

## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 024/2026

### PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº 1026/2026

A Prefeitura Municipal de São João do Paraíso/MG, torna público, para conhecimento dos interessados, que às **09h00 do dia 04 de junho de 2026**, no portal eletrônico <https://ammlicita.org.br>, será realizada a sessão para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta Comercial e documentação de Habilitação para o Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 024/2026, do tipo "**MENOR PREÇO POR ITEM**", modo de disputa "**ABERTO**", abrangência: "**LOCAL**", que reger-se-á pelas Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, Lei Complementar de nº 123 de 14 de dezembro de 2006, pelo Decreto Municipal nº 1.133 de 22/01/2024 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 de padaria e confeitaria para atender os diversos setores da Prefeitura Municipal de São João do Paraíso/MG, conforme Anexo I – Termo de Referência.
- 1.2 Em caso de discrepância entre as especificações deste objeto descritas no sistema AMM LICITA 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.
    - 2.1.1.1 O 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 São João do Paraíso 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;
- 2.2.5.1 A 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 inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
- 2.6. O licitante deverá fazer em campo próprio do sistema eletrônico a descrição detalhada do produto ofertado ou colocar a expressão "de acordo com o edital".
- 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.
- 2.15. Todos os itens são destinados exclusivamente para empresas que estejam na condição de ME, MEI e EPP, conforme determina o inciso I do art. 48 da LC



123/06.

### 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 AMMLicita <https://ammlicita.org.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@sjparaiso.mg.gov.br](mailto:licitacao@sjparaiso.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, AMMLicita <https://ammlicita.org.br> 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;



(38)93300-1891  
383832-1135



[prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br](mailto:prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br)

CNPJ/MF 24.791.154/0001-07



Praça Artur Trancoso, 08 - Centro  
São João do Paraíso-MG-39540-000



- d) A senha de acesso é de responsabilidade exclusiva do usuário, não cabendo ao provedor do AMM Licita 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 AMM Licita deverá ser feito no sitio eletrônico <https://ammlicita.org.br>.
- 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, excluía 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 do 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 Declarado encerrado o credenciamento pelo pregoeiro, não serão admitidos novos proponentes.

## 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 5.1 será 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 de que trata o Capítulo VIII do Decreto Municipal nº 1.133/2024.
  - 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 o prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias contados da data-limite.
  - e) conter prazo de entrega de no máximo 5 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da requisição;
  - f) por se tratar de gêneros de alimentação deverá conter prazo de garantia do objeto de no mínimo 65% sessenta e cinco por cento) do total da validade do produto.
  - g) O licitante deverá apresentar obrigatoriamente a MARCA dos produtos ofertados 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.

## **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 AMMLicita.
- 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.
- 11.1.1 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.
- 11.1.2 Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item 10.1 e 10.1.1, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 11.1.3 Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do item 11.1.1, 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 10 (dez) 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 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) 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.
- 11.9 O critério de julgamento será o menor preço por item, conforme definido neste edital e seus anexos.
- 11.10 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 11.11 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.
- 11.11.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 11.11.2 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.
- 11.12 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 menor 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 Local, 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 local aquelas sediadas no Município de São João do Paraíso/MG.

14.3 Na hipótese de 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, as licitantes presentes.

## 15 NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA

15.1 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.

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

15.1.2 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.

## 16 JULGAMENTO DA PROPOSTA

16.1 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.

16.1.1 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.

## 17 DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

17.1 O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a





avalição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

- 17.2 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.
- 17.3 O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal.
- 17.4 Os atos serão preferencialmente digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico.
- 17.5 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.
- 17.5.1 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.
- 17.5.2 A prorrogação do prazo para a regularização fiscal e trabalhista dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido ao pregoeiro.
- 17.5.3 Entende-se por tempestivo o requerimento apresentado dentro dos cinco dias úteis inicialmente concedidos.
- 17.5.4 A não regularização da documentação, no prazo previsto neste item, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 17.6 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.



17.7 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.

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

## 18 DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

18.1 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.

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

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

18.4 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.

18.5 É franqueada aos interessados, vista aos autos do processo, nos dias úteis, no horário das 07h30 às 16h00, no endereço Praça Arthur Trancoso, 08 – Centro – São João do Paraíso/MG

18.6 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.

18.7 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.





- 18.8 As razões e contrarrazões do recurso deverão ser encaminhadas ao pregoeiro, por meio eletrônico, no provedor do sistema AMM Licita.
- 18.9 O início da contagem dos prazos, bem como seu término, dar-se-á sempre em dias úteis.
- 18.10 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.
- 18.11 O acolhimento do recurso importará a invalidação, apenas, dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 18.11 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.
- 18.12 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.
- 18.13 Não serão conhecidas as contrarrazões a recursos intempestivamente apresentadas.

## **19 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

- 19.1 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.
- 19.2 A Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objeto(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.
- 19.3 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.

- 19.4 O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no Diário Oficial e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 19.5 A Administração monitorará, pelo menos trimestralmente, os preços 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.
- 19.6 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.
- 19.7 Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.
- 19.8 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.
- 19.9 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.
- 19.10 Será considerado preço de mercado, os preços que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pela Administração para determinado Item.
- 19.11 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.
- 19.12 As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de



desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas trimestralmente no Diário Oficial.

19.13 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.

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

19.15 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;

## 20 DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

20.1 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 no art. 85 da Lei 14.133/21.

20.2 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.

20.3 **QUALQUER ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DEVERÁ SER PREVIAMENTE COMUNICADA AO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO PARAÍSO/MG.**

20.4 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.

## 21 DO RECEBIMENTO

21.1 Os produtos deverão ser entregues no prédio da Prefeitura Municipal de São João do Paraíso, situado na Praça Artur Trancoso, 08 – Centro.





- 21.2 Concluída a entrega dos produtos, o recebimento do mesmo dar-se-á, através de vistoria conjunta realizada pela adjudicatária e pela Comissão de Recebimento.
- 21.3 A nota fiscal/fatura, sem qualquer rasura, deve ser emitida pela empresa participante do certame, em nome da Prefeitura Municipal de São João do Paraíso e deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

## **22 DO PREÇO E DO PAGAMENTO**

- 22.1 Os itens objeto do presente edital serão fornecidos pelo preço constante na proposta da licitante vencedora.
- 22.2 O pagamento será realizado em moeda corrente nacional, imediatamente após a data do recebimento dos materiais.
- 22.3 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.
  - 22.3.1 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.
- 22.4 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;
- 22.5 Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;
- 22.6 O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contraprestação;



- 22.7 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.

## 23 DAS PENALIDADES

- 23.1 Incorre em infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 4º do Decreto de nº1.132 de 22 de janeiro de 2024, 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 Registro 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 inexecutável 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;
- XXXVIIIdeixar 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.

- 23.2 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 de praticar 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.
- 23.3 Na aplicação das sanções será observado Decreto nº 1.132 de 22 de janeiro de 2024.

## 24 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

## 25 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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





- 25.2 A apresentação das propostas implicará a plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 25.3 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.
- 25.4 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.
- 25.5 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.
- 25.6 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.
- 25.7 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.
- 25.8 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à aquisição.
- 25.9 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.
- 25.10 Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o juízo da Comarca de São João do Paraíso/MG.
- 25.11 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.





- 25.12 Cópias do Edital e seus anexos serão fornecidas, gratuitamente, por meio eletrônico, no provedor do sistema AMMLicita, pelo site <https://ammlicita.org.br> ou e-mail [licitacao@sjparaiso.mg.gov.br](mailto:licitacao@sjparaiso.mg.gov.br).
- 25.13 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 AMMLicita. Demais informações poderão ser obtidas pelos telefones (38) 3832-1135 ou através do E-mail: [licitacao@sjparaiso.mg.gov.br](mailto:licitacao@sjparaiso.mg.gov.br).
- 25.14 Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.
- 25.15 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.

São João do Paraíso/MG, 21 de maio de 2026.

TAMIRES PEREIRA DE SOUSA  
Pregoeira



## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO:

- 1.1 Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros de padaria e confeitaria para atender os diversos setores da Prefeitura Municipal de São João do Paraíso/MG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE MÁXIMA	UNID
1	<b>LEITE INTEGRAL NATURAL – EMBALAGEM DE 1 LITRO</b> LEITE INTEGRAL, TIPO LONGA VIDA, ENVASADO EM CAIXA TETRA PAK DE 01 (UM) LITRO, TRATADO TERMICAMENTE PELO SISTEMA UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), LIVRE DE MICRO-ORGANISMOS, COM VALOR NUTRICIONAL EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM REGISTRO NO MA-SIF, ESTAMPADA NA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. EMBALADO EM RECIPIENTE SEGURO E RESISTENTE, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE E CONSERVAÇÃO.	4.000	UNID.
2	<b>LEITE "IN NATURA" – EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO</b> LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL, DIRETAMENTE DA FONTE, SEM PROCESSOS DE INDUSTRIALIZAÇÃO QUE ALTEREM SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. PRODUTO NÃO PASTEURIZADO, PRESERVANDO SEU SABOR AUTÊNTICO E PROPRIEDADES NUTRICIONAIS, COMO PROTEÍNAS, CÁLCIO E VITAMINAS ESSENCIAIS. IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO PARA MANTER SUA QUALIDADE E SEGURANÇA. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DESENVOLVIDA PARA FACILITAR O MANUSEIO E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.	1.200	UNID.
3	<b>LEITE MORNO – GARRAFA DE 1 LITRO, PRONTO PARA CONSUMO</b> LEITE INTEGRAL AQUECIDO A UMA TEMPERATURA IDEAL PARA CONSUMO	540	UNID.





	IMEDIATO, MANTENDO SUA TEXTURA CREMOSA E SABOR SUAVE. EMBALADO EM GARRAFA RESISTENTE DE 1 LITRO, GARANTINDO PRATICIDADE E SEGURANÇA NO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRODUTO IDEAL PARA CONSUMO PURO OU COMO BASE PARA BEBIDAS QUENTES, COMO CAFÉ COM LEITE E ACHOCOLATADOS. DEVE SER CONSUMIDO EM CURTO PRAZO, COM ARMAZENAMENTO ADEQUADO PARA MANTER SUA QUALIDADE E FRESCOR.		
4	<b>SUCO DE FRUTAS – EMBALAGEM DE 1 LITRO (DIVERSOS SABORES)</b> SUCO DE FRUTAS EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO. DISPONÍVEL EM DIVERSOS SABORES, COMO MARACUJÁ, UVA, MANGA, LARANJA, CAJU, GOIABA, ENTRE OUTROS. BEBIDA ELABORADA COM SUCO DE FRUTAS SELECIONADAS, ENRIQUECIDA COM VITAMINA C E AROMAS NATURAIS, PROPORCIONANDO UM SABOR EQUILIBRADO E REFRESCANTE. EMBALADO EM RECIPIENTE/CAIXA DE 1 LITRO RESISTENTE E SEGURO. APÓS ABERTO, É RECOMENDADO ARMAZENAR SOB REFRIGERAÇÃO PARA PRESERVAR O FRESCOR E A QUALIDADE DO PRODUTO.	2.000	UNID.
5	<b>JARRA DE SUCO NATURAL – DIVERSOS SABORES, 1 LITRO</b> SUCO NATURAL PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO COM FRUTAS SELECIONADAS E ÁGUA FILTRADA, JÁ ADOÇADO PARA REALÇAR O SABOR. DISPONÍVEL EM UMA VARIEDADE DE SABORES, COMO LARANJA, UVA, ABACAXI, MARACUJÁ E OUTROS. APRESENTADO EM JARRA DE 1 LITRO, PRÁTICA E DE FÁCIL MANUSEIO. DEVE SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO PARA MANTER A QUALIDADE E FRESCOR.	500	UNID.
6	<b>PÃO FRANCÊS</b> UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G. PÃO TRADICIONAL, PRODUZIDO ARTESANALMENTE COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ÁGUA	3.780	KG





	FILTRADA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, REFORÇADOR E UMA PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA VEGETAL PARA GARANTIR CROCÂNCIA POR FORA E MACIEZ POR DENTRO. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR.		
7	<b>MINI PÃO DE SAL</b> POSSUI PESO MÍNIMO DE 25 GRAMAS POR UNIDADE. PRODUZIDO COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, INCLUINDO FARINHA DE TRIGO, SAL, REFORÇADOR DE MASSA, ÁGUA, AÇÚCAR E FERMENTO BIOLÓGICO, GARANTINDO UMA TEXTURA LEVE E MACIA. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR INCOMPARÁVEIS.	2.250	KG
8	<b>PÃO DE QUEIJO</b> PESA APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE E É FEITO COM UMA COMBINAÇÃO SIMPLES E SABOROSA DE TRIGO, SAL, ÓLEO E QUEIJO PARMESÃO, GARANTINDO UMA TEXTURA MACIA POR DENTRO E CROCANTE POR FORA, COM UM SABOR IRRESISTÍVEL DE QUEIJO.	15.000	UNID.
9	<b>CHIPA</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 45G POR UNIDADE. COMPOSTA POR OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO E LEITE. O POLVILHO DOCE PROPORCIONA A BASE DA MASSA, ENQUANTO OS OVOS E A MANTEIGA CONTRIBUEM PARA A UNIÃO DOS INGREDIENTES. O SAL É UTILIZADO PARA O EQUILÍBRIO DE SABOR, E O QUEIJO E O LEITE COMPLETAM A RECEITA, PROPORCIONANDO A CONSISTÊNCIA NECESSÁRIA PARA A FORMAÇÃO DA MASSA. TODOS OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA ATENDER AOS REQUISITOS ESPECÍFICOS DE FABRICAÇÃO.	12.000	UNID.
10	<b>PACOTE DE BISCOITO DE POLVILHO</b> PESO DE APROXIMADAMENTE 130G. COMPOSTO POR POLVILHO, SAL, ÓLEO E ÁGUA. ESSES	2.700	PCT





	<p>INGREDIENTES SÃO COMBINADOS DE FORMA A GARANTIR UM PRODUTO CROCANTE E LEVE. O POLVILHO É O PRINCIPAL COMPONENTE, ENQUANTO O SAL ADICIONA SABOR E O ÓLEO CONTRIBUI PARA A CONSISTÊNCIA DA MASSA. O PROCESSO DE FABRICAÇÃO ASSEGURA QUE O BISCOITO TENHA A QUANTIDADE IDEAL DE UMIDADE, PROPORCIONANDO A TEXTURA DESEJADA. CADA PACOTE CONTÉM A QUANTIDADE EXATA PARA ATENDER À DEMANDA, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O ARMAZENAMENTO.</p>		
11	<p><b>BISCOITO CHIMANGO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR POLVILHO, ÓLEO, LEITE, OVOS, QUEIJO RALADO E SAL. O POLVILHO SERVE COMO BASE PARA A MASSA, ENQUANTO OS OVOS E O ÓLEO SÃO UTILIZADOS PARA DAR LIGA E CONTRIBUIR PARA A CONSISTÊNCIA. O LEITE ADICIONA UMIDADE À MASSA, E O QUEIJO RALADO É INCORPORADO PARA PROPORCIONAR SABOR. O SAL É UTILIZADO PARA EQUILIBRAR O SABOR E COMPLETAR A RECEITA. A MISTURA DESSES INGREDIENTES É CUIDADOSAMENTE BALANCEADA PARA ALCANÇAR AS CARACTERÍSTICAS DESEJADAS NO PRODUTO.</p>	9.000	UNID.
12	<p><b>BISCOITO DE QUEIJO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR POLVILHO AZEDO, ÁGUA, LEITE, ÓLEO, OVO, QUEIJO E SAL. O POLVILHO AZEDO É O INGREDIENTE BASE QUE PROPORCIONA ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO O OVO E O ÓLEO AJUDAM A UNIR OS INGREDIENTES. O LEITE ADICIONA UMIDADE, E O QUEIJO OFERECE O SABOR CARACTERÍSTICO. O SAL É ADICIONADO PARA EQUILIBRAR O SABOR GERAL DA RECEITA. TODOS OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA GARANTIR UM PRODUTO DE ALTA QUALIDADE E SABOR AUTÊNTICO.</p>	12.000	UNID.
13	<p><b>BISCOITO DE MILHO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE</p>	12.000	UNID.





