPO SEM PELE E SEM ESPINHAS. PRODUTO COM CORTE PADRONIZADO, EMBALADO EM PACOTES MANTENDO INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO ALIMENTO.			
34	500	UNID	GELATINA EM PO EMBALAGEM COM 30 GRAMAS – SABOR DE MORANGO, LIMÃO, MARACUJÁ, UVA E ABACAXI. EMBALAGEM PRATICA, LACRADA E RESISTENTE.			
35	100	UNID	GOIABADA EMBALAGEM 400 GRAMAS, ELABORADA COM POLPA DE GOIABA E AÇUCAR, COM TEXTURA FIRME, COR VERMELHA INTENSA E SABOR CARACTERISTICO DA FRUTA .			
36	1000	SACHÊ	IORGUTE SACHÊ- 120 GRAMAS CADA UNIDADE, SABOR MORANGO, COMPOSTO FRUTAS NATURAIS, LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR, MORANGO, AMIDO MODIFICADO, CORANTES NATURAIS CARMIM DE COCHONILHA E URUCUM, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO,			

			AROMATIZANTE E ESPESSANTE GOMA XANTANA), FERMENTO LÁCTEO.			
37	200	UNID	IOGURTE BANDEJA COM 8 UNIDADES DE 45 GRAMAS.INGREDIENTES: LEITE DESNATADO, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, FRUTOSE, POLPA DE MORANGO, CÁLCIO, SUCO DE LIMÃO CONCENTRADO, CONCENTRADO DE CENOURA PRETA, AMIDO MODIFICADO, VITAMINA D, ESPESSANTES CARRAGENA, CARBOXIMETILCELULOSE E GOMA XANTANA, AROMATIZANTE E CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO), XAROPE DE AÇÚCAR, CREME, FRUTOSE, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO, QUIMOSINA E ESPESSANTES CARBOXIMETILCELULOSE E GOMA GUAR.			
38	400	UNID	IOGURTE LIQUIDO GARRAFA DE 1,25KG SABOR MORANGO, FEITO POR FRUTAS NATURAIS, LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, PREPARADO DE MORANGO (ÁGUA, AÇÚCAR, MORANGO, AMIDO MODIFICADO, CORANTES NATURAIS CARMIM DE COCHONILHA E URUCUM, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTE E ESPESSANTE GOMA XANTANA), FERMENTO LÁCTEO.			
39	100	CX	LEITE DE COCO EMBALAGEM COM 200MLPRODUZIDO POR POUPA DO COCO FRESCO LEITE DE COCO, ÁGUA, CONSERVADORES INS 202 (SORBATO DE POTÁSSIO), INS 211 (BENZOATO DE SÓDIO) E INS 223 (METABISSULFITO DE SÓDIO); ACIDULANTE INS 330 (ÁCIDO CÍTRICO); ESPESSANTES INS 466 (CARBOXIMETILCELULOSE), INS 412 (GOMA GUAR) E INS 415 (GOMA XANTANA); ESTABILIZANTE INS 460I (CELULOSE MICROCRISTALINA); EMULSIFICANTES INS 435 (POLISSORBATO 60) E INS 471 (MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS).			
40	100	CX	LEITE INTEGRAL UHT EMB. COM 01 LITRO CAIXA COM 12 UNIDADES. PRODUTO DEVE APRESENTAR SABOR FRESCO, TEXTURA HOMOGÊNEA RICO EM PROTEINAS, CALCIO, FERRO, E ZINCO VITAMINA C, E, A e D			
41	100	CX	LEITE UHT CAIXA COM 12 UNIDADES DE 1 LITRO SEMI DESNATADO , PRODUTO DEVE			

			APRESENTAR SABOR SUAVE E NATURAL, TEXTURA HOMOGENEA, COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA RICO EM PROTEINAS, LEITE SEMIDESNATADO E ESTABILIZANTES (CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E MONOFOSFATO DE SÓDIO).			
42	KG	400	LINGUIÇA TIPO CALABRESA EMBALADA A VÁCUO PACOTE DE 5KG EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, HIGIENE E REFRIGERAÇÃO. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, ÁGUA, PROTEÍNA VEGETAL DE SOJA, SAL, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ESPECIARIAS NATURAIS (PIMENTA VERMELHA, PIMENTA, ALHO, CEBOLA, COENTRO, PIMENTA PRETA E NOZ-MOSCADA), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, ESPESSANTE CARRAGENA, ESTABILIZANTE PIROFOSFATO TETRASSÓDICO, CONSERVADORES NITRITO E NITRATO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA E CORANTE NATURAL DE CARAMELO.			
43	KG	300	LINGUIÇA PURA SUINA 700 GRAMAS COMPOSTA POR CARNE SUÍNA, ÁGUA, GORDURA SUÍNA, SAL, PROTEÍNA VEGETAL (SOJA), ESTABILIZANTES TRIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO DISSÓDICO, AÇÚCAR, CONDIMENTOS, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO E CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO.			
44	250	UNID	LEITE CONDENSADO CAIXINHA DE 395 GRAMAS. IGREDIENTES : LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE , NÃO CONTEM GLÚTEN. COM TEXTURA CREMOSA SABOR DOCE E MARCANTE.			
45	20	CX	LEITE CONDENSADO C/27 CAIXINHAS DE 395 GRAMAS. . IGREDIENTES : LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE , NÃO CONTEM GLÚTEN. COM TEXTURA CREMOSA SABOR DOCE E MARCANTE.			
46	20	LATA	LEITE EM PÓ DESNATADO LATA COM 300 GRAMAS INGREDIENTES: LEITE DESNATADO, MIX DE VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE			

			LECITINA DE SOJA.			
47	100	UNID	MAIONESE EMBALAGEM COM 500 GRAMAS, COM TEXTURA CREMOSA E SABOR EQUILIBRADO, SEM GLUTEN , INGREDIENTES:ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVO PASTEURIZADO, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR, SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, SUCO DE LIMÃO, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE NATURAL PÁPRICA, AROMA NATURAL E ANTIOXIDANTES BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO.			
48	100	LATA	MINGAU DE ARROZ INSTANTÂNEO-LATA COM 400 GRAMAS COMPOSTO DE: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, FARINHA DE AVEIA, EXTRATO DE MALTE, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D), PROBIÓTICO E AROMATIZANTE VANILINA. ALERGÊNICOS: CONTÉM DERIVADOS DE AVEIA E CEVADA. PODE CONTER LEITE, TRIGO, SOJA E CENTEIO. CONTÉM GLÚTEN.			
49	100	UNID	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU EMB.COM 200 GRAMAS, COMPOSTO POR FARINHA DE CEREAIS (ARROZ, AVEIA, MILHO), AÇÚCAR E SAIS MINERAIS.			
50	100	KG	MOELA DE FRANGO EM PACOTE DE 1KG, ALIMENTO RICO EM PROTEÍNAS (24G POR PORÇÃO), COM BAIXO TEOR DE GORDURA (3,1G), SEM CARBOIDRATOS, FIBRAS OU GORDURAS TRANS. POSSUI 125 KCAL E 126 MG DE SÓDIO, SENDO IDEAL PARA DIETAS LOW CARB.			
51	100	KG	MORTADELA SUINA EM PERFEITAS CONDIÇOES DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE . ELABORADA COM CARNE SUINA E TEMPEROS TRADICIONAIS CARNE DE FRANGO E SUÍNA, COM ADIÇÃO DE PELE SUÍNA, GORDURA, ÁGUA, AMIDO E PROTEÍNA DE SOJA. CONTÉM TEMPEROS COMO ALHO, COENTRO, CANELA E NOZ-MOSCADA, ALÉM DE ADITIVOS COMO ESTABILIZANTES, CORANTE NATURAL, ANTIOXIDANTE, REALÇADOR DE SABOR E CONSERVADOR.			