	40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR E MARGARINA. O AMIDO DE MILHO SERVE COMO BASE PARA A MASSA, CONFERINDO ESTRUTURA, ENQUANTO A FARINHA DE TRIGO COMPLEMENTA A CONSISTÊNCIA. O AÇÚCAR É RESPONSÁVEL PELA DOÇURA DO PRODUTO, E A MARGARINA É UTILIZADA PARA GARANTIR A LIGA ENTRE OS INGREDIENTES E PROPORCIONAR A TEXTURA DESEJADA.		
14	<b>BISCOITO DE MILHO E QUEIJO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, MARGARINA E QUEIJO. O AMIDO DE MILHO PROPORCIONA ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO A FARINHA DE TRIGO COMPLEMENTA A CONSISTÊNCIA. O AÇÚCAR ADICIONA DOÇURA, A MARGARINA GARANTE A LIGA DOS INGREDIENTES E CONFERE TEXTURA, E O QUEIJO É INCORPORADO PARA DAR O SABOR CARACTERÍSTICO E MARCANTE.	12.000	UNID.
15	<b>BISCOITO TOALHA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE, SENDO COMPOSTO POR POLVILHO, ÁGUA, ÓLEO, SAL E OVOS. O POLVILHO SERVE COMO A BASE DA MASSA, PROPORCIONANDO ESTRUTURA E LEVEZA. A ÁGUA E O ÓLEO SÃO UTILIZADOS PARA A HIDRATAÇÃO E A LIGA DA MASSA, ENQUANTO O SAL É ADICIONADO PARA EQUILIBRAR O SABOR. OS OVOS AJUDAM A DAR CONSISTÊNCIA E A UNIR OS INGREDIENTES.	12.000	UNID.
16	<b>MINI SALGADOS FRITOS</b> PESO APROXIMADO DE 15G A 20G CADA UNIDADE. SÃO OFERECIDOS NOS SABORES CARNE, QUEIJO, PRESUNTO E QUEIJO E FRANGO. CADA SABOR CUIDADOSAMENTE PREPARADO COM RECHEIOS SABOROSOS E DE ALTA QUALIDADE, ENVOLTOS EM UMA MASSA MACIA E LEVE, QUE GARANTE PRATICIDADE E SABOR EM CADA PORÇÃO.	300	CENTO
17	<b>MINI SALGADOS ASSADOS</b> PESO APROXIMADO	200	CENTO





	DE 20G CADA UNIDADE. SABORES DIVERSOS, CUIDADOSAMENTE PREPARADO COM RECHEIOS SABOROSOS E DE ALTA QUALIDADE, ENVOLTOS EM UMA MASSA MACIA E LEVE, QUE GARANTE PRATICIDADE E SABOR EM CADA PORÇÃO.		
18	<b>BOLOS DOCES DIVERSOS</b> PESO APROXIMADO DE 400G. SÃO OFERECIDOS EM UMA VARIEDADE DE SABORES, COMO CHOCOLATE, CENOURA, COCO, ENTRE OUTROS. CADA BOLO É PREPARADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS PARA GARANTIR UM SABOR AGRADÁVEL E UMA TEXTURA MACIA. COM OPÇÕES QUE ATENDEM DIFERENTES PREFERÊNCIAS.	2.000	UNID.
19	<b>BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE</b> DIMENSÕES APROXIMADAS DE 35CM X 25CM. PREPARADO COM CENOURAS FRESCAS, O BOLO É MACIO E SABOROSO, COM UMA COBERTURA RICA DE CHOCOLATE, QUE COMPLEMENTA PERFEITAMENTE O SABOR DA CENOURA.	400	UNID.
20	<b>ROSCA</b> PESO APROXIMADO DE 300G PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, AÇÚCAR E LEITE, RESULTANDO EM UMA MASSA MACIA E SABOROSA. APRESENTADA EM FORMATO TIPO TRANÇA, A ROSCA É ASSADA E FINALIZADA COM UMA COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO, QUE PROPORCIONA UM TOQUE DOCE E CREMOSO.	200	UNID.
21	<b>ROSQUINHA DE LEITE CONDENSADO TIPO HÚNGARA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75G POR UNIDADE. A MASSA É PREPARADA COM LEITE CONDENSADO, GARANTINDO UMA TEXTURA MACIA E SABOR DOCE E CREMOSO. A ROSQUINHA É COBERTA COM UMA CAMADA ADICIONAL DE LEITE CONDENSADO, O QUE REALÇA AINDA MAIS SEU SABOR DOCE. COM FORMATO E CARACTERÍSTICAS TRADICIONAIS.	5.000	UNID.
22	<b>PÃO DE FORMA TRADICIONAL</b> FATIADO E	500	PCT





	FRESCO, COM PESO APROXIMADO DE 400G. PREPARADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS. ESTE PÃO OFERECE UMA TEXTURA MACIA E SABOR DELICADO, IDEAL PARA O CONSUMO DIÁRIO. SUA FATIAÇÃO UNIFORME FACILITA O PREPARO DE SANDUÍCHES OU O CONSUMO EM FATIAS SIMPLES. EMBALADO PARA GARANTIR FRESCOR		
23	<b>MICRO-PIZZA ASSADA</b> PESO APROXIMADO DE 20G POR UNIDADE. PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, SAL E LEITE NA MASSA, GARANTINDO UMA BASE LEVE E SABOROSA. O RECHEIO INCLUI CALABRESA, PRESUNTO, MUSSARELA, FRANGO, AZEITONA E ORÉGANO, PROPORCIONANDO UMA COMBINAÇÃO DE SABORES CLÁSSICOS. A PIZZA É ASSADA ATÉ ALCANÇAR A CROCÂNCIA IDEAL, COM O RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO E SABOROSO.	8.000	UNID.
24	<b>SANDUÍCHE DE PÃO FRANCÊS RECHEADO</b> É COMPOSTO POR UM PÃO FRANCÊS DE 50G, COM UMA FATIA DE MUSSARELA, UMA FATIA DE PRESUNTO, ALFACE FRESCA E PATÊ DE FRANGO. CADA UNIDADE É EMBALADA INDIVIDUALMENTE PARA GARANTIR FRESCOR E PRATICIDADE NO CONSUMO. O SANDUÍCHE É PREPARADO DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE DOS INGREDIENTES E GARANTIR UM SABOR DELICIOSO EM CADA PORÇÃO.	2.000	UNID.
25	<b>SANDUÍCHE DE PÃO DE FORMA RECHEADO</b> PREPARADO COM DUAS FATIAS DE PÃO DE FORMA, UMA FATIA DE MUSSARELA, UMA FATIA DE PRESUNTO, ALFACE FRESCA E PATÊ DE FRANGO. CADA UNIDADE É EMBALADA INDIVIDUALMENTE PARA GARANTIR FRESCOR E PRATICIDADE NO CONSUMO. O SANDUÍCHE É PREPARADO DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE DOS INGREDIENTES E GARANTIR UM SABOR DELICIOSO EM CADA PORÇÃO.	2.500	UNID.
26	<b>PÃO DE SAL DE RECHEADO - PRESUNTO E QUEIJO</b> PÃO DE SAL DE 50G RECHEADO COM	2.500	UNID.





	UMA FATIA DE PRESUNTO E UMA FATIA DE QUEIJO, PROPORCIONANDO UMA COMBINAÇÃO SIMPLES E DELICIOSA. ESTE LANCHE É EMBALADO INDIVIDUALMENTE, GARANTINDO FRESCOR E PRATICIDADE PARA CONSUMO IMEDIATO.		
27	<b>PÃO DE SAL RECHEADO - MORTADELA</b> PÃO DE SAL DE 50G RECHEADO COM DUAS FATIAS DE MORTADELA, OFERECENDO UM LANCHE SIMPLES E SABOROSO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE, GARANTE PRATICIDADE E FRESCOR PARA CONSUMO IMEDIATO.	8.000	UNID.
28	<b>TORRADA DE PÃO FRANCÊS</b> FEITA COM PÃO FRANCÊS FATIADO, PREPARADO NA CHAPA COM UMA CAMADA DE MANTEIGA, GARANTINDO CROCÂNCIA E SABOR. CADA FATIA É CUIDADOSAMENTE TOSTADA, RESULTANDO EM UMA TORRADA DOURADA E SABOROSA, IDEAL PARA ACOMPANHAR REFEIÇÕES OU SER CONSUMIDA NO CAFÉ DA MANHÃ E LANCHE. O PREPARO NA CHAPA CONFERE UM TOQUE ESPECIAL, REALÇANDO O SABOR DA MANTEIGA E A TEXTURA CROCANTE DO PÃO.	300	KG
29	<b>PATÊ DE FRANGO</b> PREPARADO COM MAIONESE, CREME DE LEITE, PEITO DE FRANGO DESFIADO E UMA MISTURA DE TEMPEROS, PROPORCIONANDO UM SABOR CREMOSO E BEM EQUILIBRADO. OS INGREDIENTES SÃO COMBINADOS DE FORMA A CRIAR UMA TEXTURA SUAVE, IDEAL PARA SER UTILIZADO COMO ACOMPANHAMENTO, RECHEIO OU SIMPLEMENTE PARA ESPALHAR EM PÃES E TORRADAS.	100	KG
30	<b>TORTA SALGADA ASSADA</b> POSSUI AS DIMENSÕES MÍNIMAS DE 44 X 30 X 4,8 CM. CREMOSA, RECHEADA COM FRANGO DESFIADO, CATUPIRY OU REQUEIJÃO CREMOSO, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ORÉGANO E TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS. A TORTA JÁ VEM CORTADA EM PEDAÇOS PARA	150	UNID.





	FACILITAR O CONSUMO.		
31	<b>PÃO DOCE RECHEADO COM MORTADELA</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. FEITO COM UMA MASSA DOCE, LEVE E MACIA, RECHEADA COM MORTADELA.	3.000	UNID.
32	<b>PÃO DOCE</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 40G. É PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E MACIA, LEVEMENTE ADOÇADA, PROPORCIONANDO UM SABOR SUAVE.	12.000	UNID.
33	<b>BISCOITO FRITO DE DOCE</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. É PREPARADO COM MANTEIGA, LEITE DE COCO, GOMA E OVOS. OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA CRIAR UM BISCOITO CROCANTE E LEVEMENTE DOCE. O LEITE DE COCO CONFERE UM SABOR DELICADO E CARACTERÍSTICO, ENQUANTO A MANTEIGA E OS OVOS GARANTEM A CONSISTÊNCIA E A TEXTURA MACIA POR DENTRO. FRITO ATÉ ALCANÇAR O PONTO IDEAL DE CROCÂNCIA.	5.000	UNID.
34	<b>BISCOITO FRITO DE SAL</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. PREPARADO COM GOMA, OVOS E LEITE. A COMBINAÇÃO DESSES INGREDIENTES RESULTA EM UM BISCOITO CROCANTE E LEVE, COM UM SABOR SUAVE E SALGADO. A GOMA CONFERE A ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO OS OVOS E O LEITE GARANTEM A TEXTURA E UMIDADE IDEAIS. FRITO ATÉ FICAR CROCANTE.	5.000	UNID.
35	<b>PÃO DE BATATA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 50G. FEITO COM FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE. A MASSA É ENRIQUECIDA PELA BATATA, O QUE CONFERE UMA TEXTURA MACIA E LEVE. A MANTEIGA E OS OVOS CONTRIBUEM PARA A SUAVIDADE E A UMIDADE DO PÃO, ENQUANTO O LEITE ADICIONA UMA LEVE CREMOSIDADE.	3.000	UNID.
36	<b>PÃO CASEIRO</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE. A COMBINAÇÃO DESSES INGREDIENTES RESULTA EM UMA	8.100	UNID.





	MASSA MACIA E SABOROSA, COM UMA TEXTURA DELICADA E LEVE. A MANTEIGA E OS OVOS GARANTEM UMIDADE E SUAVIDADE AO PÃO, ENQUANTO O LEITE ADICIONA UM TOQUE DE CREMOSIDADE.		
37	<b>BROA DE MILHO</b> PESO APROXIMADO DE 30G. PREPARADA COM FARINHA DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS, AÇÚCAR E LEITE, CRIANDO UMA MASSA DENSA E SABOROSA. A FARINHA DE MILHO CONFERE O SABOR CARACTERÍSTICO E A TEXTURA ÚNICA À BROA, ENQUANTO A FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE GARANTEM A MACIEZ E UMIDADE DA MASSA E O AÇÚCAR ADICIONA UM TOQUE DE DOÇURA EQUILIBRADA.	2.000	UNID.
38	<b>BROA DE MAISENA COM GOIABADA</b> PESO APROXIMADO DE 30G. PREPARADA COM AMIDO DE MILHO (MAISENA), PROPORCIONANDO UMA TEXTURA LEVE E MACIA, COMBINADA COM PEDAÇOS DE GOIABADA, QUE ADICIONAM UM SABOR DOCE. A RECEITA PODE INCLUIR INGREDIENTES COMO MANTEIGA, AÇÚCAR, OVOS E LEITE. A GOIABADA É INCORPORADA À MASSA OU COLOCADA COMO RECHEIO.	2.000	UNID.
39	<b>ROSCA FRITA</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 40G. É PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, OVOS, MANTEIGA E LEITE. INGREDIENTES COMBINADOS PARA CRIAR UMA MASSA MACIA E SABOROSA, QUE É FRITA ATÉ ALCANÇAR UMA TEXTURA CROCANTE POR FORA, MANTENDO-SE LEVE E MACIA POR DENTRO.	1.500	UNID.
40	<b>BOLO CONFEITADO DE DIVERSOS SABORES</b> OFERECIDO EM UMA VARIEDADE DE SABORES, COM UM RECHEIO CUIDADOSAMENTE ELABORADO PARA COMPLEMENTAR A MASSA. RECHEIOS DIVERSOS. PODE SER PREPARADO EM SABORES CLÁSSICOS COMO CHOCOLATE, BAUNILHA, ENTRE OUTROS, E É FINALIZADO COM COBERTURAS QUE PODEM INCLUIR	150	KG



	GLACÊS, CREMES, FRUTAS OU CONFEITOS. IDEAL PARA DIVERSAS OCASIÕES.		
41	<b>BISCOITO COZIDO E ASSADO</b> EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 100G. PREPARADO COM GOMA, OVOS, CANELA E MANTEIGA, RESULTANDO EM UM BISCOITO DE TEXTURA LEVE E SABOR DELICADO. O PROCESSO DE COZIMENTO E ASSAMENTO GARANTE UMA CROCÂNCIA IDEAL.	500	PCT
42	<b>PÃO PARA CACHORRO-QUENTE</b> APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. MASSA MACIA E LEVE, COM TEXTURA FIRME O SUFICIENTE PARA BOA SUSTENTAÇÃO. SUAVE AO PALADAR. BASE PRÁTICA E SABOROSA.	24.500	UNID.
43	<b>COXINHA DE FRANGO- SALGADO FRITO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 100G PARA CADA UNIDADE. PREPARADO COM RECHEIO DE FRANGO ENVOLTO EM UMA MASSA CROCANTE E LEVE. A MASSA É FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL.	2.000	UNID.
44	<b>PASTEL - SALGADO FRITO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 100G PARA CADA UNIDADE. PREPARADO COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA. ENVOLTO EM UMA MASSA CROCANTE E LEVE. A MASSA É FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL.	1.500	UNID.
45	<b>EMPADA DE CARNE- SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM CARNE MOÍDA. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.
46	<b>EMPADA DE FRANGO- SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.
47	<b>EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO	1.500	UNID.





	COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO E QUEIJO CATUPIRY. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.		
48	<b>PASTEL - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.
49	<b>ESFIRRA FECHADA - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM CARNE MOÍDA. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.000	UNID.
50	<b>BAURU - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.000	UNID.
51	<b>PÃO DE ALHO</b> PESO APROXIMADO DE 50G A UNIDADE. PREPARADO COM PÃO TIPO BAGUETE. GUARNECIDO COM UMA MISTURA DE ALHO, MANTEIGA, QUEIJO E/OU AZEITE. A COMBINAÇÃO DOS INGREDIENTES É CUIDADOSAMENTE APLICADA SOBRE O PÃO, RESULTANDO EM UM SABOR INTENSO E AROMÁTICO.	1.300	UNID.
52	<b>PÃO DE QUEIJO RECHEADO</b> PESO APROXIMADO DE 50G. PREPARADO COM POLVILHO, SAL, ÓLEO E QUEIJO. PODE SER ENCONTRADO EM SABORES VARIADOS DE RECHEIOS. A MASSA É MACIA E LEVE, COM A TEXTURA CARACTERÍSTICA DO PÃO DE QUEIJO, ENQUANTO O RECHEIO ADICIONA UM TOQUE DE SABOR EXTRA, TORNANDO-O AINDA MAIS DELICIOSO E VERSÁTIL.	1.000	UNID.
53	<b>BARQUETE DE FRANGO</b> MASSA ASSADA EM FORMATO DE "BARCO", COM PESO	100	CENTO



	APROXIMADO DE 25G. A MASSA É FEITA COM FARINHA DE TRIGO, ÓLEO, AÇÚCAR, SAL E ÁGUA, GARANTINDO UMA TEXTURA CROCANTE E LEVE. BARQUETE RECHEADA COM PATÊ DE FRANGO, PREPARADO COM MAIONESE, CREME DE LEITE, PEITO DE FRANGO DESFIADO E UMA MISTURA DE TEMPEROS.		
54	<b>PEÇA - MUSSARELA</b> QUEIJO DE PASTA SEMI-DURA, PEÇA. FEITA COM LEITE, SAL E COALHO, COM UMA TEXTURA CREMOSA E UM SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO.	200	KG
55	<b>PEÇA - PRESUNTO</b> EMBUTIDO DE CARNE SUÍNA, PEÇA. FEITO A PARTIR DE CARNE DE PORCO CURADA E COZIDA, OFERECENDO UM SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO.	200	KG
56	<b>PEÇA - MORTADELA</b> EMBUTIDO DE CARNE SUÍNA, TRADICIONALMENTE TEMPERADO COM ESPECIARIAS E RECHEADO COM PEDAÇOS DE GORDURA, PEÇA. PREPARADA A PARTIR DE CARNE DE PORCO, GORDURA SUÍNA, TEMPEROS E SAL.	300	KG
57	<b>PÃO FRANCÊS</b> UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G. PÃO TRADICIONAL, PRODUZIDO ARTESANALMENTE COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ÁGUA FILTRADA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, REFORÇADOR E UMA PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA VEGETAL PARA GARANTIR CROCÂNCIA POR FORA E MACIEZ POR DENTRO. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR. <b>COTA EXCLUSIVA PARA MEI, ME E EPP 25%, REFERENTE AO ITEM 06.</b>	1.260	KG

## 2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1 A aquisição municipal de itens de padaria se justifica pela necessidade de atender demandas alimentares básicas em ações sociais, eventos institucionais, programas de assistência, reuniões operacionais e, especialmente, no suporte às unidades escolares. Esses itens contribuem para complementar a



alimentação oferecida aos alunos, promovendo bem-estar, estímulo à aprendizagem e inclusão. A medida garante suporte nutricional adequado, hospitalidade e a continuidade dos serviços públicos, respeitando os princípios de economicidade, eficiência e interesse público.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

3.1 A aquisição, conforme quantidades e descrições, é para atender à necessidade de toda a Administração.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1 Conforme DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA, além dos requisitos constantes neste termo de referência:

4.1.1 Em razão do valor, as empresas participantes deverão ser microempresas, MEI ou empresas de pequeno porte.

4.1.2 O prazo para entrega do material é de 05 (cinco) dias a contar do recebimento da nota de empenho;

4.1.3 A entrega dos itens no local indicado pela contratante é de responsabilidade da contratada, devendo a mesma possuir pessoal habilitado para descarregamento do material, quando necessário;

4.1.4 A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ã)o apresentar toda a documentação necessária à habilitação.

### **5. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

5.1 Os bens a serem adquiridos enquadram-se na definição de MATERIAIS caracterizados como comuns, tendo em vista que possuem características tecnicamente padronizadas, de aferição simples, cujos padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos por meio de especificações usuais do mercado.

### **6. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

6.1 O orçamento estimado da contratação será divulgado 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 TCU:

“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)” (grifo nosso)

## 7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

## 8. DA MARGEM DE PREFERÊNCIA LOCAL

O Município de São João do Paraíso optou por adotar o caráter de margem de preferência LOCAL na licitação para aquisição com o objetivo de fomentar a economia local, promover a inclusão e competitividade das empresas locais e garantir um atendimento mais ágil e eficaz para a manutenção e suporte técnico dos equipamentos adquiridos.

### Motivos para a Adoção do Caráter Regional:

**8.1.1 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.

**8.1.2 Inclusão e Competitividade Local:** 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.

**8.1.3 Facilidade e Agilidade no Atendimento:** Contratar fornecedores locais e facilita a comunicação e o relacionamento entre o município e os prestadores de serviços bem como fornecedores. Além disso, em casos de manutenção ou suporte técnico, a proximidade geográfica possibilita um atendimento mais rápido e eficiente, minimizando o tempo de inatividade dos equipamentos e garantindo a continuidade dos serviços públicos.

**8.1.4 Redução de Custos Logísticos:** Com fornecedores localizados na região, há uma redução significativa nos custos logísticos relacionados ao transporte e entrega





dos equipamentos. Isso não apenas economiza recursos financeiros, mas também reduz o impacto ambiental associado ao transporte de mercadorias.

**8.1.5 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.

Assim, a escolha de dar margem de preferência a participação na licitação a empresas da região é uma estratégia que traz benefícios econômicos, sociais e logísticos, promovendo um ambiente de negócios saudável e sustentável para São João do Paraíso





ANEXO II AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 1026/2026

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2026

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, dar lances verbais 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 1026/2026

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2026

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

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

ITEM	DETALHAMENTO	QUANT	UNID.	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	<b>LEITE INTEGRAL NATURAL – EMBALAGEM DE 1 LITRO</b> LEITE INTEGRAL, TIPO LONGA VIDA, ENVASADO EM CAIXA TETRA PAK DE 01 (UM) LITRO, TRATADO TERMICAMENTE PELO SISTEMA UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), LIVRE DE MICRO-ORGANISMOS, COM VALOR NUTRICIONAL EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM REGISTRO NO MA-SIF, ESTAMPADA NA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. EMBALADO EM RECIPIENTE SEGURO E RESISTENTE, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE E CONSERVAÇÃO.	4.000	UNID.			
2	<b>LEITE "IN NATURA" – EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO</b> LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL, DIRETAMENTE DA FONTE, SEM PROCESSOS DE INDUSTRIALIZAÇÃO QUE ALTEREM SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. PRODUTO NÃO PASTEURIZADO, PRESERVANDO SEU SABOR AUTÊNTICO E PROPRIEDADES NUTRICIONAIS, COMO PROTEÍNAS, CÁLCIO E VITAMINAS ESSENCIAIS. IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO PARA MANTER SUA QUALIDADE E SEGURANÇA. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DESENVOLVIDA PARA	1.200	UNID.			





	FACILITAR O MANUSEIO E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.					
3	<b>LEITE MORNO – GARRAFA DE 1 LITRO, PRONTO PARA CONSUMO</b> LEITE INTEGRAL AQUECIDO A UMA TEMPERATURA IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO, MANTENDO SUA TEXTURA CREMOSA E SABOR SUAVE. EMBALADO EM GARRAFA RESISTENTE DE 1 LITRO, GARANTINDO PRATICIDADE E SEGURANÇA NO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRODUTO IDEAL PARA CONSUMO PURO OU COMO BASE PARA BEBIDAS QUENTES, COMO CAFÉ COM LEITE E ACHOCOLATADOS. DEVE SER CONSUMIDO EM CURTO PRAZO, COM ARMAZENAMENTO ADEQUADO PARA MANTER SUA QUALIDADE E FRESCOR.	540	UNID.			
4	<b>SUCO DE FRUTAS – EMBALAGEM DE 1 LITRO (DIVERSOS SABORES)</b> SUCO DE FRUTAS EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO. DISPONÍVEL EM DIVERSOS SABORES, COMO MARACUJÁ, UVA, MANGA, LARANJA, CAJU, GOIABA, ENTRE OUTROS. BEBIDA ELABORADA COM SUCO DE FRUTAS SELECIONADAS, ENRIQUECIDA COM VITAMINA C E AROMAS NATURAIS, PROPORCIONANDO UM SABOR EQUILIBRADO E REFRESCANTE. EMBALADO EM RECIPIENTE/CAIXA DE 1 LITRO RESISTENTE E SEGURO. APÓS ABERTO, É RECOMENDADO ARMAZENAR SOB REFRIGERAÇÃO PARA PRESERVAR O FRESCOR E A QUALIDADE DO PRODUTO.	2.000	UNID.			
5	<b>JARRA DE SUCO NATURAL – DIVERSOS SABORES, 1 LITRO</b> SUCO NATURAL PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO COM FRUTAS SELECIONADAS E ÁGUA FILTRADA, JÁ ADOÇADO PARA REALÇAR O SABOR. DISPONÍVEL EM UMA	500	UNID.			





	VARIEDADE DE SABORES, COMO LARANJA, UVA, ABACAXI, MARACUJÁ E OUTROS. APRESENTADO EM JARRA DE 1 LITRO, PRÁTICA E DE FÁCIL MANUSEIO. DEVE SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO PARA MANTER A QUALIDADE E FRESCOR.				
6	<b>PÃO FRANCÊS</b> UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G. PÃO TRADICIONAL, PRODUZIDO ARTESANALMENTE COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ÁGUA FILTRADA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, REFORÇADOR E UMA PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA VEGETAL PARA GARANTIR CROCÂNCIA POR FORA E MACIEZ POR DENTRO. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR.	3.780	KG		
7	<b>MINI PÃO DE SAL</b> POSSUI PESO MÍNIMO DE 25 GRAMAS POR UNIDADE. PRODUZIDO COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, INCLUINDO FARINHA DE TRIGO, SAL, REFORÇADOR DE MASSA, GARANTINDO UMA TEXTURA LEVE E MACIA. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR INCOMPARÁVEIS.	2.250	KG		
8	<b>PÃO DE QUEIJO</b> PESA APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE E É FEITO COM UMA COMBINAÇÃO SIMPLES E SABOROSA DE TRIGO, SAL, ÓLEO E QUEIJO PARMESÃO, GARANTINDO UMA TEXTURA MACIA POR DENTRO E CROCANTE POR FORA, COM UM SABOR IRRESISTÍVEL DE QUEIJO.	15.000	UNID.		
9	<b>CHIPA</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 45G POR UNIDADE. COMPOSTA POR OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO	12.000	UNID.		





	<p>E LEITE. O POLVILHO DOCE PROPORCIONA A BASE DA MASSA, ENQUANTO OS OVOS E A MANTEIGA CONTRIBUEM PARA A UNIÃO DOS INGREDIENTES. O SAL É UTILIZADO PARA O EQUILÍBRIO DE SABOR, E O QUEIJO E O LEITE COMPLETAM A RECEITA, PROPORCIONANDO A CONSISTÊNCIA NECESSÁRIA PARA A FORMAÇÃO DA MASSA. TODOS OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA ATENDER AOS REQUISITOS ESPECÍFICOS DE FABRICAÇÃO.</p>					
10	<p><b>PACOTE DE BISCOITO DE POLVILHO</b> PESO DE APROXIMADAMENTE 130G. COMPOSTO POR POLVILHO, SAL, ÓLEO E ÁGUA. ESSES INGREDIENTES SÃO COMBINADOS DE FORMA A GARANTIR UM PRODUTO CROCANTE E LEVE. O POLVILHO É O PRINCIPAL COMPONENTE, ENQUANTO O SAL ADICIONA SABOR E O ÓLEO CONTRIBUI PARA A CONSISTÊNCIA DA MASSA. O PROCESSO DE FABRICAÇÃO ASSEGURA QUE O BISCOITO TENHA A QUANTIDADE IDEAL DE UMIDADE, PROPORCIONANDO A TEXTURA DESEJADA. CADA PACOTE CONTÉM A QUANTIDADE EXATA PARA ATENDER À DEMANDA, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O ARMAZENAMENTO.</p>	2.700	PCT			
11	<p><b>BISCOITO CHIMANGO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR POLVILHO, ÓLEO, LEITE, OVOS, QUEIJO RALADO E SAL. O POLVILHO SERVE COMO BASE PARA A MASSA, ENQUANTO OS OVOS E O ÓLEO SÃO UTILIZADOS PARA DAR LIGA E CONTRIBUIR PARA A CONSISTÊNCIA. O LEITE ADICIONA UMIDADE À MASSA, E O QUEIJO RALADO É INCORPORADO PARA</p>	9.000	UNID.			





	PROPORCIONAR SABOR. O SAL É UTILIZADO PARA EQUILIBRAR O SABOR E COMPLETAR A RECEITA. A MISTURA DESSES INGREDIENTES É CUIDADOSAMENTE BALANCEADA PARA ALCANÇAR AS CARACTERÍSTICAS DESEJADAS NO PRODUTO.				
12	<b>BISCOITO DE QUEIJO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR POLVILHO AZEDO, ÁGUA, LEITE, ÓLEO, OVO, QUEIJO E SAL. O POLVILHO AZEDO É O INGREDIENTE BASE QUE PROPORCIONA ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO O OVO E O ÓLEO AJUDAM A UNIR OS INGREDIENTES. O LEITE ADICIONA UMIDADE, E O QUEIJO OFERECE O SABOR CARACTERÍSTICO. O SAL É ADICIONADO PARA EQUILIBRAR O SABOR GERAL DA RECEITA. TODOS OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA GARANTIR UM PRODUTO DE ALTA QUALIDADE E SABOR AUTÊNTICO.	12.000	UNID.		
13	<b>BISCOITO DE MILHO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR E MARGARINA. O AMIDO DE MILHO SERVE COMO BASE PARA A MASSA, CONFERINDO ESTRUTURA, ENQUANTO A FARINHA DE TRIGO COMPLEMENTA A CONSISTÊNCIA. O AÇÚCAR É RESPONSÁVEL PELA DOÇURA DO PRODUTO, E A MARGARINA É UTILIZADA PARA GARANTIR A LIGA ENTRE OS INGREDIENTES E PROPORCIONAR A TEXTURA DESEJADA.	12.000	UNID.		
14	<b>BISCOITO DE MILHO E QUEIJO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, MARGARINA E QUEIJO. O AMIDO DE	12.000	UNID.		