			: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.			
52	200	PCT	MILHARINA PACOTE COM 500 GRAMAS CONTENDO MILHO FERRO E ÁCIDO FÓLICO, NÃO CONTENDO GLUTEN, COM FLOCOS FINOS. APRESENTA TEXTURA UNIFORME, COR AMARELA-DOURADA E SABOR CARACTERISTICO AO MILHO.			
53	350	LATA	MILHO VERDE EM CONSERVA LATA COM 280 GRAMAS, GRÃOS MACIOS E SABOROSOS, COZIDOS E CONSERVADOS EM SALMOURA (AGUA, SAL E AÇUCAR), SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM METALICA, RESISTENTE, LACRADA.			
54	200	UNID	MISTURA PARA BOLO PACOTE COM 4 00 GRAMAS –DIVERSOS SABORES- CHOCOLATE, BAUNILHA, LARANJA, COCO, MILHO, CENOURA. PRODUTO COMPOSTO POR FARRINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA EM FERRO E ACIDO FÁOLICO, AÇUCAR, AMIDO, FERMENTO QUIMICO, AROMAS E CORANTES CONFORME O SABOR.			
55	200	PCT	MISTURA PARA PAO DE QUEIJO TRADICIONAL PACOTE COM 1KG - FORMULADA COM ÁGUA, FÉLUCA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, ÓLEO DE SOJA, OVO, QUEIJO, SORO DE LEITE, PROTEINA DE SOJA, SAL, MARGARINA, GORDURA VEGETAL, MALTODEXTRINA, EXTRATO DE LEVEDURA, MANTEIGA, AROMATIZANTES REALCADOR DE SABOR GLUTAMICO MONOSSODICO, REGULADOR DE ACIDEZ , FOSFATO DISSODICO, ACIDULANTE ACIDO LATICO E ESTABILIZANTE ESTEAROIL LACTATO DE SÓDIO. CONTEM LACTOSE, NÃO CONTÉM GLUTEN.			
56	350	SACHÊ	MOLHO DE TOMATE SACHÊ COM 340 GRAMAS, ELABORADO COM TOMATE CONCENTRADO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, CEBOLA, ALHO, SAL E TEMPEROS SELECIONADOS. PRODUTO EQUILIBRADO, TEXTURA HOMOGÊNEA E AROMA NATURAL DE TOMATE.			
57	200	UNID	ÓLEO DE MILHO REFINADO GARRAFA PET COM 900 ML PRODUTO ALTA PUREZA , EXTRAÍDO DO GERME DO MILHO E SUBMETIDO A			

			PROCESSO DE REFINO QUE GARANTE COLORAÇÃO CLARA, SABOR SUAVE, POSSUI NÍVEIS EQUILIBRADOS DE ÁCIDOS GRAXOS MONO E POLI-INSATURADOS, SENDO TAMBÉM RICO EM ÔMEGA 6, FONTE DE VITAMINA E .			
58	200	UNID	OLEO DE SOJA REFINADO GARRAFA PET COM 900 ML. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO REFINO DO ÓLEO EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS. INGREDIENTES: ÓLEO DE SOJA REFINADO E ANTIOXIDANTE (BHT E ÁCIDO CÍTRICO). APRESENTA COLORAÇÃO CLARA, SABOR NEUTRO E ALTA PUREZA			
59	50	CX	OLEO DE SOJA CAIXA C/12 UNIDADES DE 900ML. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO REFINO DO ÓLEO EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS. INGREDIENTES: ÓLEO DE SOJA REFINADO E ANTIOXIDANTE (BHT E ÁCIDO CÍTRICO). APRESENTA COLORAÇÃO CLARA, SABOR NEUTRO E ALTA PUREZA.			
60	300	DZIA	OVOS BRANCOS CARACTERÍSTICAS: FRESCO COM PESO NO MÍNIMO 50 GRAMAS TAMANHO MÉDIO. EMBALAGEM: DE LÂMINAS DE PAPELÃO FORTE, INODOROS E SECOS, COM CAPACIDADE PARA 30 UNIDADES COM CERTIFICAÇÃO E EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE			
61	500	PCT	PÃO DE FORMA PACOTE COM 400 GRAMAS INTEGRAL . PRODUTO MACIO, DE TEXTURA UNIFORME E COLORAÇÃO AMARRONZADA, COM SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA CARACTERÍSTICO DO TRIGO INTEGRAL. ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PODENDO CONTER GRÃOS E FIBRAS ALIMENTARES. FONTE DE FIBRAS.			
62	200	KG	PEITO DE FRANGO EM PACOTE CO 1KG PERFEITAS CONDIÇOES DE CONSERVAÇAO HIGIENE E REFRIGERAÇAO PEITO DE FRANGO CONGELADO, SEM OSSO E SEM PELE, COM CORTES PADRONIZADOS, TEXTURA FIRME E COLORAÇÃO UNIFORME. PRODUTO DE ALTA QUALIDADE, SUBMETIDO A RIGOROSOS CONTROLES DE HIGIENE, CONSERVAÇÃO E REFRIGERAÇÃO. EMBALADO DE FORMA SEGURA, GARANTINDO FRESCOR, INTEGRIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR.			