	MILHO PROPORCIONA ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO A FARINHA DE TRIGO COMPLEMENTA A CONSISTÊNCIA. O AÇÚCAR ADICIONA DOÇURA, A MARGARINA GARANTE A LIGA DOS INGREDIENTES E CONFERE TEXTURA, E O QUEIJO É INCORPORADO PARA DAR O SABOR CARACTERÍSTICO E MARCANTE.				
15	<b>BISCOITO TOALHA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE, SENDO COMPOSTO POR POLVILHO, ÁGUA, ÓLEO, SAL E OVOS. O POLVILHO SERVE COMO A BASE DA MASSA, PROPORCIONANDO ESTRUTURA E LEVEZA. A ÁGUA E O ÓLEO SÃO UTILIZADOS PARA A HIDRATAÇÃO E A LIGA DA MASSA, ENQUANTO O SAL É ADICIONADO PARA EQUILIBRAR O SABOR. OS OVOS AJUDAM A DAR CONSISTÊNCIA E A UNIR OS INGREDIENTES.	12.000	UNID.		
16	<b>MINI SALGADOS FRITOS</b> PESO APROXIMADO DE 15G A 20G CADA UNIDADE. SÃO OFERECIDOS NOS SABORES CARNE, QUEIJO, PRESUNTO E QUEIJO E FRANGO. CADA SABOR CUIDADOSAMENTE PREPARADO COM RECHEIOS SABOROSOS E DE ALTA QUALIDADE, ENVOLTOS EM UMA MASSA MACIA E LEVE, QUE GARANTE PRATICIDADE E SABOR EM CADA PORÇÃO.	300	CENTO		
17	<b>MINI SALGADOS ASSADOS</b> PESO APROXIMADO DE 20G CADA UNIDADE. SABORES DIVERSOS, CUIDADOSAMENTE PREPARADO COM RECHEIOS SABOROSOS E DE ALTA QUALIDADE, ENVOLTOS EM UMA MASSA MACIA E LEVE, QUE GARANTE PRATICIDADE E SABOR EM CADA PORÇÃO.	200	CENTO		
18	<b>BOLOS DOCES DIVERSOS</b> PESO APROXIMADO DE 400G. SÃO OFERECIDOS EM UMA VARIEDADE DE SABORES, COMO CHOCOLATE, CENOURA, COCO, ENTRE	2.000	UNI D.		





	OUTROS. CADA BOLO É PREPARADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS PARA GARANTIR UM SABOR AGRADÁVEL E UMA TEXTURA MACIA. COM OPÇÕES QUE ATENDEM DIFERENTES PREFERÊNCIAS.					
19	<b>BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE</b> DIMENSÕES APROXIMADAS DE 35CM X 25CM. PREPARADO COM CENOURAS FRESCAS, O BOLO É MACIO E SABOROSO, COM UMA COBERTURA RICA DE CHOCOLATE, QUE COMPLEMENTA PERFEITAMENTE O SABOR DA CENOURA.	400	UNI D.			
20	<b>ROSCA</b> PESO APROXIMADO DE 300G PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, AÇÚCAR E LEITE, RESULTANDO EM UMA MASSA MACIA E SABOROSA. APRESENTADA EM FORMATO TIPO TRANÇA, A ROSCA É ASSADA E FINALIZADA COM UMA COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO, QUE PROPORCIONA UM TOQUE DOCE E CREMOSO.	200	UNI D.			
21	<b>ROSQUINHA DE LEITE CONDENSADO TIPO HÚNGARA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75G POR UNIDADE. A MASSA É PREPARADA COM LEITE CONDENSADO, GARANTINDO UMA TEXTURA MACIA E SABOR DOCE E CREMOSO. A ROSQUINHA É COBERTA COM UMA CAMADA ADICIONAL DE LEITE CONDENSADO, O QUE REALÇA AINDA MAIS SEU SABOR DOCE. COM FORMATO E CARACTERÍSTICAS TRADICIONAIS.	5.000	UNID.			
22	<b>PÃO DE FORMA TRADICIONAL</b> FATIADO E FRESCO, COM PESO APROXIMADO DE 400G. PREPARADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS. ESTE PÃO OFERECE UMA TEXTURA MACIA E SABOR DELICADO, IDEAL PARA O CONSUMO DIÁRIO. SUA FATIAÇÃO	500	PCT			





	UNIFORME FACILITA O PREPARO DE SANDUÍCHES OU O CONSUMO EM FATIAS SIMPLES. EMBALADO PARA GARANTIR FRESCOR					
23	<b>MICRO-PIZZA ASSADA</b> PESO APROXIMADO DE 20G POR UNIDADE. PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, SAL E LEITE NA MASSA, GARANTINDO UMA BASE LEVE E SABOROSA. O RECHEIO INCLUI CALABRESA, PRESUNTO, MUSSARELA, FRANGO, AZEITONA E ORÉGANO, PROPORCIONANDO UMA COMBINAÇÃO DE SABORES CLÁSSICOS. A PIZZA É ASSADA ATÉ ALCANÇAR A CROCÂNCIA IDEAL, COM O RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO E SABOROSO.	8.000	UNID.			
24	<b>SANDUÍCHE DE PÃO FRANCÊS RECHEADO</b> É COMPOSTO POR UM PÃO FRANCÊS DE 50G, COM UMA FATIA DE MUSSARELA, UMA FATIA DE PRESUNTO, ALFACE FRESCA E PATÊ DE FRANGO. CADA UNIDADE É EMBALADA INDIVIDUALMENTE PARA GARANTIR FRESCOR E PRATICIDADE NO CONSUMO. O SANDUÍCHE É PREPARADO DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE DOS INGREDIENTES E GARANTIR UM SABOR DELICIOSO EM CADA PORÇÃO.	2.000	UNID.			
25	<b>SANDUÍCHE DE PÃO DE FORMA RECHEADO</b> PREPARADO COM DUAS FATIAS DE PÃO DE FORMA, UMA FATIA DE MUSSARELA, UMA FATIA DE PRESUNTO, ALFACE FRESCA E PATÊ DE FRANGO. CADA UNIDADE É EMBALADA INDIVIDUALMENTE PARA GARANTIR FRESCOR E PRATICIDADE NO CONSUMO. O SANDUÍCHE É PREPARADO DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE DOS INGREDIENTES E GARANTIR UM SABOR DELICIOSO EM CADA PORÇÃO.	2.500	UNID.			
26	<b>PÃO DE SAL DE RECHEADO</b> -	2.500	UNID.			





	<b>PRESUNTO E QUEIJO</b> PÃO DE SAL DE 50G RECHEADO COM UMA FATIA DE PRESUNTO E UMA FATIA DE QUEIJO, PROPORCIONANDO UMA COMBINAÇÃO SIMPLES E DELICIOSA. ESTE LANCHE É EMBALADO INDIVIDUALMENTE, GARANTINDO FRESCOR E PRATICIDADE PARA CONSUMO IMEDIATO.				
27	<b>PÃO DE SAL RECHEADO - MORTADELA</b> PÃO DE SAL DE 50G RECHEADO COM DUAS FATIAS DE MORTADELA, OFERECENDO UM LANCHE SIMPLES E SABOROSO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE, GARANTE PRATICIDADE E FRESCOR PARA CONSUMO IMEDIATO.	8.000	UNID.		
28	<b>TORRADA DE PÃO FRANCÊS</b> FEITA COM PÃO FRANCÊS FATIADO, PREPARADO NA CHAPA COM UMA CAMADA DE MANTEIGA, GARANTINDO CROCÂNCIA E SABOR. CADA FATIA É CUIDADOSAMENTE TOSTADA, RESULTANDO EM UMA TORRADA DOURADA E SABOROSA, IDEAL PARA ACOMPANHAR REFEIÇÕES OU SER CONSUMIDA NO CAFÉ DA MANHÃ E LANCHE. O PREPARO NA CHAPA CONFERE UM TOQUE ESPECIAL, REALÇANDO O SABOR DA MANTEIGA E A TEXTURA CROCANTE DO PÃO.	300	KG		
29	<b>PATÊ DE FRANGO</b> PREPARADO COM MAIONESE, CREME DE LEITE, PEITO DE FRANGO DESFIADO E UMA MISTURA DE TEMPEROS, PROPORCIONANDO UM SABOR CREMOSO E BEM EQUILIBRADO. OS INGREDIENTES SÃO COMBINADOS DE FORMA A CRIAR UMA TEXTURA SUAVE, IDEAL PARA SER UTILIZADO COMO ACOMPANHAMENTO, RECHEIO OU SIMPLEMENTE PARA ESPALHAR EM PÃES E TORRADAS.	100	KG		
30	<b>TORTA SALGADA ASSADA</b> POSSUI AS DIMENSÕES MÍNIMAS DE 44 X 30 X 4,8	150	UNID.		





	CM. CREMOSA, RECHEADA COM FRANGO DESFIADO, CATUPIRY OU REQUEIJÃO CREMOSO, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ORÉGANO E TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS. A TORTA JÁ VEM CORTADA EM PEDAÇOS PARA FACILITAR O CONSUMO.					
31	<b>PÃO DOCE RECHEADO COM MORTADELA</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. FEITO COM UMA MASSA DOCE, LEVE E MACIA, RECHEADA COM MORTADELA.	3.000	UNID.			
32	<b>PÃO DOCE</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 40G. É PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E MACIA, LEVEMENTE ADOÇADA, PROPORCIONANDO UM SABOR SUAVE.	12.000	UNID.			
33	<b>BISCOITO FRITO DE DOCE</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. É PREPARADO COM MANTEIGA, LEITE DE COCO, GOMA E OVOS. OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA CRIAR UM BISCOITO CROCANTE E LEVEMENTE DOCE. O LEITE DE COCO CONFERE UM SABOR DELICADO E CARACTERÍSTICO, ENQUANTO A MANTEIGA E OS OVOS GARANTEM A CONSISTÊNCIA E A TEXTURA MACIA POR DENTRO. FRITO ATÉ ALCANÇAR O PONTO IDEAL DE CROCÂNCIA.	5.000	UNID.			
34	<b>BISCOITO FRITO DE SAL</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. PREPARADO COM GOMA, OVOS E LEITE. A COMBINAÇÃO DESSES INGREDIENTES RESULTA EM UM BISCOITO CROCANTE E LEVE, COM UM SABOR SUAVE E SALGADO. A GOMA CONFERE A ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO OS OVOS E O LEITE GARANTEM A TEXTURA E UMIDADE IDEAIS. FRITO ATÉ FICAR CROCANTE.	5.000	UNID.			
35	<b>PÃO DE BATATA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 50G. FEITO COM	3.000	UNID.			





	FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE. A MASSA É ENRIQUECIDA PELA BATATA, O QUE CONFERE UMA TEXTURA MACIA E LEVE. A MANTEIGA E OS OVOS CONTRIBUEM PARA A SUAVIDADE E A UMIDADE DO PÃO, ENQUANTO O LEITE ADICIONA UMA LEVE CREMOSIDADE.					
36	<b>PÃO CASEIRO</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE. A COMBINAÇÃO DESSES INGREDIENTES RESULTA EM UMA MASSA MACIA E SABOROSA, COM UMA TEXTURA DELICADA E LEVE. A MANTEIGA E OS OVOS GARANTEM UMIDADE E SUAVIDADE AO PÃO, ENQUANTO O LEITE ADICIONA UM TOQUE DE CREMOSIDADE.	8.100	UNID.			
37	<b>BROA DE MILHO</b> PESO APROXIMADO DE 30G. PREPARADA COM FARINHA DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS, AÇÚCAR E LEITE, CRIANDO UMA MASSA DENSA E SABOROSA. A FARINHA DE MILHO CONFERE O SABOR CARACTERÍSTICO E A TEXTURA ÚNICA À BROA, ENQUANTO A FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE GARANTEM A MACIEZ E UMIDADE DA MASSA E O AÇÚCAR ADICIONA UM TOQUE DE DOÇURA EQUILIBRADA.	2.000	UNID.			
38	<b>BROA DE MAISENA COM GOIABADA</b> PESO APROXIMADO DE 30G. PREPARADA COM AMIDO DE MILHO (MAISENA), PROPORCIONANDO UMA TEXTURA LEVE E MACIA, COMBINADA COM PEDAÇOS DE GOIABADA, QUE ADICIONAM UM SABOR DOCE. A RECEITA PODE INCLUIR INGREDIENTES COMO MANTEIGA, AÇÚCAR, OVOS E LEITE. A GOIABADA É INCORPORADA À MASSA OU COLOCADA COMO RECHEIO.	2.000	UNID.			
39	<b>ROSCA FRITA</b> POSSUI	1.500	UNID.			





	APROXIMADAMENTE 40G. É PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, OVOS, MANTEIGA E LEITE. INGREDIENTES COMBINADOS PARA CRIAR UMA MASSA MACIA E SABOROSA, QUE É FRITA ATÉ ALCANÇAR UMA TEXTURA CROCANTE POR FORA, MANTENDO-SE LEVE E MACIA POR DENTRO.				
40	<b>BOLO CONFEITADO DE DIVERSOS SABORES</b> OFERECIDO EM UMA VARIEDADE DE SABORES, COM UM RECHEIO CUIDADOSAMENTE ELABORADO PARA COMPLEMENTAR A MASSA. RECHEIOS DIVERSOS. PODE SER PREPARADO EM SABORES CLÁSSICOS COMO CHOCOLATE, BAUNILHA, ENTRE OUTROS, E É FINALIZADO COM COBERTURAS QUE PODEM INCLUIR GLACÊS, CREMES, FRUTAS OU CONFEITOS. IDEAL PARA DIVERSAS OCASIÕES.	150	KG		
41	<b>BISCOITO COZIDO E ASSADO</b> EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 100G. PREPARADO COM GOMA, OVOS, CANELA E MANTEIGA, RESULTANDO EM UM BISCOITO DE TEXTURA LEVE E SABOR DELICADO. O PROCESSO DE COZIMENTO E ASSAMENTO GARANTE UMA CROCÂNCIA IDEAL.	500	PCT		
42	<b>PÃO PARA CACHORRO-QUENTE</b> APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. MASSA MACIA E LEVE, COM TEXTURA FIRME O SUFICIENTE PARA BOA SUSTENTAÇÃO. SUAVE AO PALADAR. BASE PRÁTICA E SABOROSA.	24.500	UNID.		
43	<b>COXINHA DE FRANGO- SALGADO FRITO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 100G PARA CADA UNIDADE. PREPARADO COM RECHEIO DE FRANGO ENVOLTO EM UMA MASSA CROCANTE E LEVE. A MASSA É FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL.	2.000	UNID.		





44	<b>PASTEL - SALGADO FRITO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 100G PARA CADA UNIDADE. PREPARADO COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA. ENVOLTO EM UMA MASSA CROCANTE E LEVE. A MASSA É FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL.	1.500	UNID.			
45	<b>EMPADA DE CARNE- SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM CARNE MOÍDA. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.			
46	<b>EMPADA DE FRANGO- SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.			
47	<b>EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO E QUEIJO CATUPIRY. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.			
48	<b>PASTEL - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.			
49	<b>ESFIRRA FECHADA - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM CARNE MOÍDA. ASSADO	1.000	UNID.			





	ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.					
50	<b>BAURU - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.000	UNID.			
51	<b>PÃO DE ALHO</b> PESO APROXIMADO DE 50G A UNIDADE. PREPARADO COM PÃO TIPO BAGUETE. GUARNECIDO COM UMA MISTURA DE ALHO, MANTEIGA, QUEIJO E/OU AZEITE. A COMBINAÇÃO DOS INGREDIENTES É CUIDADOSAMENTE APLICADA SOBRE O PÃO, RESULTANDO EM UM SABOR INTENSO E AROMÁTICO.	1.300	UNID.			
52	<b>PÃO DE QUEIJO RECHEADO</b> PESO APROXIMADO DE 50G. PREPARADO COM POLVILHO, SAL, ÓLEO E QUEIJO. PODE SER ENCONTRADO EM SABORES VARIADOS DE RECHEIOS. A MASSA É MACIA E LEVE, COM A TEXTURA CARACTERÍSTICA DO PÃO DE QUEIJO, ENQUANTO O RECHEIO ADICIONA UM TOQUE DE SABOR EXTRA, TORNANDO-O AINDA MAIS DELICIOSO E VERSÁTIL.	1.000	UNID.			
53	<b>BARQUETE DE FRANGO</b> MASSA ASSADA EM FORMATO DE "BARCO", COM PESO APROXIMADO DE 25G. A MASSA É FEITA COM FARINHA DE TRIGO, ÓLEO, AÇÚCAR, SAL E ÁGUA, GARANTINDO UMA TEXTURA CROCANTE E LEVE. BARQUETE RECHEADA COM PATÊ DE FRANGO, PREPARADO COM MAIONESE, CREME DE LEITE, PEITO DE FRANGO DESFIADO E UMA MISTURA DE TEMPEROS.	100	CENTO			
54	<b>PEÇA - MUSSARELA</b> QUEIJO DE PASTA SEMI-DURA, PEÇA. FEITA COM LEITE, SAL E COALHO, COM UMA TEXTURA CREMOSA E UM SABOR SUAVE E LEVEMENTE	200	KG			



	SALGADO.				
55	<b>PEÇA - PRESUNTO</b> EMBUTIDO DE CARNE SUÍNA, PEÇA. FEITO A PARTIR DE CARNE DE PORCO CURADA E COZIDA, OFERECENDO UM SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO.	200	KG		
56	<b>PEÇA - MORTADELA</b> EMBUTIDO DE CARNE SUÍNA, TRADICIONALMENTE TEMPERADO COM ESPECIARIAS E RECHEADO COM PEDAÇOS DE GORDURA, PEÇA. PREPARADA A PARTIR DE CARNE DE PORCO, GORDURA SUÍNA, TEMPEROS E SAL.	300	KG		
57	<b>PÃO FRANCÊS</b> UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G. PÃO TRADICIONAL, PRODUZIDO ARTESANALMENTE COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ÁGUA FILTRADA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, REFORÇADOR E UMA PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA VEGETAL PARA GARANTIR CROCÂNCIA POR FORA E MACIEZ POR DENTRO. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR. <b>COTA EXCLUSIVA PARA MEI, ME E EPP 25%, REFERENTE AO ITEM 06.</b>	1.260	KG		

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 a contar do recebimento da requisição.

PRAZO DE GARANTIA DO OBJETO:



(38)93300-1891



[prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br](mailto:prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br)



Praça Artur Trancoso, 08 - Centro

383832-1135

CNPJ/MF 24.791.154/0001-07

São João do Paraíso-MG-39540-000



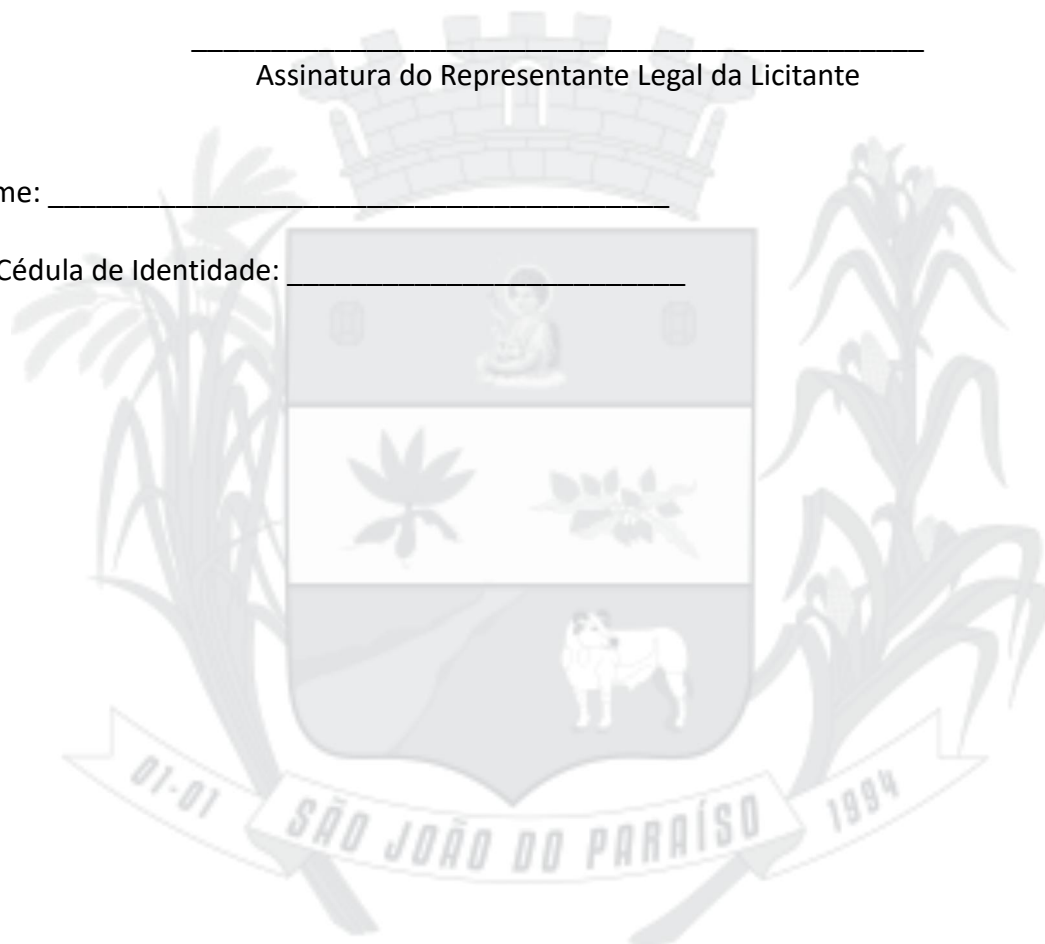
(Por se tratar de gêneros de alimentação, a garantia do objeto será aquela fornecida pelo fabricante, variando de produto por produto, porém, não poderá ser inferior a 65% (sessenta e cinco por cento) do total do prazo de validade).

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal da Licitante

Nome: \_\_\_\_\_

Nº Cédula de Identidade: \_\_\_\_\_



ANEXO IV – AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 1026/2026

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2026

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 dezesesseis 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 024/2026**  
**PROCESSO Nº 1026/2026**

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 Praça Artur Trancoso, nº 08, centro, nesta cidade, a Exma. Sr.<sup>a</sup> Prefeita Municipal, Sr.<sup>a</sup> SELMA MARIA MORAIS DOS SANTOS, 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 1026/2026 RESOLVE registrar os preços para os fornecimentos constantes nos anexos desta ata, beneficiário \_\_\_\_\_, localizado na rua \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_ no bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, estado de \_\_\_\_\_, cujo CNPJ é \_\_\_\_\_, neste ato representado por \_\_\_\_\_, conforme quadro 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	

**01 - DO OBJETO:**

- I - O objeto desta Ata é o registro de preços aquisição de gêneros de padaria e confeitaria para atender os diversos setores da Prefeitura Municipal de São João do Paraíso/MG, conforme descrito abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE MÁXIMA	UNID
1	<b>LEITE INTEGRAL NATURAL – EMBALAGEM DE 1 LITRO</b> LEITE INTEGRAL, TIPO LONGA VIDA, ENVASADO EM CAIXA TETRA PAK DE 01 (UM) LITRO, TRATADO TERMICAMENTE PELO SISTEMA UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), LIVRE DE MICRO-ORGANISMOS, COM VALOR NUTRICIONAL EMBALAGEM ORIGINAL DO	4.000	UNID.





	FABRICANTE, COM REGISTRO NO MA-SIF, ESTAMPADA NA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. EMBALADO EM RECIPIENTE SEGURO E RESISTENTE, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE E CONSERVAÇÃO.		
2	<b>LEITE "IN NATURA" – EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO</b> LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL, DIRETAMENTE DA FONTE, SEM PROCESSOS DE INDUSTRIALIZAÇÃO QUE ALTEREM SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. PRODUTO NÃO PASTEURIZADO, PRESERVANDO SEU SABOR AUTÊNTICO E PROPRIEDADES NUTRICIONAIS, COMO PROTEÍNAS, CÁLCIO E VITAMINAS ESSENCIAIS. IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO PARA MANTER SUA QUALIDADE E SEGURANÇA. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DESENVOLVIDA PARA FACILITAR O MANUSEIO E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.	1.200	UNID.
3	<b>LEITE MORNO – GARRAFA DE 1 LITRO, PRONTO PARA CONSUMO</b> LEITE INTEGRAL AQUECIDO A UMA TEMPERATURA IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO, MANTENDO SUA TEXTURA CREMOSA E SABOR SUAVE. EMBALADO EM GARRAFA RESISTENTE DE 1 LITRO, GARANTINDO PRATICIDADE E SEGURANÇA NO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRODUTO IDEAL PARA CONSUMO PURO OU COMO BASE PARA BEBIDAS QUENTES, COMO CAFÉ COM LEITE E ACHOCOLATADOS. DEVE SER CONSUMIDO EM CURTO PRAZO, COM ARMAZENAMENTO ADEQUADO PARA MANTER SUA QUALIDADE E FRESCOR.	540	UNID.
4	<b>SUCO DE FRUTAS – EMBALAGEM DE 1 LITRO (DIVERSOS SABORES)</b> SUCO DE FRUTAS EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO. DISPONÍVEL EM DIVERSOS SABORES, COMO MARACUJÁ, UVA, MANGA, LARANJA, CAJU, GOIABA, ENTRE OUTROS. BEBIDA ELABORADA	2.000	UNID.





	COM SUCO DE FRUTAS SELECIONADAS, ENRIQUECIDA COM VITAMINA C E AROMAS NATURAIS, PROPORCIONANDO UM SABOR EQUILIBRADO E REFRESCANTE. EMBALADO EM RECIPIENTE/CAIXA DE 1 LITRO RESISTENTE E SEGURO. APÓS ABERTO, É RECOMENDADO ARMAZENAR SOB REFRIGERAÇÃO PARA PRESERVAR O FRESCOR E A QUALIDADE DO PRODUTO.		
5	<b>JARRA DE SUCO NATURAL – DIVERSOS SABORES, 1 LITRO</b> SUCO NATURAL PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO COM FRUTAS SELECIONADAS E ÁGUA FILTRADA, JÁ ADOÇADO PARA REALÇAR O SABOR. DISPONÍVEL EM UMA VARIEDADE DE SABORES, COMO LARANJA, UVA, ABACAXI, MARACUJÁ E OUTROS. APRESENTADO EM JARRA DE 1 LITRO, PRÁTICA E DE FÁCIL MANUSEIO. DEVE SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO PARA MANTER A QUALIDADE E FRESCOR.	500	UNID.
6	<b>PÃO FRANCÊS</b> UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G. PÃO TRADICIONAL, PRODUZIDO ARTESANALMENTE COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ÁGUA FILTRADA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, REFORÇADOR E UMA PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA VEGETAL PARA GARANTIR CROCÂNCIA POR FORA E MACIEZ POR DENTRO. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR.	3.780	KG
7	<b>MINI PÃO DE SAL</b> POSSUI PESO MÍNIMO DE 25 GRAMAS POR UNIDADE. PRODUZIDO COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, INCLUINDO FARINHA DE TRIGO, SAL, REFORÇADOR DE MASSA, ÁGUA, AÇÚCAR E FERMENTO BIOLÓGICO, GARANTINDO UMA TEXTURA LEVE E MACIA. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR INCOMPARÁVEIS.	2.250	KG





8	<b>PÃO DE QUEIJO</b> PESA APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE E É FEITO COM UMA COMBINAÇÃO SIMPLES E SABOROSA DE TRIGO, SAL, ÓLEO E QUEIJO PARMESÃO, GARANTINDO UMA TEXTURA MACIA POR DENTRO E CROCANTE POR FORA, COM UM SABOR IRRESISTÍVEL DE QUEIJO.	15.000	UNID.
9	<b>CHIPA</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 45G POR UNIDADE. COMPOSTA POR OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO E LEITE. O POLVILHO DOCE PROPORCIONA A BASE DA MASSA, ENQUANTO OS OVOS E A MANTEIGA CONTRIBUEM PARA A UNIÃO DOS INGREDIENTES. O SAL É UTILIZADO PARA O EQUILÍBRIO DE SABOR, E O QUEIJO E O LEITE COMPLETAM A RECEITA, PROPORCIONANDO A CONSISTÊNCIA NECESSÁRIA PARA A FORMAÇÃO DA MASSA. TODOS OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA ATENDER AOS REQUISITOS ESPECÍFICOS DE FABRICAÇÃO.	12.000	UNID.
10	<b>PACOTE DE BISCOITO DE POLVILHO</b> PESO DE APROXIMADAMENTE 130G. COMPOSTO POR POLVILHO, SAL, ÓLEO E ÁGUA. ESSES INGREDIENTES SÃO COMBINADOS DE FORMA A GARANTIR UM PRODUTO CROCANTE E LEVE. O POLVILHO É O PRINCIPAL COMPONENTE, ENQUANTO O SAL ADICIONA SABOR E O ÓLEO CONTRIBUI PARA A CONSISTÊNCIA DA MASSA. O PROCESSO DE FABRICAÇÃO ASSEGURA QUE O BISCOITO TENHA A QUANTIDADE IDEAL DE UMIDADE, PROPORCIONANDO A TEXTURA DESEJADA. CADA PACOTE CONTÉM A QUANTIDADE EXATA PARA ATENDER À DEMANDA, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O ARMAZENAMENTO.	2.700	PCT
11	<b>BISCOITO CHIMANGO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR POLVILHO, ÓLEO, LEITE, OVOS, QUEIJO RALADO E SAL. O POLVILHO SERVE COMO BASE PARA A MASSA, ENQUANTO OS OVOS E O ÓLEO SÃO	9.000	UNID.