63	200	KG	PESCOÇO DE PERU EM PERFEITAS CONDIÇOES DE CONSERVAÇAO HIGIENE E REFRIGERAÇAO. PRODUTO COM COLORAÇÃO NATURAL, TEXTURA FIRME E ODOR CARACTERÍSTICO, IDEAL PARA CALDOS, SOPAS E PREPARAÇÕES TRADICIONAIS. EMBALADO DE FORMA ADEQUADA E SEGURA, GARANTINDO INTEGRIDADE, FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR.			
64	400	PCT	PIRULITOS SABORES DIVERSOS –PAOTE COM 100 UNIDADES PRODUTO FEITO COM INGREDIENTES SELECIONADOS, APRESENTANDO TEXTURA CROCANTE E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. CADA UNIDADE É INDIVIDUALMENTE ENVOLVIDA, GARANTINDO HIGIENE E CONSERVAÇÃO.			
65	100	KG	POLVILHO/GOMA- SACO COM 60 KG - PRODUTO NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA EXTRAÇÃO E SECAGEM DA FÉCULA DA MANDIOCA, DE COR BRANCA E TEXTURA FINA E LEVE. ISENTO DE GLÚTEN, IDEAL PARA USO EM PANIFICAÇÃO, CULINÁRIA TRADICIONAL E INDUSTRIAL. EMBALAGEM RESISTENTE QUE ASSEGURA A CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE, HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO.			
66	300	FARDO	PIPOCA DOCE MILHO FARDO COM 50 PACOTINHOS COM 10 GRAMAS CADA.. PRODUTO ELABORADO COM MILHO SELECIONADO, AÇUCAR, CORANTES, E AROMATIZANTES.			
67	100	KG	POLVILHO PACOTE COM 1KG FÉCULA DE MANDIOCA GOMA PRODUTO NATURAL, OBTIDO A PARTIR DA EXTRAÇÃO E SECAGEM DA FÉCULA DA MANDIOCA, DE COR BRANCA E TEXTURA FINA E LEVE. ISENTO DE GLÚTEN, IDEAL PARA USO EM PANIFICAÇÃO, CULINÁRIA TRADICIONAL E INDUSTRIAL. EMBALAGEM RESISTENTE QUE ASSEGURA A CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE, HIGIENE E INTEGRIDADE DO PRODUTO.			
68	200	KG	PRESUNTO SEM CAPA EM PEÇA INTEIRA 3,5 KG EM PERFEITAS CONDIÇOES DE CONSERVAÇAO HIGIENE E REFRIGERAÇAO .			
69	200	FARDO	POLPA DE FRUTA CONGELADA FARDO COM 10 POLPAS DE 100GRAMAS. EM DIVERSOS			

			SABORES, PRODUZIDO COM FRUTAS SELECIONADAS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. PRODUTO COM TEXTURA CONSISTENTE E SABOR NATURAL.			
70	100	PCT	QUEIJO RALADO PACOTE COM 50 GRAMAS PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE QUEIJOS SELECIONADOS, COM TEXTURA FINA E SABOR CARACTERÍSTICO.			
71	200	PCT	QUEIJO MUSSARELA FRESCO-PEÇA 01 KG, INGREDIENTES:LEITE PASTEURIZADO, SAL (CLORETO DE SÓDIO), CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E FERMENTO LÁCTEO, EM PERFEITAS CONDIÇOES DE COND=SERVAÇAO HIGIENE E REFRIGERAÇAO.			
72	600	UNID	REFRIGERANTE DE 2 LITROS GARRAFA PET NÃO RETORNAVEL- DE PRIMEIRA QUALIDADE, DIVERSOS SABORES . ELABORADO COM ÁGUA ACIDIFICADA, AÇUCAR OU ADOÇANTES, CORANTES, ACIDULANTES, E AROMATIZANTE.			
73	200	FARDO	REFRIGERANTE DE 2 LITROS FARDO COM 12 UNIDADES – DE PRIMEIRA QUALIDADE, DIVERSOS SABORES GARRAFA PET NÃO RETORNAVEL. ELABORADO COM ÁGUA ACIDIFICADA, AÇUCAR OU ADOÇANTES, CORANTES, ACIDULANTES, E AROMATIZANTE.			
74	100	UNID	REFRIGERANTE 1 LITRO GARRAFA PET NÃO RETORNAVEL – DE PRIMEIRA QUALIDADE , DIVERSOS SABORES. . ELABORADO COM ÁGUA ACIDIFICADA, AÇUCAR OU ADOÇANTES, CORANTES, ACIDULANTES, E AROMATIZANTE.			
75	400	FARDO	SALGADINHO DE MILHO SABOR QUEIJO, ACONDICIONADO EM FARDO COM 10 PACOTES INDIVIDUAIS DE 30 G CADA. PRODUTO CROCANTE, DE TEXTURA LEVE E SABOR MARCANTE DE QUEIJO, ELABORADO COM FARINHA DE MILHO, ÓLEO VEGETAL, SAL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE QUEIJO, CORANTES E REALÇA-DORES DE SABOR.			
76	200	KG	SALSICHA DE SUINA BEM 500 GRAMAS. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO HIGIENE E REFRIGERAÇÃO. PRODUTO ELABORADO COM CARNE SUÍNA SELECIONADA, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS, ESTABILIZANTES E CONSERVADORES, CONFORME A FORMULAÇÃO DA MARCA. APRESENTA COLORAÇÃO			

			UNIFORME, TEXTURA FIRME E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM LACRADA E SEGURA, GARANTINDO INTEGRIDADE, FRESCOR E SEGURANÇA ALIMENTAR.			
77	250	KG	SALSICHA DE FRANGO EMB 500 GRAMAS. EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVACAO HIGIENE E REFRIGERAÇÃO.PRODUTO COM TEXTURA FIRME, COLORAÇÃO HOMOGÉNEA E SABOR CARACTERÍSTICO, ELABORADO COM CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS, ESTABILIZANTES E CONSERVADORES, CONFORME A MARCA. EMBALAGEM ADEQUADA E LACRADA, GARANTINDO SEGURANÇA ALIMENTAR, FRESCOR E INTEGRIDADE DO PRODUTO.			
78	150	LATA	SARDINHA LATA COM 125 GRAMAS CONSERVADA EM MOLHO A BASE DE POLPA DE TOMATE. PRODUTO ELABORADO COM PEIXE, MOLHO DE TOMATE, OLEO VEGETAL,SAL,TEMPEROS. EMBALAGEM METALICA HERMÉTICA E LACRADA, QUE ASSEGURA A CONSERVAÇÃO E HIGIENE.			
79	250	UNID	SUCO DE PESSEGO 1 LITRO SEM INGREDIENTES ARTIFICIAIS NÃO COONTEM CONSERVANTES MINIMO 55 DE POUPA. PRODUTO NÃO ALCOOLICO , COM SABOR NATURAL DA FRUTA.			
80	200	UNID	SUCO INTEG. SABOR CAJU 500 ML CONCENTRADO. PRODUTO 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, AGUA, CONSERVANTES OU INGREDIENTES ARTIFICIAIS. AROMA SUAVE.			
81	200	UNID	SUCO INTEG.SABOR MARACUJA 500ML CONCENTRADO. PRODUTO 100% FRUTA, SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR, AGUA, CONSERVANTES OU INGREDIENTES ARTIFICIAIS. AROMA SUAVE.			
82	50	CX	SUCO EM PÓ ARTIFICIAL CAIXA 40 PACOTINHOS 18 GRAMSS CADA COM ADIÇAO DE AÇUCAR DIVERSOS SABORES:ABACAXI, CAJU, GOIABA, MANGA, MARACUJA .			
83	250	UNID	SUCO INTEG. SABOR UVA 500ML CONCENTRADO. PRODUTO ELABORADO COM SUCO DE FRUTA CONCENTRADO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU INGREDIENTES ARTIFICIAIS. APRESENTA			