	UTILIZADOS PARA DAR LIGA E CONTRIBUIR PARA A CONSISTÊNCIA. O LEITE ADICIONA UMIDADE À MASSA, E O QUEIJO RALADO É INCORPORADO PARA PROPORCIONAR SABOR. O SAL É UTILIZADO PARA EQUILIBRAR O SABOR E COMPLETAR A RECEITA. A MISTURA DESSES INGREDIENTES É CUIDADOSAMENTE BALANCEADA PARA ALCANÇAR AS CARACTERÍSTICAS DESEJADAS NO PRODUTO.		
12	<b>BISCOITO DE QUEIJO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR POLVILHO AZEDO, ÁGUA, LEITE, ÓLEO, OVO, QUEIJO E SAL. O POLVILHO AZEDO É O INGREDIENTE BASE QUE PROPORCIONA ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO O OVO E O ÓLEO AJUDAM A UNIR OS INGREDIENTES. O LEITE ADICIONA UMIDADE, E O QUEIJO OFERECE O SABOR CARACTERÍSTICO. O SAL É ADICIONADO PARA EQUILIBRAR O SABOR GERAL DA RECEITA. TODOS OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA GARANTIR UM PRODUTO DE ALTA QUALIDADE E SABOR AUTÊNTICO.	12.000	UNID.
13	<b>BISCOITO DE MILHO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR E MARGARINA. O AMIDO DE MILHO SERVE COMO BASE PARA A MASSA, CONFERINDO ESTRUTURA, ENQUANTO A FARINHA DE TRIGO COMPLEMENTA A CONSISTÊNCIA. O AÇÚCAR É RESPONSÁVEL PELA DOÇURA DO PRODUTO, E A MARGARINA É UTILIZADA PARA GARANTIR A LIGA ENTRE OS INGREDIENTES E PROPORCIONAR A TEXTURA DESEJADA.	12.000	UNID.
14	<b>BISCOITO DE MILHO E QUEIJO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, MARGARINA E QUEIJO. O AMIDO DE MILHO PROPORCIONA ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO A FARINHA DE TRIGO COMPLEMENTA A CONSISTÊNCIA. O AÇÚCAR	12.000	UNID.





	ADICIONA DOÇURA, A MARGARINA GARANTE A LIGA DOS INGREDIENTES E CONFERE TEXTURA, E O QUEIJO É INCORPORADO PARA DAR O SABOR CARACTERÍSTICO E MARCANTE.		
15	<b>BISCOITO TOALHA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE, SENDO COMPOSTO POR POLVILHO, ÁGUA, ÓLEO, SAL E OVOS. O POLVILHO SERVE COMO A BASE DA MASSA, PROPORCIONANDO ESTRUTURA E LEVEZA. A ÁGUA E O ÓLEO SÃO UTILIZADOS PARA A HIDRATAÇÃO E A LIGA DA MASSA, ENQUANTO O SAL É ADICIONADO PARA EQUILIBRAR O SABOR. OS OVOS AJUDAM A DAR CONSISTÊNCIA E A UNIR OS INGREDIENTES.	12.000	UNID.
16	<b>MINI SALGADOS FRITOS</b> PESO APROXIMADO DE 15G A 20G CADA UNIDADE. SÃO OFERECIDOS NOS SABORES CARNE, QUEIJO, PRESUNTO E QUEIJO E FRANGO. CADA SABOR CUIDADOSAMENTE PREPARADO COM RECHEIOS SABOROSOS E DE ALTA QUALIDADE, ENVOLTOS EM UMA MASSA MACIA E LEVE, QUE GARANTE PRATICIDADE E SABOR EM CADA PORÇÃO.	300	CENTO
17	<b>MINI SALGADOS ASSADOS</b> PESO APROXIMADO DE 20G CADA UNIDADE. SABORES DIVERSOS, CUIDADOSAMENTE PREPARADO COM RECHEIOS SABOROSOS E DE ALTA QUALIDADE, ENVOLTOS EM UMA MASSA MACIA E LEVE, QUE GARANTE PRATICIDADE E SABOR EM CADA PORÇÃO.	200	CENTO
18	<b>BOLOS DOCES DIVERSOS</b> PESO APROXIMADO DE 400G. SÃO OFERECIDOS EM UMA VARIEDADE DE SABORES, COMO CHOCOLATE, CENOURA, COCO, ENTRE OUTROS. CADA BOLO É PREPARADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS PARA GARANTIR UM SABOR AGRADÁVEL E UMA TEXTURA MACIA. COM OPÇÕES QUE ATENDEM DIFERENTES PREFERÊNCIAS.	2.000	UNID.
19	<b>BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE</b> DIMENSÕES APROXIMADAS DE	400	UNID.





	35CM X 25CM. PREPARADO COM CENOURAS FRESCAS, O BOLO É MACIO E SABOROSO, COM UMA COBERTURA RICA DE CHOCOLATE, QUE COMPLEMENTA PERFEITAMENTE O SABOR DA CENOURA.		
20	<b>ROSCA</b> PESO APROXIMADO DE 300G PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, AÇÚCAR E LEITE, RESULTANDO EM UMA MASSA MACIA E SABOROSA. APRESENTADA EM FORMATO TIPO TRANÇA, A ROSCA É ASSADA E FINALIZADA COM UMA COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO, QUE PROPORCIONA UM TOQUE DOCE E CREMOSO.	200	UNID.
21	<b>ROSQUINHA DE LEITE CONDENSADO TIPO HÚNGARA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75G POR UNIDADE. A MASSA É PREPARADA COM LEITE CONDENSADO, GARANTINDO UMA TEXTURA MACIA E SABOR DOCE E CREMOSO. A ROSQUINHA É COBERTA COM UMA CAMADA ADICIONAL DE LEITE CONDENSADO, O QUE REALÇA AINDA MAIS SEU SABOR DOCE. COM FORMATO E CARACTERÍSTICAS TRADICIONAIS.	5.000	UNID.
22	<b>PÃO DE FORMA TRADICIONAL</b> FATIADO E FRESCO, COM PESO APROXIMADO DE 400G. PREPARADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS. ESTE PÃO OFERECE UMA TEXTURA MACIA E SABOR DELICADO, IDEAL PARA O CONSUMO DIÁRIO. SUA FATIAÇÃO UNIFORME FACILITA O PREPARO DE SANDUÍCHES OU O CONSUMO EM FATIAS SIMPLES. EMBALADO PARA GARANTIR FRESCOR	500	PCT
23	<b>MICRO-PIZZA ASSADA</b> PESO APROXIMADO DE 20G POR UNIDADE. PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, SAL E LEITE NA MASSA, GARANTINDO UMA BASE LEVE E SABOROSA. O RECHEIO INCLUI CALABRESA, PRESUNTO, MUSSARELA, FRANGO, AZEITONA E ORÉGANO, PROPORCIONANDO UMA COMBINAÇÃO DE SABORES CLÁSSICOS. A PIZZA É ASSADA ATÉ	8.000	UNID.



	ALCANÇAR A CROCÂNCIA IDEAL, COM O RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO E SABOROSO.		
24	<b>SANDUÍCHE DE PÃO FRANCÊS RECHEADO</b> É COMPOSTO POR UM PÃO FRANCÊS DE 50G, COM UMA FATIA DE MUSSARELA, UMA FATIA DE PRESUNTO, ALFACE FRESCA E PATÊ DE FRANGO. CADA UNIDADE É EMBALADA INDIVIDUALMENTE PARA GARANTIR FRESCOR E PRATICIDADE NO CONSUMO. O SANDUÍCHE É PREPARADO DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE DOS INGREDIENTES E GARANTIR UM SABOR DELICIOSO EM CADA PORÇÃO.	2.000	UNID.
25	<b>SANDUÍCHE DE PÃO DE FORMA RECHEADO</b> PREPARADO COM DUAS FATIAS DE PÃO DE FORMA, UMA FATIA DE MUSSARELA, UMA FATIA DE PRESUNTO, ALFACE FRESCA E PATÊ DE FRANGO. CADA UNIDADE É EMBALADA INDIVIDUALMENTE PARA GARANTIR FRESCOR E PRATICIDADE NO CONSUMO. O SANDUÍCHE É PREPARADO DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE DOS INGREDIENTES E GARANTIR UM SABOR DELICIOSO EM CADA PORÇÃO.	2.500	UNID.
26	<b>PÃO DE SAL DE RECHEADO - PRESUNTO E QUEIJO</b> PÃO DE SAL DE 50G RECHEADO COM UMA FATIA DE PRESUNTO E UMA FATIA DE QUEIJO, PROPORCIONANDO UMA COMBINAÇÃO SIMPLES E DELICIOSA. ESTE LANCHE É EMBALADO INDIVIDUALMENTE, GARANTINDO FRESCOR E PRATICIDADE PARA CONSUMO IMEDIATO.	2.500	UNID.
27	<b>PÃO DE SAL RECHEADO - MORTADELA</b> PÃO DE SAL DE 50G RECHEADO COM DUAS FATIAS DE MORTADELA, OFERECENDO UM LANCHE SIMPLES E SABOROSO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE, GARANTE PRATICIDADE E FRESCOR PARA CONSUMO IMEDIATO.	8.000	UNID.
28	<b>TORRADA DE PÃO FRANCÊS</b> FEITA COM PÃO FRANCÊS FATIADO, PREPARADO NA CHAPA COM UMA CAMADA DE MANTEIGA, GARANTINDO CROCÂNCIA E SABOR. CADA FATIA É CUIDADOSAMENTE TOSTADA,	300	KG





	RESULTANDO EM UMA TORRADA DOURADA E SABOROSA, IDEAL PARA ACOMPANHAR REFEIÇÕES OU SER CONSUMIDA NO CAFÉ DA MANHÃ E LANCHE. O PREPARO NA CHAPA CONFERE UM TOQUE ESPECIAL, REALÇANDO O SABOR DA MANTEIGA E A TEXTURA CROCANTE DO PÃO.		
29	<b>PATÊ DE FRANGO</b> PREPARADO COM MAIONESE, CREME DE LEITE, PEITO DE FRANGO DESFIADO E UMA MISTURA DE TEMPEROS, PROPORCIONANDO UM SABOR CREMOSO E BEM EQUILIBRADO. OS INGREDIENTES SÃO COMBINADOS DE FORMA A CRIAR UMA TEXTURA SUAVE, IDEAL PARA SER UTILIZADO COMO ACOMPANHAMENTO, RECHEIO OU SIMPLEMENTE PARA ESPALHAR EM PÃES E TORRADAS.	100	KG
30	<b>TORTA SALGADA ASSADA</b> POSSUI AS DIMENSÕES MÍNIMAS DE 44 X 30 X 4,8 CM. CREMOSA, RECHEADA COM FRANGO DESFIADO, CATUPIRY OU REQUEIJÃO CREMOSO, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ORÉGANO E TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS. A TORTA JÁ VEM CORTADA EM PEDAÇOS PARA FACILITAR O CONSUMO.	150	UNID.
31	<b>PÃO DOCE RECHEADO COM MORTADELA</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. FEITO COM UMA MASSA DOCE, LEVE E MACIA, RECHEADA COM MORTADELA.	3.000	UNID.
32	<b>PÃO DOCE</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 40G. É PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E MACIA, LEVEMENTE ADOÇADA, PROPORCIONANDO UM SABOR SUAVE.	12.000	UNID.
33	<b>BISCOITO FRITO DE DOCE</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. É PREPARADO COM MANTEIGA, LEITE DE COCO, GOMA E OVOS. OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA CRIAR UM BISCOITO CROCANTE E LEVEMENTE DOCE. O LEITE DE COCO CONFERE UM SABOR DELICADO E CARACTERÍSTICO, ENQUANTO A MANTEIGA E	5.000	UNID.





	OS OVOS GARANTEM A CONSISTÊNCIA E A TEXTURA MACIA POR DENTRO. FRITO ATÉ ALCANÇAR O PONTO IDEAL DE CROCÂNCIA.		
34	<b>BISCOITO FRITO DE SAL</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. PREPARADO COM GOMA, OVOS E LEITE. A COMBINAÇÃO DESSES INGREDIENTES RESULTA EM UM BISCOITO CROCANTE E LEVE, COM UM SABOR SUAVE E SALGADO. A GOMA CONFERE A ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO OS OVOS E O LEITE GARANTEM A TEXTURA E UMIDADE IDEAIS. FRITO ATÉ FICAR CROCANTE.	5.000	UNID.
35	<b>PÃO DE BATATA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 50G. FEITO COM FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE. A MASSA É ENRIQUECIDA PELA BATATA, O QUE CONFERE UMA TEXTURA MACIA E LEVE. A MANTEIGA E OS OVOS CONTRIBUEM PARA A SUAVIDADE E A UMIDADE DO PÃO, ENQUANTO O LEITE ADICIONA UMA LEVE CREMOSIDADE.	3.000	UNID.
36	<b>PÃO CASEIRO</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE. A COMBINAÇÃO DESSES INGREDIENTES RESULTA EM UMA MASSA MACIA E SABOROSA, COM UMA TEXTURA DELICADA E LEVE. A MANTEIGA E OS OVOS GARANTEM UMIDADE E SUAVIDADE AO PÃO, ENQUANTO O LEITE ADICIONA UM TOQUE DE CREMOSIDADE.	8.100	UNID.
37	<b>BROA DE MILHO</b> PESO APROXIMADO DE 30G. PREPARADA COM FARINHA DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS, AÇÚCAR E LEITE, CRIANDO UMA MASSA Densa E SABOROSA. A FARINHA DE MILHO CONFERE O SABOR CARACTERÍSTICO E A TEXTURA ÚNICA À BROA, ENQUANTO A FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE GARANTEM A MACIEZ E UMIDADE DA MASSA E O AÇÚCAR ADICIONA UM TOQUE DE DOÇURA EQUILIBRADA.	2.000	UNID.
38	<b>BROA DE MAISENA COM GOIABADA</b> PESO	2.000	UNID.





	APROXIMADO DE 30G. PREPARADA COM AMIDO DE MILHO (MAISENA), PROPORCIONANDO UMA TEXTURA LEVE E MACIA, COMBINADA COM PEDAÇOS DE GOIABADA, QUE ADICIONAM UM SABOR DOCE. A RECEITA PODE INCLUIR INGREDIENTES COMO MANTEIGA, AÇÚCAR, OVOS E LEITE. A GOIABADA É INCORPORADA À MASSA OU COLOCADA COMO RECHEIO.		
39	<b>ROSCA FRITA</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 40G. É PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, OVOS, MANTEIGA E LEITE. INGREDIENTES COMBINADOS PARA CRIAR UMA MASSA MACIA E SABOROSA, QUE É FRITA ATÉ ALCANÇAR UMA TEXTURA CROCANTE POR FORA, MANTENDO-SE LEVE E MACIA POR DENTRO.	1.500	UNID.
40	<b>BOLO CONFEITADO DE DIVERSOS SABORES</b> OFERECIDO EM UMA VARIEDADE DE SABORES, COM UM RECHEIO CUIDADOSAMENTE ELABORADO PARA COMPLEMENTAR A MASSA. RECHEIOS DIVERSOS. PODE SER PREPARADO EM SABORES CLÁSSICOS COMO CHOCOLATE, BAUNILHA, ENTRE OUTROS, E É FINALIZADO COM COBERTURAS QUE PODEM INCLUIR GLACÊS, CREMES, FRUTAS OU CONFEITOS. IDEAL PARA DIVERSAS OCASIÕES.	150	KG
41	<b>BISCOITO COZIDO E ASSADO</b> EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 100G. PREPARADO COM GOMA, OVOS, CANELA E MANTEIGA, RESULTANDO EM UM BISCOITO DE TEXTURA LEVE E SABOR DELICADO. O PROCESSO DE COZIMENTO E ASSAMENTO GARANTE UMA CROCÂNCIA IDEAL.	500	PCT
42	<b>PÃO PARA CACHORRO-QUENTE</b> APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. MASSA MACIA E LEVE, COM TEXTURA FIRME O SUFICIENTE PARA BOA SUSTENTAÇÃO. SUAVE AO PALADAR. BASE PRÁTICA E SABOROSA.	24.500	UNID.
43	<b>COXINHA DE FRANGO- SALGADO FRITO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 100G PARA CADA UNIDADE. PREPARADO COM RECHEIO DE	2.000	UNID.