			SABOR NATURAL E CARACTERISTICO DA UVA, COM COLORAÇÃO VIBRANTE E AROMA TIPICO.			
84	100	UNID	SUCO INTEG. SABOR GOIABA 500 ML CONCENTRADO. PRODUTO ELABORADO COM SUCO DE FRUTA CONCENTRADO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU INGREDIENTES ARTIFICIAIS. APRESENTA SABOR NATURAL E CARACTERISTICO DA GOIABA, COM COLORAÇÃO VIBRANTE E AROMA TIPICO.			
85	150	UNID	TEMPERO BEM COM 60 GRAMAS PARA CARNES LEGUMES E ARROZ.COMPOSTO POR SAL, ALHO EM PÓ, CEBOLA EM PÓ, PIMENTA-DO-REINO, COLORAU, ERVAS DESIDRATADAS E ESPECIARIAS SELECIONADAS. PRODUTO SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS, COM EMBALAGEM LACRADA QUE PRESERVA FRESCOR, AROMA E SABOR.			
86	100	PCT	TEMPERO COMPLETO PACOTE COM 500 GRAMAS- INDICADO PARA REALÇAR O SABOR DE CARNES, LEGUMES, ARROZ E OUTRAS PREPARAÇÕES. COMPOSTO POR UMA MISTURA EQUILIBRADA DE SAL, ALHO, CEBOLA, PIMENTA, COLORAU, ERVAS DESIDRATADAS E ESPECIARIAS SELECIONADAS. PRODUTO SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS, COM EMBALAGEM LACRADA QUE GARANTE FRESCOR, AROMA E SABOR.			
87	100	KG	TOUCINHO SUINO EM PEÇA DE 01 KG IN NATURAL EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO HIGIENE E REFRIGERAÇÃO. PRODUTO FRESCO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA E TEXTURA FIRME, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES.			
88	100	UNID	VINAGRE BRANCO DE ALCOOL 750ML . PRODUTO COM ACIDEZ CONTROLADA, UTILIZADO PARA TEMPEROS, CONSERVAS E LIMPEZA. APRESENTA COLORAÇÃO TRANSPARENTE E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM LACRADA QUE ASSEGURA QUALIDADE, FRESCOR E SEGURANÇA DO PRODUTO.			
89	50	KG	DOCE DE MARMELO NA PALHA EMBALAGEM DE -1KG			
90	50	PCT	FOLHA DE LORO PCT 50 GRAMAS			
91	30	PCT	TEMPERO PARA FRANGO, CARNES, LEGUMES			

			60 G -PCT COM 12 (SAZON OU SIMILAR)			
92	400	SACHÊ	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO SACHÊ 300G-PESO 300 GRAMAS			
93	200	KG	CARNE BOVINA SECA - CORTE TRASEIRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BOA MACIEZ, ADEQUADA PARA PREPARO DE FEIJOADA E DEMAIS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. PRODUTO LIMPO, SEM EXCESSO DE GORDURA E APARAS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE COR, ODOR E SABOR, DEVIDAMENTE INSPECIONADO E REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALAGEM TIPO SACHÊ, CONTENDO 1 KG, RESISTENTE, LACRADA E IDENTIFICADA COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.			
94	300	PCT	FARINHA DE MILHO FLOCADA - TIPO FLOCÃO, OBTIDA A PARTIR DE MILHO SELECIONADO, COM FLOCOS UNIFORMES, COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, PRÓPRIA PARA PREPARO DE CUSCUZ E OUTRAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. PRODUTO NATURAL, SEM GLÚTEN, SEM SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. EMBALAGEM DE 500 G, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA E COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, FABRICAÇÃO E VALIDADE.			
95	100	PCT	LINGUIÇA DE FRANGO - ELABORADA À BASE DE CARNE DE FRANGO, COM TEMPEROS E CONDIMENTOS PRÓPRIOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM TEXTURA UNIFORME, ADEQUADO PARA PREPARO EM CHURRASCOS E DEMAIS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. DEVERÁ APRESENTAR TEOR MÍNIMO DE 14 G DE PROTEÍNAS POR 100 G DE PRODUTO, CONFORME INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DO FABRICANTE. EMBALAGEM DE 500 G, DEVIDAMENTE LACRADA, IDENTIFICADA E CONSERVADA SOB REFRIGERAÇÃO OU CONGELAMENTO, CONFORME ORIENTAÇÃO DO FABRICANTE, COM REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE.			
96	200	PTC	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA - ELABORADA À BASE DE CARNE SUÍNA E/OU MISTURA DE CARNES PERMITIDA PELA LEGISLAÇÃO, ADICIONADA DE TEMPEROS E			

			CONDIMENTOS CARACTERÍSTICOS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO. PRODUTO COM SABOR, AROMA E COLORAÇÃO PRÓPRIOS, TEXTURA FIRME E UNIFORME, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 800 G, A VÁCUO OU EM EMBALAGEM APROPRIADA, LACRADA E IDENTIFICADA, COM INFORMAÇÕES DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE. DEVERÁ SER ENTREGUE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO.			
97	150	KIT	KIT DE FEIJOADA COMPLETO - COMPOSTO POR SELEÇÃO DE CARNES E DERIVADOS SUÍNOS PRÓPRIOS PARA PREPARO DE FEIJOADA, PODENDO INCLUIR CARNE SECA, COSTELINHA SUÍNA, LINGUIÇA CALABRESA, PAIO, BACON E DEMAIS COMPONENTES TRADICIONAIS. PRODUTOS DEVIDAMENTE PREPARADOS, LIMPOS, ACONDICIONADOS E CONSERVADOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE COR, ODOR E SABOR. EMBALAGEM CONTENDO PESO LÍQUIDO TOTAL DE 2 KG, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA, COM DISCRIMINAÇÃO DOS COMPONENTES, LOTE, FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES DE CONSERVAÇÃO. TODOS OS COMPONENTES DEVERÃO POSSUIR INSPEÇÃO SANITÁRIA APLICÁVEL.			
98	50	KG	FARINHA DE MANDIOCA CRUA TORRADA - OBTIDA A PARTIR DE RAÍZES DE MANDIOCA SELECIONADAS, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TEXTURA UNIFORME E GRANULOMETRIA PRÓPRIA DO PRODUTO. ISENTA DE MATÉRIAS ESTRANHAS, SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA E SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO SEM GLÚTEN, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, ATÓXICA, RESISTENTE, LACRADA E IDENTIFICADA COM FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.			
99	150	KG	SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL. CORTES ÍNTEGROS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE COR, ODOR E TEXTURA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, EXCESSO DE GELO OU QUEIMADURAS PELO CONGELAMENTO.			

			PRODUTO LIMPO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, CONTENDO 1 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. DEVERÁ SER MANTIDO EM TEMPERATURA ADEQUADA DE CONGELAMENTO.			
100	150	PACOTE	COXA DE FRANGO CONGELADA - DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL. CORTES ÍNTEGROS, LIMPOS, COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE COR, ODOR E TEXTURA, LIVRES DE SUJIDADES, SINAIS DE DETERIORAÇÃO E EXCESSO DE GELO. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE E LACRADA, CONTENDO 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E CONGELAMENTO.			
101	15	CX	GOMA DE MASCAR (CHICLETE), SABORES VARIADOS, COM OU SEM AÇÚCAR, DE CONSISTÊNCIA MACIA E SABOR CARACTERÍSTICO, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO. PRODUTO INDUSTRIALIZADO, ACONDICIONADO INDIVIDUALMENTE, EM EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, CONTENDO 8 G POR UNIDADE. CAIXA CONTENDO 21 UNIDADES, TOTALIZANDO APROXIMADAMENTE 168 G, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. MARCAS DE REFERÊNCIA: TRIDENT, MENTOS E SIMILARES DE QUALIDADE EQUIVALENTE			
TOTAL						

Valor total da proposta (expresso em algarismos e por extenso):

(no preço proposto, que constituirá a única e completa remuneração, deverão ser computados o lucro e todos os custos, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, bem como quaisquer outras obrigações inerentes ao fornecimento do objeto, não sendo admitidos pleitos de acréscimos a qualquer título.)

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados da data limite prevista para entrega das propostas.

PRAZO DE ENTREGA: 5 (cinco) dias uteis a contar do recebimento da requisição.

PRAZO DE GARANTIA DO OBJETO:
(Declaramos que os produtos ofertados atendem integralmente às especificações e condições estabelecidas no Edital e seus anexos, comprometendo-nos a fornecer produtos em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade exigido e em conformidade com a proposta apresentada).

_____, _____ de _____ de _____.

_____
Assinatura do Representante Legal da Licitante

Nome: _____

Nº Cédula de Identidade: _____

ANEXO IV – AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 104/2026

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2026

EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA

DECLARAÇÃO
Ref.: (identificação da licitação)

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21 acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

.....
(data)

.....
(representante legal)

ANEXO V – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/_____
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2026
PROCESSO Nº 104/2026

VALIDADE: 12 meses, permitida a prorrogação por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso; (art. 84 da Lei 14.133/21)
Aos ___( ) dias do mês de _____ de _____, na sala de licitações, na sede da Prefeitura Municipal, situada na Avenida Domingos José de Matos, 67, centro, nesta cidade, a Exma. Sr. Prefeito Municipal, Sr. NODECIR PEREIRA, nos termos do art. 82 da Lei Federal 14.133/21, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/_____, TIPO MENOR PREÇO, por deliberação do pregoeiro oficial e equipe de apoio, e por ele homologada conforme Processo Administrativo Licitatório nº 104/2026 RESOLVE registrar os preços para os fornecimentos constantes nos anexos desta ata, beneficiário _____, localizado na rua _____, n°____ no bairro _____, na cidade de _____, estado de _____, cujo CNPJ é _____, neste ato representado por _____, conforme quadro abaixo:

01 - DO OBJETO:

I - A presente licitação tem por objeto o **Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias e unidades administrativas do Município de Ninheira/MG**, conforme Anexo I – Termo de Referência, conforme descrito abaixo:

LOTE	**ITEM**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**UNID**	**QUANTIDADE/ VALOR**						
				Órgão gerenciador			Limite por adesão para órgão não participante		Limite de adesões permitidas	
				QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL	QUANT	VL. TOTAL	QUANT	VL. TOTAL

02 - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

I - A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses a partir da sua assinatura, permitida a prorrogação por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei 14.133/21.

II - Nos termos do art. 83 da Lei Federal 14.133/21, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o município não será obrigado a adquirir os produtos referidos nesta ata.

III - Ocorrendo qualquer das hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal 14.133/21, a presente Ata de Registro de Preços será, cancelada, garantidos, às suas detentoras, o contraditório e a ampla defesa.

03 - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

I - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada, para aquisições do respectivo objeto, por todos os Órgãos da Administração direta e indireta do Município.

04 - DO PREÇO

I - Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes dos seus anexos, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico nº 027/2026.

II - Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas as disposições da legislação pertinente, assim como as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 027/2026, que integra o presente instrumento de compromisso.

III - Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante das propostas apresentadas, no Pregão Eletrônico nº 027/2026, pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

05 - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

I - Em cada fornecimento, o prazo de entrega do produto será o constante dos anexos desta, e será contado a partir da Ordem de Fornecimento.

II - O prazo para retirada da Ordem de Fornecimento será, de 2 (dois) dias da data da convocação por parte do Município.

III - O local da entrega, em cada fornecimento, será o constante da Ordem de Fornecimento.

06 - DO PAGAMENTO

I - Em todos os fornecimentos, o pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancaria, ou excepcionalmente, pela Secretaria da Fazenda, em até 30 (trinta) dias, após recebimento definitivo pela unidade requisitante do objeto, mediante apresentação da Nota Fiscal.

II - A Nota Fiscal /Fatura Discriminativa deverá ser apresentada conforme descrito no Anexo I - Termo de referência;

III - A Prefeitura Municipal efetuará o pagamento no prazo e condições descritas no Anexo I - Termo de Referência, conforme Nota Fiscal.

IV - A liquidação da despesa deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, podendo ser excepcionalmente prorrogado, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

IV.I - O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, suspenderá os prazos de liquidação.

V - O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo à beneficiária/detentora da ata de registro de preços manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

VI - Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;

VII - O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contraprestação;

VIII - O Município poderá sustar o pagamento a que a detentora da Ata tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento dos produtos.

IX - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante aplicação da seguinte fórmula:

EM = N x VP x I
onde:
EM = Encargos moratórios;
VP = Valor da parcela em atraso;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento (vencimento) e a do efetivo pagamento;
I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(TX / 100)}{30}$$

TX = Percentual da taxa de juros de mora mensal definida no edital/contrato.