	FRANGO ENVOLTO EM UMA MASSA CROCANTE E LEVE. A MASSA É FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL.		
44	<b>PASTEL - SALGADO FRITO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 100G PARA CADA UNIDADE. PREPARADO COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA. ENVOLTO EM UMA MASSA CROCANTE E LEVE. A MASSA É FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL.	1.500	UNID.
45	<b>EMPADA DE CARNE- SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM CARNE MOÍDA. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.
46	<b>EMPADA DE FRANGO- SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.
47	<b>EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO E QUEIJO CATUPIRY. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.
48	<b>PASTEL - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.
49	<b>ESFIRRA FECHADA - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM CARNE MOÍDA. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.000	UNID.
50	<b>BAURU - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE	1.000	UNID.





	POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.		
51	<b>PÃO DE ALHO</b> PESO APROXIMADO DE 50G A UNIDADE. PREPARADO COM PÃO TIPO BAGUETE. GUARNECIDO COM UMA MISTURA DE ALHO, MANTEIGA, QUEIJO E/OU AZEITE. A COMBINAÇÃO DOS INGREDIENTES É CUIDADOSAMENTE APLICADA SOBRE O PÃO, RESULTANDO EM UM SABOR INTENSO E AROMÁTICO.	1.300	UNID.
52	<b>PÃO DE QUEIJO RECHEADO</b> PESO APROXIMADO DE 50G. PREPARADO COM POLVILHO, SAL, ÓLEO E QUEIJO. PODE SER ENCONTRADO EM SABORES VARIADOS DE RECHEIOS. A MASSA É MACIA E LEVE, COM A TEXTURA CARACTERÍSTICA DO PÃO DE QUEIJO, ENQUANTO O RECHEIO ADICIONA UM TOQUE DE SABOR EXTRA, TORNANDO-O AINDA MAIS DELICIOSO E VERSÁTIL.	1.000	UNID.
53	<b>BARQUETE DE FRANGO</b> MASSA ASSADA EM FORMATO DE "BARCO", COM PESO APROXIMADO DE 25G. A MASSA É FEITA COM FARINHA DE TRIGO, ÓLEO, AÇÚCAR, SAL E ÁGUA, GARANTINDO UMA TEXTURA CROCANTE E LEVE. BARQUETE RECHEADA COM PATÊ DE FRANGO, PREPARADO COM MAIONESE, CREME DE LEITE, PEITO DE FRANGO DESFIADO E UMA MISTURA DE TEMPEROS.	100	CENTO
54	<b>PEÇA - MUSSARELA</b> QUEIJO DE PASTA SEMI-DURA, PEÇA. FEITA COM LEITE, SAL E COALHO, COM UMA TEXTURA CREMOSA E UM SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO.	200	KG
55	<b>PEÇA - PRESUNTO</b> EMBUTIDO DE CARNE SUÍNA, PEÇA. FEITO A PARTIR DE CARNE DE PORCO CURADA E COZIDA, OFERECENDO UM SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO.	200	KG
56	<b>PEÇA - MORTADELA</b> EMBUTIDO DE CARNE SUÍNA, TRADICIONALMENTE TEMPERADO COM	300	KG





	ESPECIARIAS E RECHEADO COMPEDAÇOS DE GORDURA, PEÇA. PREPARADA A PARTIR DE CARNE DE PORCO, GORDURA SUÍNA, TEMPEROS E SAL.		
57	<b>PÃO FRANCÊS</b> UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G. PÃO TRADICIONAL, PRODUZIDO ARTESANALMENTE COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ÁGUA FILTRADA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, REFORÇADOR E UMA PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA VEGETAL PARA GARANTIR CROCÂNCIA POR FORA E MACIEZ POR DENTRO. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR. <b>COTA EXCLUSIVA PARA MEI, ME E EPP 25%, REFERENTE AO ITEM 06.</b>	1.260	KG

## 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 024/2026.

- 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 024/2026, 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 024/2026, 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 bancária, 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:

$$EM = N \times VP \times I$$

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



(38)93300-1891  
383832-1135



[prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br](mailto:prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br)

CNPJ/MF 24.791.154/0001-07



Praça Artur Trancoso, 08 - Centro  
São João do Paraíso-MG-39540-000



- 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 à 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, ofício, 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, de 2021 e art. 4º do Decreto de nº1.132 de 22 de janeiro de 2024, 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 Registro 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;
- XXXVIIIdeixar 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





- 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 de praticar 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.

8.3 Na aplicação das sanções será observado Decreto de nº1.132 de 22 de janeiro de 2024.

## 09 - DOS REAJUSTAMENTOS DE PREÇOS

- 9.1 Por força das Leis Federais nº 9.069/95 e 10.192/2001, 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, § 2º 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 SEGUINTE 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 024/2026 e as propostas das empresas classificadas no certame supra-numerado.

13.2 Fica eleito o foro da Comarca de São João do Paraíso/MG para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

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

\_\_\_\_\_/MG, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
SELMA MARIA MORAIS DOS SANTOS  
Prefeita Municipal de São João do Paraíso/MG



(38)93300-1891  
383832-1135



[prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br](mailto:prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br)

CNPJ/MF 24.791.154/0001-07



Praça Artur Trancoso, 08 - Centro  
São João do Paraíso-MG-39540-000

ANEXO VI AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 1026/2026  
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2026  
MINUTA DO CONTRATO

O **MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DO PARAÍSO**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 24.791.154/0001-07, com sede na Praça Arthur Trancoso, 08 – Centro – nesta cidade, a seguir denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado por sua Prefeita Municipal, Sr.<sup>a</sup> SELMA MARIA MORAIS DOS SANTOS; 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 1026/2026, na modalidade Pregão Eletrônico nº 024/2026, sob a regência da Lei Federal de nº 14.133/21 e Decreto Municipal nº 1.133 de 22/01/2024, mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

- 1.1 Contratação de empresa para aquisição de gêneros de padaria e confeitaria para atender os diversos setores da Prefeitura Municipal de São João do Paraíso/MG, conforme abaixo especificado:

ITEM	DETALHAMENTO	QUANT	UNID.	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	<b>LEITE INTEGRAL NATURAL – EMBALAGEM DE 1 LITRO</b> LEITE INTEGRAL, TIPO LONGA VIDA, ENVASADO EM CAIXA TETRA PAK DE 01 (UM) LITRO, TRATADO TERMICAMENTE PELO SISTEMA UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA), LIVRE DE MICRO-ORGANISMOS, COM VALOR NUTRICIONAL EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM REGISTRO NO MA-SIF, ESTAMPADA NA EMBALAGEM, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO. EMBALADO EM RECIPIENTE SEGURO E RESISTENTE, GARANTINDO MAIOR DURABILIDADE E CONSERVAÇÃO.	4.000	UNID.			
2	<b>LEITE "IN NATURA" – EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1 LITRO</b> LEITE FRESCO, PURO E INTEGRAL, DIRETAMENTE DA FONTE, SEM PROCESSOS DE	1.200	UNID.			



(38)93300-1891

383832-1135



[prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br](mailto:prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br)

**CNPJ/MF 24.791.154/0001-07**



Praça Artur Trancoso, 08 - Centro

São João do Paraíso-MG-39540-000



	INDUSTRIALIZAÇÃO QUE ALTEREM SUA COMPOSIÇÃO NATURAL. PRODUTO NÃO PASTEURIZADO, PRESERVANDO SEU SABOR AUTÊNTICO E PROPRIEDADES NUTRICIONAIS, COMO PROTEÍNAS, CÁLCIO E VITAMINAS ESSENCIAIS. IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO, DEVENDO SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO PARA MANTER SUA QUALIDADE E SEGURANÇA. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, DESENVOLVIDA PARA FACILITAR O MANUSEIO E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.					
3	<b>LEITE MORNO – GARRAFA DE 1 LITRO, PRONTO PARA CONSUMO</b> LEITE INTEGRAL AQUECIDO A UMA TEMPERATURA IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO, MANTENDO SUA TEXTURA CREMOSA E SABOR SUAVE. EMBALADO EM GARRAFA RESISTENTE DE 1 LITRO, GARANTINDO PRATICIDADE E SEGURANÇA NO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PRODUTO IDEAL PARA CONSUMO PURO OU COMO BASE PARA BEBIDAS QUENTES, COMO CAFÉ COM LEITE E ACHOCOLATADOS. DEVE SER CONSUMIDO EM CURTO PRAZO, COM ARMAZENAMENTO ADEQUADO PARA MANTER SUA QUALIDADE E FRESCOR.	540	UNID.			
4	<b>SUCO DE FRUTAS – EMBALAGEM DE 1 LITRO (DIVERSOS SABORES)</b> SUCO DE FRUTAS EM EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO. DISPONÍVEL EM DIVERSOS SABORES, COMO MARACUJÁ, UVA, MANGA, LARANJA, CAJU, GOIABA, ENTRE OUTROS. BEBIDA ELABORADA COM SUCO DE FRUTAS SELECIONADAS, ENRIQUECIDA COM VITAMINA C E AROMAS NATURAIS, PROPORCIONANDO UM SABOR EQUILIBRADO E REFRESCANTE. EMBALADO EM	2.000	UNID.			





	RECIPIENTE/CAIXA DE 1 LITRO RESISTENTE E SEGURO. APÓS ABERTO, É RECOMENDADO ARMAZENAR SOB REFRIGERAÇÃO PARA PRESERVAR O FRESCOR E A QUALIDADE DO PRODUTO.					
5	<b>JARRA DE SUCO NATURAL – DIVERSOS SABORES, 1 LITRO</b> SUCO NATURAL PRONTO PARA CONSUMO, PREPARADO COM FRUTAS SELECIONADAS E ÁGUA FILTRADA, JÁ ADOÇADO PARA REALÇAR O SABOR. DISPONÍVEL EM UMA VARIEDADE DE SABORES, COMO LARANJA, UVA, ABACAXI, MARACUJÁ E OUTROS. APRESENTADO EM JARRA DE 1 LITRO, PRÁTICA E DE FÁCIL MANUSEIO. DEVE SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO PARA MANTER A QUALIDADE E FRESCOR.	500	UNID.			
6	<b>PÃO FRANCÊS</b> UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G. PÃO TRADICIONAL, PRODUZIDO ARTESANALMENTE COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ÁGUA FILTRADA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, REFORÇADOR E UMA PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA VEGETAL PARA GARANTIR CROCÂNCIA POR FORA E MACIEZ POR DENTRO. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR.	3.780	KG			
7	<b>MINI PÃO DE SAL</b> POSSUI PESO MÍNIMO DE 25 GRAMAS POR UNIDADE. PRODUZIDO COM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, INCLUINDO FARINHA DE TRIGO, SAL, REFORÇADOR DE MASSA, ÁGUA, AÇÚCAR E FERMENTO BIOLÓGICO, GARANTINDO UMA TEXTURA LEVE E MACIA. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR INCOMPARÁVEIS.	2.250	KG			





8	<b>PÃO DE QUEIJO</b> PESA APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE E É FEITO COM UMA COMBINAÇÃO SIMPLES E SABOROSA DE TRIGO, SAL, ÓLEO E QUEIJO PARMESÃO, GARANTINDO UMA TEXTURA MACIA POR DENTRO E CROCANTE POR FORA, COM UM SABOR IRRESISTÍVEL DE QUEIJO.	15.000	UNID.			
9	<b>CHIPA</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 45G POR UNIDADE. COMPOSTA POR OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO E LEITE. O POLVILHO DOCE PROPORCIONA A BASE DA MASSA, ENQUANTO OS OVOS E A MANTEIGA CONTRIBUEM PARA A UNIÃO DOS INGREDIENTES. O SAL É UTILIZADO PARA O EQUILÍBRIO DE SABOR, E O QUEIJO E O LEITE COMPLETAM A RECEITA, PROPORCIONANDO A CONSISTÊNCIA NECESSÁRIA PARA A FORMAÇÃO DA MASSA. TODOS OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA ATENDER AOS REQUISITOS ESPECÍFICOS DE FABRICAÇÃO.	12.000	UNID.			
10	<b>PACOTE DE BISCOITO DE POLVILHO</b> PESO DE APROXIMADAMENTE 130G. COMPOSTO POR POLVILHO, SAL, ÓLEO E ÁGUA. ESSES INGREDIENTES SÃO COMBINADOS DE FORMA A GARANTIR UM PRODUTO CROCANTE E LEVE. O POLVILHO É O PRINCIPAL COMPONENTE, ENQUANTO O SAL ADICIONA SABOR E O ÓLEO CONTRIBUI PARA A CONSISTÊNCIA DA MASSA. O PROCESSO DE FABRICAÇÃO ASSEGURA QUE O BISCOITO TENHA A QUANTIDADE IDEAL DE UMIDADE, PROPORCIONANDO A TEXTURA DESEJADA. CADA PACOTE CONTÉM A QUANTIDADE EXATA PARA ATENDER À DEMANDA, MANTENDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O	2.700	PCT			





	ARMAZENAMENTO.					
11	<b>BISCOITO CHIMANGO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR POLVILHO, ÓLEO, LEITE, OVOS, QUEIJO RALADO E SAL. O POLVILHO SERVE COMO BASE PARA A MASSA, ENQUANTO OS OVOS E O ÓLEO SÃO UTILIZADOS PARA DAR LIGA E CONTRIBUIR PARA A CONSISTÊNCIA. O LEITE ADICIONA UMIDADE À MASSA, E O QUEIJO RALADO É INCORPORADO PARA PROPORCIONAR SABOR. O SAL É UTILIZADO PARA EQUILIBRAR O SABOR E COMPLETAR A RECEITA. A MISTURA DESSES INGREDIENTES É CUIDADOSAMENTE BALANCEADA PARA ALCANÇAR AS CARACTERÍSTICAS DESEJADAS NO PRODUTO.	9.000	UNID.			
12	<b>BISCOITO DE QUEIJO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR POLVILHO AZEDO, ÁGUA, LEITE, ÓLEO, OVO, QUEIJO E SAL. O POLVILHO AZEDO É O INGREDIENTE BASE QUE PROPORCIONA ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO O OVO E O ÓLEO AJUDAM A UNIR OS INGREDIENTES. O LEITE ADICIONA UMIDADE, E O QUEIJO OFERECE O SABOR CARACTERÍSTICO. O SAL É ADICIONADO PARA EQUILIBRAR O SABOR GERAL DA RECEITA. TODOS OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA GARANTIR UM PRODUTO DE ALTA QUALIDADE E SABOR AUTÊNTICO.	12.000	UNID.			
13	<b>BISCOITO DE MILHO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR E MARGARINA. O AMIDO DE MILHO SERVE COMO BASE PARA A MASSA, CONFERINDO ESTRUTURA, ENQUANTO A FARINHA DE	12.000	UNID.			