07 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

I - As detentoras da presente Ata de Registro de Preços serão obrigadas a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior a do seu vencimento.

II - Se a qualidade dos produtos entregues não corresponder às especificações exigidas, no edital do Pregão que precedeu a presente Ata, a remessa do produto apresentado será devolvida à detentora para substituição, no prazo de 03 (três) dias, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

III - Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante ordem da unidade requisitante, a qual poderá ser feita por memorando, oficio, telex ou fac-símile, devendo dela constar: a data, o valor unitário do produto, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o carimbo e a assinatura do responsável.

IV - Os produtos deverão ser entregues acompanhados da nota-fiscal ou nota-fiscal fatura, conforme o caso.

V - A empresa fornecedora, quando do recebimento da Ordem de Fornecimento enviada pela unidade requisitante, deverá colocar, na cópia que necessariamente a acompanhar, a data e hora em que a tiver recebido, além da identificação de quem procedeu ao recebimento.

VI - A cópia da ordem de fornecimento referida no item anterior deverá ser devolvida para a unidade requisitante, a fim de ser anexada ao processo de administração da ata.

VII - As empresas detentoras da presente ata ficam obrigadas a aceitar o acréscimo e supressão de até vinte e cinco por cento nas quantidades estimadas.

VIII - Apresentar a atualização, a cada 180 dias, da Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) referida na Lei nº 12.440 de 07.07.2011.

IX - Manter durante o período de execução do objeto, as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, e às Fazendas Federal, Estadual, e Municipal, bem como as condições de qualificação exigidas na licitação.

08 - DAS PENALIDADES

8.1 Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 155 da Lei nº 14.133, quais sejam:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
III - dar causa à inexecução total do contrato;
IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
V- não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI - não celebrar o contrato ou Ata de Registo de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
XIII - tumultuar a sessão pública da licitação;
XIV - propor recursos manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;
XV - deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
XVI - deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato;
XVII - permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;
XVIII - deixar de complementar o valor da garantia recolhida após solicitação do contratante;
XIX - deixar de devolver eventuais valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
XX – manter empregado, responsável técnico ou qualquer pessoa sob sua responsabilidade com qualificação em desacordo com as exigências do edital ou do contrato, durante a execução do objeto.
XXI - utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;
XXII - tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;
XXIII - deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual - EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
XXIV - deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;
XXV - deixar de repor funcionários faltosos;
XXVI - deixar de apresentar, quando solicitado pela administração, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:
a) registro de ponto;
b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;
c) comprovante de depósito do FGTS;
d) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
e) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;

f) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

XXVII - deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;

XXVIII entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidades contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina;

XXIX ofender agentes públicos no exercício de suas funções;

XXX - induzir a administração em erro;

XXXI - deixar de manter empregados, que fiquem nas dependências e à disposição da administração nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXII compartilhar recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos por parte do contratado, nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIII impossibilitar a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos, em relação aos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIV apresentar proposta inexequível com finalidade de tumultuar o procedimento;

XXXV deixar de demonstrar exequibilidade da proposta quando exigida pela administração;

XXXVI - subcontratar serviço em contrato em que não há essa possibilidade;

XXXVII- deixar de apresentar no prazo do art. 96, §3º da Lei 14133/21, garantia pelo contratado quando optar pela modalidade seguro garantia;

XXXVIII deixar de comprovar, quando solicitado, na execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas;

XXXIX - deixar de manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representar o contratado na execução do contrato;

XL - deixar de aceitar as supressões e acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) em relação aos contratos.

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

a) de advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do edital, da Ata de Registros de Preços ou da inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

b) de multa, o infrator que, injustificadamente, descumprir a legislação, cláusulas do edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do

certame ou do contrato nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:

I - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, até o limite de 10% (dez por cento), correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;

II - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

III - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 10.1, subitens I, IV, V, XIII, XIV e XV, deste edital;

IV - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 10.1, subitens XVI, XVII, XVIII, XX, XXI, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXXI, XXXIII, XXXVIII e XXXIX deste edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 10., subitens II, III, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XXIX, XXX, XXXIV e XXXV deste Edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 10.1, subitens XIX, XXII, XVIII, XXXII, XXXVI, XXXVII e XL, deste edital;

VII - multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar a rescisão do contrato e sua conduta implicar em gastos à administração, superiores aos contratados.

c) de impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com a administração:

I - por até 01 (um) ano, caso o infrator:
   a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
   b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
   c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;

II - por até 02 (dois) anos, caso o infrator:
   a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o mesmo ou durante a execução do contrato;
   b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - por até 03 (três) anos, caso o infrator:
a) não celebrar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
b) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
c) der causa à inexecução total do contrato.
d) de Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública, será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:

I - por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos, no caso depraticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
II - por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos, nos casos de:
a) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
b) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.
III - por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos, nos casos de:
a) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/13;
b) dar causa à inexecução total do contrato, por ato doloso que cause lesão ao erário.

09 - DOS REAJUSTAMENTOS DE PREÇOS

9.1 Por força das Leis Federais nº 9.069/95 e 10.192/2058, o valor da ata será reajustado mediante iniciativa da interessada, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste, tendo como base a variação de índice oficial.

9.2 Decorrido o prazo acima estipulado, os preços unitários serão corrigidos monetariamente pelo INPC (IBGE) ou outro índice que venha a substituí-lo por força de determinação governamental.

9.3 A aplicação do índice dar-se-á de acordo com a variação acumulada do INPC (IBGE) ocorrida nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores.

10 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 O objeto desta Ata de Registro de preços será recebido pela unidade requisitante consoante o disposto no art. 140 II, a e b da Lei Federal 14.133/21 e demais normas pertinentes.

10.2 A cada fornecimento serão emitidos recibos, nos termos do art. 140 II, a e b da Lei Federal 14.133/21

11 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

I – A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:

Pela Administração, quando:

A – a detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
B – a detentora não retirar qualquer Ordem de Fornecimento, no prazo estabelecido, e a Administração não aceitar sua justificativa;
C – a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços, a critério da Administração;
D – em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços, se assim for decidido pela Administração;
E – os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
F – por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços;
*no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no órgão encarregado das publicações oficiais do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

Pelas detentoras, quando, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou, a juízo da Administração, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 117, § 2° I a IV da Lei 14.133/21.

*A solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 30 (trinta) dias, facultada a Administração a aplicação das penalidades previstas na Cláusula VIII, caso não aceitas as razões do pedido.

II - Ocorrendo o cancelamento da Ata de Registro de Preços pelos motivos constantes nas letras "A" a "D" do item I, **é facultado à administração**:

a) POSSIBILIDADE DE CONVOCAÇÃO DO SEGUNDO COLOCADO E SEGUINTES EM CASO DE CANCELAMENTO DA ATA E POR QUAL PREÇO;

12 - DA AUTORIZAÇÃO PARA FORNECIMENTO

12.1 As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pela Secretaria requisitante.

13 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Integram esta Ata, o edital do Pregão Eletrônico nº 027/2026 e as propostas das empresas classificadas no certame supra-numerado.

13.2 Fica eleito o foro da Comarca de SÃO JOÃO DO PARAISO/MG para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

13.3 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com aLei Federal 14.133/21 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

_____/MG, __ de _____ de _____

_____
NODECIR PEREIRA
Prefeito Municipal de Ninheira/MG

ANEXO VIAO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 104/2026
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2026
MINUTA DO CONTRATO

O **MUNICÍPIO DE NINHEIRA**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 01.612.495/0001-72, com sede na Avenida Domingos José de Matos, 67 – Centro – nesta cidade, a seguir denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado por sua Prefeito Municipal, Sr. NODECIR PEREIRA; e a _____, CNPJ Nº....., com sede na ..... a seguir denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por _____, resolvem firmar o presente contrato para fornecimento de _____, como especificado no seu objeto, em conformidade com o Processo Licitatório nº 104/2026, na modalidade Pregão Eletrônico nº 027/2026, sob a regência da Lei Federal de n° 14.133/21, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

I - A presente licitação tem por objeto o CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS E UNIDADES ADMINISTRATIVAS DO MUNICÍPIO DE NINHEIRA/MG., conforme Anexo I – Termo de Referência, conforme descrito abaixo:

LOTE	**ITEM**	**DESCRIÇÃO DO ITEM**	**UNID**	**QUANTIDADE/ VALOR**						
				Órgão gerenciador			Limite por adesão para órgão não participante		Limite de adesões permitidas	
				QUANT	VL. UNIT.	VL. TOTAL	QUANT	VL. TOTAL	QUANT	VL. TOTAL

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

2.1 O contratante pagará ao contratado, valor de R$_____

2.2 O valor a ser pago, será apurado através das requisições emitidas e devidamente atendidas pelo Contratado.

2.3 O pagamento será realizado mensalmente, até o 30 (trigésimo) dia útil do mês seguinte àquele em que foi efetuado o fornecimento, mediante apresentação das respectivas Notas Fiscais/Faturas.

2.4 A liquidação da despesa deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, podendo ser excepcionalmente prorrogado, justificadamente, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

2.4.1 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do

objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, suspenderá os prazos de liquidação.

2.5 O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, cabendo ao contratado manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

2.6 Não será efetuado qualquer pagamento ao **CONTRATADO** enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

2.7 O preço referido no item 2.1, incluem todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento do produto, de modo a constituírem a única e total contraprestação pela execução do contrato.

2.8 Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será de 5 (cinco) dias úteis contado a partir da regularização dos mesmos e sua reapresentação.

2.9 O Município poderá sustar o pagamento a que a contratada tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes da contratação e/ou não recolhimento de multa aplicada.

2.10 Os pagamentos efetuados à **CONTRATADA** não a isentarão de suas obrigações e responsabilidades vinculadas à execução do contrato, especialmente aquelas relacionadas com a qualidade.

2.11 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento não justificados, provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, mediante aplicação da seguinte fórmula:

EM = N x VP x I
onde:
EM = Encargos moratórios;
VP = Valor da parcela em atraso;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento (vencimento) e a do efetivo pagamento;
I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(TX / 100)}{30}$$

TX = Percentual da taxa de juros de mora mensal definida no edital/contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REAJUSTAMENTO

3.1 Por força das Leis Federais nº 9.069/95 e 10.192/2058, o valor da ata será reajustado mediante iniciativa da interessada, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste, tendo como base a variação de índice oficial.

3.2 Decorrido o prazo acima estipulado, os preços unitários serão corrigidos monetariamente pelo INPC (IBGE) ou outro índice que venha a substituí-lo por força de determinação governamental.

3.3 A aplicação do índice dar-se-á de acordo com a variação acumulada do INPC (IBGE) ocorrida nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores.

CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

4.1 Os produtos serão entregues no Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Ninheira, situado na Avenida Domingos José de Matos, 67 - Centro, mediante apresentação de requisição emitida pelo setor de compras.

4.2 Por motivo de força maior, a entrega poderá ser realizada, mediante autorização e aviso prévio, em outro local.

4.3 O recebimento dos produtos, será efetuado pelo Servidor responsável pelo Almoxarifado após a verificação da quantidade e qualidade dos mesmos e consequente aceitação, obrigando o licitante vencedor a reparar, corrigir, substituir, remover às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da contratação em que se verifiquem defeitos ou incorreções.

4.4 O setor competente para fiscalizar o objeto contratado será Secretaria Municipal de Administração e Fazenda observados os artigos 117 e seguintes da Lei 14.133/21.

4.5 Na ocorrência de atrasos na entrega, o **CONTRATANTE** poderá aplicar as penalidades previstas neste contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1 São obrigações das partes:

I – DOCONTRATANTE:

a) Notificar a **CONTRATADA** através da Secretaria Municipal de Administração e Fazenda, fixando-lhe prazo para corrigir irregularidades observadas no fornecimento dos produtos.

b) Expedir, através da Secretaria Municipal de Administração e Fazenda, atestado de inspeção do fornecimento, que servirá de instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e do pagamento devido.

c) Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA, na forma convencionada, dentro do prazo previsto, desde que atendidas as formalidades necessárias;

d) Proceder às advertências, multas e demais cominações legais pelo descumprimento dos termos deste contrato;

II – DA CONTRATADA:

a) Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento do produto, tais como: salários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

b) Promover o fornecimento, responsabilizando-se pela qualidade dos produtos.

c) Substituir, de imediato, às suas expensas, o objeto do contrato que não se adequar às especificações constantes deste contrato.

d) Responder pelos danos causados diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo **CONTRATANTE.**

e) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-la na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o **CONTRATANTE.**

f) Manter durante o período de execução do objeto, as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, e às Fazendas Federal, Estadual, e Municipal, bem como as condições de qualificação exigidas na licitação.

g) Apresentar a atualização, a cada 180 dias, da Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) referida na Lei nº 12.440 de 07.07.2011.

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

i) A contratada está obrigada a viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e

da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas;

j) A contratada é obrigada a viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados;

k) A contratada está obrigada a oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos sempre que solicitado pela fiscalização;

l) A contratada deve, sempre que solicitado, apresentar extrato de FGTS dos empregados;

CLÁUSULA SEXTA – DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 As despesas decorrentes desta contratação correrão pelas adequações orçamentárias nº:

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1 O prazo de vigência deste contrato será de até 03 (três) meses, contado da data de sua assinatura.

7.2 A prorrogação do prazo contratual poderá ocorrer, a critério do Contratante, nos termos da Lei Federal nº14.133/21.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

8.1 A CONTRATANTE poderá rescindir o Contrato, independente de interpelação judicial ou extrajudicial e de qualquer indenização, nos seguintes casos:

a) O não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos, por parte da CONTRATADA;

b) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da CONTRATADA;

c) O conhecimento de infrações à Legislação Trabalhista por parte da CONTRATADA;

d) Razões de interesse público ou na ocorrência das hipóteses do art. 78 do Estatuto das Licitações;

e) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato.

CLÁUSULA NONA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1 Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021quais sejam:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
III - dar causa à inexecução total do contrato;
IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
V- não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
VI - não celebrar o contrato ou Ata de Registo de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
XIII - tumultuar a sessão pública da licitação;
XIV - propor recursos manifestamente protelatórios em sede de contratação direta ou de licitação;
XV - deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
XVI - deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato;
XVII - permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;
XVIII - deixar de complementar o valor da garantia recolhida após solicitação do contratante;
XIX - deixar de devolver eventuais valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
XX – manter empregado, responsável técnico ou qualquer pessoa sob sua responsabilidade com qualificação em desacordo com as exigências do edital ou do contrato, durante a execução do objeto.
XXI - utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;
XXII - tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;
XXIII - deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual - EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
XXIV - deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;

XXV - deixar de repor funcionários faltosos;

XXVI - deixar de apresentar, quando solicitado pela administração, comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas e com o Fundo de Garantia do tempo de Serviço (FGTS) em relação aos empregados diretamente envolvidos na execução do contrato, em especial quanto ao:

a) registro de ponto;
b) recibo de pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário;
c) comprovante de depósito do FGTS;
d) recibo de concessão e pagamento de férias e do respectivo adicional;
e) recibo de quitação de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;
f) recibo de pagamento de vale-transporte e vale-alimentação, na forma prevista em norma coletiva.

XXVII - deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;

XXVIII- entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidades contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina;

XXIX - ofender agentes públicos no exercício de suas funções;

XXX - induzir a administração em erro;

XXXI - deixar de manter empregados, que fiquem nas dependências e à disposição da administração nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXII - compartilhar recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos por parte do contratado, nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIII- impossibilitar a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos, em relação aos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra;

XXXIV - apresentar proposta inexequível com finalidade de tumultuar o procedimento;

XXXV - deixar de demonstrar exequibilidade da proposta quando exigida pela administração;

XXXVI - subcontratar serviço em contrato em que não há essa possibilidade;

XXXVII- deixar de apresentar no prazo do art. 96, §3º da Lei 14133/21, garantia pelo contratado quando optar pela modalidade seguro garantia;

XXXVIII deixar de comprovar, quando solicitado, na execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas;

XXXIX - deixar de manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representar o contratado na execução do contrato;

XL - deixar de aceitar as supressões e acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) em relação aos contratos.

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

a) de advertência que consiste em comunicação formal ao infrator do descumprimento de uma obrigação do edital, da Ata de Registros de Preços ou da inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

b) de multa, o infrator que, injustificadamente, descumprir a legislação, cláusulas do edital ou cláusulas contratuais, não podendo ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor de referência do certame ou do contrato nos termos estabelecidos nos respectivos instrumentos, devendo ser observados, preferencialmente, os seguintes percentuais e diretrizes:

I - multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega de material ou execução de serviços, até o limite de 10% (dez por cento), correspondente a até 30 (trinta) dias de atraso, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos destacados no documento fiscal;

II - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação do certame ou do valor da contratação direta em caso de recusa do infrator em assinar o contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

III - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 10.1, subitens I, IV, V, XIII, XIV e XV, deste edital;

IV - multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 10.1, subitens XVI, XVII, XVIII, XX, XXI, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXXI, XXXIII, XXXVIII e XXXIX deste edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor de referência do certame, nas hipóteses constantes do item 10., subitens II, III, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XXIX, XXX, XXXIV e XXXV deste Edital;

VI - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação, nas hipóteses constantes do item 10.1, subitens XIX, XXII, XVIII, XXXII, XXXVI, XXXVII e XL, deste edital;

VII - multa indenizatória, a título de perdas e danos, na hipótese de o infrator ensejar a rescisão do contrato e sua conduta implicar em gastos à administração, superiores aos contratados.

c) de impedimento de licitar e contratar que impedirá o infrator de participar de licitação e contratar com a administração:

I - por até 01 (um) ano, caso o infrator:
a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
c) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto do certame sem motivo justificado;

II - por até 02 (dois) anos, caso o infrator:
a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o mesmo ou durante a execução do contrato;
b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - por até 03 (três) anos, caso o infrator:
a) não celebrar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
b) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
c) der causa à inexecução total do contrato.
d) de Declaração de Inidoneidade de contratar com a Administração Pública, será aplicada por prazo não superior a 6 (seis) anos, nas seguintes hipóteses:
I - por período de 3 (três) a 4 (quatro) anos, no caso depraticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
II - por período de 4 (quatro) a 5 (cinco) anos, nos casos de:
a) fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
b) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.
III - por período de 5 (cinco) a 6 (seis) anos, nos casos de:
a) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/13;
b) dar causa à inexecução total do contrato, por ato doloso que cause lesão ao erário.

9.3 Será considerada falta grave e caracterizada como falha em sua execução, o não recolhimento das contribuições sociais da Previdência Social, que poderá dar ensejo à rescisão do contrato, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a Administração, nos termos da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA PUBLICAÇÃO

10.1 O extrato do presente contrato será publicado no órgão de divulgação oficial do Município e no PNCP, conforme disposto no art. 94 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

11.1 Fica eleito o foro da comarca de SÃO JOÃO DO PARAISO/MG para solucionar quaisquer dúvidas quanto à execução do presente contrato.

E, por estarem justas, as partes firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Ninheira/MG, ____ de _____ de 2025.

NODECIR PEREIRA Prefeito MunicipalNinheira / MG	Contratado

Testemunhas:

Nome: CPF/MF:	Nome: CPF/MF:

ANEXO VII AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 104/2026

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2026

DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

.....
(data)
.....
(representante legal)

ANEXO VIII - AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 104/2026

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2026

DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA A REABILITAÇÃO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA que cumprirá, caso aplicável, as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas.

.....
(data)
.....
(representante legal)

ANEXO IX - AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 104/2026

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 027/2026

DECLARAÇÃO DE QUE PODE USUFRUIR DOS BENEFÍCIOS DE ME E EPP

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA para todos os efeitos legais, que, no ano calendário de realização da licitação, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, para fins de obtenção dos benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006.

.....
(data)
.....
(representante legal)