	TRIGO COMPLEMENTA A CONSISTÊNCIA. O AÇÚCAR É RESPONSÁVEL PELA DOÇURA DO PRODUTO, E A MARGARINA É UTILIZADA PARA GARANTIR A LIGA ENTRE OS INGREDIENTES E PROPORCIONAR A TEXTURA DESEJADA.				
14	<b>BISCOITO DE MILHO E QUEIJO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE. COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, MARGARINA E QUEIJO. O AMIDO DE MILHO PROPORCIONA ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO A FARINHA DE TRIGO COMPLEMENTA A CONSISTÊNCIA. O AÇÚCAR ADICIONA DOÇURA, A MARGARINA GARANTE A LIGA DOS INGREDIENTES E CONFERE TEXTURA, E O QUEIJO É INCORPORADO PARA DAR O SABOR CARACTERÍSTICO E MARCANTE.	12.000	UNID.		
15	<b>BISCOITO TOALHA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 40G POR UNIDADE, SENDO COMPOSTO POR POLVILHO, ÁGUA, ÓLEO, SAL E OVOS. O POLVILHO SERVE COMO A BASE DA MASSA, PROPORCIONANDO ESTRUTURA E LEVEZA. A ÁGUA E O ÓLEO SÃO UTILIZADOS PARA A HIDRATAÇÃO E A LIGA DA MASSA, ENQUANTO O SAL É ADICIONADO PARA EQUILIBRAR O SABOR. OS OVOS AJUDAM A DAR CONSISTÊNCIA E A UNIR OS INGREDIENTES.	12.000	UNID.		
16	<b>MINI SALGADOS FRITOS</b> PESO APROXIMADO DE 15G A 20G CADA UNIDADE. SÃO OFERECIDOS NOS SABORES CARNE, QUEIJO, PRESUNTO E QUEIJO E FRANGO. CADA SABOR CUIDADOSAMENTE PREPARADO COM RECHEIOS SABOROSOS E DE ALTA QUALIDADE, ENVOLTOS EM UMA MASSA MACIA E LEVE, QUE GARANTE PRATICIDADE E SABOR EM CADA PORÇÃO.	300	CENTO		





17	<b>MINI SALGADOS ASSADOS</b> PESO APROXIMADO DE 20G CADA UNIDADE. SABORES DIVERSOS, CUIDADOSAMENTE PREPARADO COM RECHEIOS SABOROSOS E DE ALTA QUALIDADE, ENVOLTOS EM UMA MASSA MACIA E LEVE, QUE GARANTE PRATICIDADE E SABOR EM CADA PORÇÃO.	200	CENTO			
18	<b>BOLOS DOCES DIVERSOS</b> PESO APROXIMADO DE 400G. SÃO OFERECIDOS EM UMA VARIEDADE DE SABORES, COMO CHOCOLATE, CENOURA, COCO, ENTRE OUTROS. CADA BOLO É PREPARADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS PARA GARANTIR UM SABOR AGRADÁVEL E UMA TEXTURA MACIA. COM OPÇÕES QUE ATENDEM DIFERENTES PREFERÊNCIAS.	2.000	UNI D.			
19	<b>BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE</b> DIMENSÕES APROXIMADAS DE 35CM X 25CM. PREPARADO COM CENOURAS FRESCAS, O BOLO É MACIO E SABOROSO, COM UMA COBERTURA RICA DE CHOCOLATE, QUE COMPLEMENTA PERFEITAMENTE O SABOR DA CENOURA.	400	UNI D.			
20	<b>ROSCA</b> PESO APROXIMADO DE 300G PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, AÇÚCAR E LEITE, RESULTANDO EM UMA MASSA MACIA E SABOROSA. APRESENTADA EM FORMATO TIPO TRANÇA, A ROSCA É ASSADA E FINALIZADA COM UMA COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO, QUE PROPORCIONA UM TOQUE DOCE E CREMOSO.	200	UNI D.			
21	<b>ROSQUINHA DE LEITE CONDENSADO TIPO HÚNGARA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75G POR UNIDADE. A MASSA É PREPARADA COM LEITE CONDENSADO, GARANTINDO UMA TEXTURA MACIA E SABOR DOCE E CREMOSO. A ROSQUINHA É COBERTA	5.000	UNID.			





	COM UMA CAMADA ADICIONAL DE LEITE CONDENSADO, O QUE REALÇA AINDA MAIS SEU SABOR DOCE. COM FORMATO E CARACTERÍSTICAS TRADICIONAIS.				
22	<b>PÃO DE FORMA TRADICIONAL</b> FATIADO E FRESCO, COM PESO APROXIMADO DE 400G. PREPARADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS. ESTE PÃO OFERECE UMA TEXTURA MACIA E SABOR DELICADO, IDEAL PARA O CONSUMO DIÁRIO. SUA FATIAÇÃO UNIFORME FACILITA O PREPARO DE SANDUÍCHES OU O CONSUMO EM FATIAS SIMPLES. EMBALADO PARA GARANTIR FRESCOR	500	PCT		
23	<b>MICRO-PIZZA ASSADA</b> PESO APROXIMADO DE 20G POR UNIDADE. PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, SAL E LEITE NA MASSA, GARANTINDO UMA BASE LEVE E SABOROSA. O RECHEIO INCLUI CALABRESA, PRESUNTO, MUSSARELA, FRANGO, AZEITONA E ORÉGANO, PROPORCIONANDO UMA COMBINAÇÃO DE SABORES CLÁSSICOS. A PIZZA É ASSADA ATÉ ALCANÇAR A CROCÂNCIA IDEAL, COM O RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO E SABOROSO.	8.000	UNID.		
24	<b>SANDUÍCHE DE PÃO FRANCÊS RECHEADO</b> É COMPOSTO POR UM PÃO FRANCÊS DE 50G, COM UMA FATIA DE MUSSARELA, UMA FATIA DE PRESUNTO, ALFACE FRESCA E PATÊ DE FRANGO. CADA UNIDADE É EMBALADA INDIVIDUALMENTE PARA GARANTIR FRESCOR E PRATICIDADE NO CONSUMO. O SANDUÍCHE É PREPARADO DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE DOS INGREDIENTES E GARANTIR UM SABOR DELICIOSO EM CADA PORÇÃO.	2.000	UNID.		
25	<b>SANDUÍCHE DE PÃO DE FORMA RECHEADO</b> PREPARADO COM DUAS	2.500	UNID.		





	FATIAS DE PÃO DE FORMA, UMA FATIA DE MUSSARELA, UMA FATIA DE PRESUNTO, ALFACE FRESCA E PATÊ DE FRANGO. CADA UNIDADE É EMBALADA INDIVIDUALMENTE PARA GARANTIR FRESCOR E PRATICIDADE NO CONSUMO. O SANDUÍCHE É PREPARADO DE FORMA A PRESERVAR A QUALIDADE DOS INGREDIENTES E GARANTIR UM SABOR DELICIOSO EM CADA PORÇÃO.					
26	<b>PÃO DE SAL DE RECHEADO - PRESUNTO E QUEIJO</b> PÃO DE SAL DE 50G RECHEADO COM UMA FATIA DE PRESUNTO E UMA FATIA DE QUEIJO, PROPORCIONANDO UMA COMBINAÇÃO SIMPLES E DELICIOSA. ESTE LANCHE É EMBALADO INDIVIDUALMENTE, GARANTINDO FRESCOR E PRATICIDADE PARA CONSUMO IMEDIATO.	2.500	UNID.			
27	<b>PÃO DE SAL RECHEADO - MORTADELA</b> PÃO DE SAL DE 50G RECHEADO COM DUAS FATIAS DE MORTADELA, OFERECENDO UM LANCHE SIMPLES E SABOROSO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE, GARANTE PRATICIDADE E FRESCOR PARA CONSUMO IMEDIATO.	8.000	UNID.			
28	<b>TORRADA DE PÃO FRANCÊS</b> FEITA COM PÃO FRANCÊS FATIADO, PREPARADO NA CHAPA COM UMA CAMADA DE MANTEIGA, GARANTINDO CROCÂNCIA E SABOR. CADA FATIA É CUIDADOSAMENTE TOSTADA, RESULTANDO EM UMA TORRADA DOURADA E SABOROSA, IDEAL PARA ACOMPANHAR REFEIÇÕES OU SER CONSUMIDA NO CAFÉ DA MANHÃ E LANCHE. O PREPARO NA CHAPA CONFERE UM TOQUE ESPECIAL, REALÇANDO O SABOR DA MANTEIGA E A TEXTURA CROCANTE DO PÃO.	300	KG			
29	<b>PATÊ DE FRANGO</b> PREPARADO COM MAIONESE, CREME DE LEITE, PEITO DE	100	KG			





	FRANGO DESFIADO E UMA MISTURA DE TEMPEROS, PROPORCIONANDO UM SABOR CREMOSO E BEM EQUILIBRADO. OS INGREDIENTES SÃO COMBINADOS DE FORMA A CRIAR UMA TEXTURA SUAVE, IDEAL PARA SER UTILIZADO COMO ACOMPANHAMENTO, RECHEIO OU SIMPLEMENTE PARA ESPALHAR EM PÃES E TORRADAS.					
30	<b>TORTA SALGADA ASSADA</b> POSSUI AS DIMENSÕES MÍNIMAS DE 44 X 30 X 4,8 CM. CREMOSA, RECHEADA COM FRANGO DESFIADO, CATUPIRY OU REQUEIJÃO CREMOSO, MILHO VERDE, AZEITONA, CEBOLA, ORÉGANO E TOMATE EM PEDAÇOS PEQUENOS. A TORTA JÁ VEM CORTADA EM PEDAÇOS PARA FACILITAR O CONSUMO.	150	UNID.			
31	<b>PÃO DOCE RECHEADO COM MORTADELA</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. FEITO COM UMA MASSA DOCE, LEVE E MACIA, RECHEADA COM MORTADELA.	3.000	UNID.			
32	<b>PÃO DOCE</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 40G. É PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E MACIA, LEVEMENTE ADOÇADA, PROPORCIONANDO UM SABOR SUAVE.	12.000	UNID.			
33	<b>BISCOITO FRITO DE DOCE</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. É PREPARADO COM MANTEIGA, LEITE DE COCO, GOMA E OVOS. OS INGREDIENTES SÃO CUIDADOSAMENTE COMBINADOS PARA CRIAR UM BISCOITO CROCANTE E LEVEMENTE DOCE. O LEITE DE COCO CONFERE UM SABOR DELICADO E CARACTERÍSTICO, ENQUANTO A MANTEIGA E OS OVOS GARANTEM A CONSISTÊNCIA E A TEXTURA MACIA POR DENTRO. FRITO ATÉ ALCANÇAR O PONTO IDEAL DE CROCÂNCIA.	5.000	UNID.			
34	<b>BISCOITO FRITO DE SAL</b> POSSUI	5.000	UNID.			





	APROXIMADAMENTE 50G. PREPARADO COM GOMA, OVOS E LEITE. A COMBINAÇÃO DESSES INGREDIENTES RESULTA EM UM BISCOITO CROCANTE E LEVE, COM UM SABOR SUAVE E SALGADO. A GOMA CONFERE A ESTRUTURA À MASSA, ENQUANTO OS OVOS E O LEITE GARANTEM A TEXTURA E UMIDADE IDEAIS. FRITO ATÉ FICAR CROCANTE.					
35	<b>PÃO DE BATATA</b> POSSUI UMA COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 50G. FEITO COM FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE. A MASSA É ENRIQUECIDA PELA BATATA, O QUE CONFERE UMA TEXTURA MACIA E LEVE. A MANTEIGA E OS OVOS CONTRIBUEM PARA A SUAVIDADE E A UMIDADE DO PÃO, ENQUANTO O LEITE ADICIONA UMA LEVE CREMOSIDADE.	3.000	UNID.			
36	<b>PÃO CASEIRO</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 50G. PREPARADO COM FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE. A COMBINAÇÃO DESSES INGREDIENTES RESULTA EM UMA MASSA MACIA E SABOROSA, COM UMA TEXTURA DELICADA E LEVE. A MANTEIGA E OS OVOS GARANTEM UMIDADE E SUAVIDADE AO PÃO, ENQUANTO O LEITE ADICIONA UM TOQUE DE CREMOSIDADE.	8.100	UNID.			
37	<b>BROA DE MILHO</b> PESO APROXIMADO DE 30G. PREPARADA COM FARINHA DE MILHO, FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS, AÇÚCAR E LEITE, CRIANDO UMA MASSA Densa E SABOROSA. A FARINHA DE MILHO CONFERE O SABOR CARACTERÍSTICO E A TEXTURA ÚNICA À BROA, ENQUANTO A FARINHA DE TRIGO, MANTEIGA, OVOS E LEITE GARANTEM A MACIEZ E UMIDADE DA MASSA E O AÇÚCAR ADICIONA UM TOQUE DE DOÇURA EQUILIBRADA.	2.000	UNID.			
38	<b>BROA DE MAISENA COM GOIABADA</b>	2.000	UNID.			





	PESO APROXIMADO DE 30G. PREPARADA COM AMIDO DE MILHO (MAISENA), PROPORCIONANDO UMA TEXTURA LEVE E MACIA, COMBINADA COM PEDAÇOS DE GOIABADA, QUE ADICIONAM UM SABOR DOCE. A RECEITA PODE INCLUIR INGREDIENTES COMO MANTEIGA, AÇÚCAR, OVOS E LEITE. A GOIABADA É INCORPORADA À MASSA OU COLOCADA COMO RECHEIO.					
39	<b>ROSCA FRITA</b> POSSUI APROXIMADAMENTE 40G. É PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, OVOS, MANTEIGA E LEITE. INGREDIENTES COMBINADOS PARA CRIAR UMA MASSA MACIA E SABOROSA, QUE É FRITA ATÉ ALCANÇAR UMA TEXTURA CROCANTE POR FORA, MANTENDO-SE LEVE E MACIA POR DENTRO.	1.500	UNID.			
40	<b>BOLO CONFEITADO DE DIVERSOS SABORES</b> OFERECIDO EM UMA VARIEDADE DE SABORES, COM UM RECHEIO CUIDADOSAMENTE ELABORADO PARA COMPLEMENTAR A MASSA. RECHEIOS DIVERSOS. PODE SER PREPARADO EM SABORES CLÁSSICOS COMO CHOCOLATE, BAUNILHA, ENTRE OUTROS, E É FINALIZADO COM COBERTURAS QUE PODEM INCLUIR GLACÊS, CREMES, FRUTAS OU CONFEITOS. IDEAL PARA DIVERSAS OCASIÕES.	150	KG			
41	<b>BISCOITO COZIDO E ASSADO</b> EMBALAGEM COM APROXIMADAMENTE 100G. PREPARADO COM GOMA, OVOS, CANELA E MANTEIGA, RESULTANDO EM UM BISCOITO DE TEXTURA LEVE E SABOR DELICADO. O PROCESSO DE COZIMENTO E ASSAMENTO GARANTE UMA CROCÂNCIA IDEAL.	500	PCT			
42	<b>PÃO PARA CACHORRO-QUENTE</b>	24.500	UNID.			





	APROXIMADAMENTE 50G POR UNIDADE. MASSA MACIA E LEVE, COM TEXTURA FIRME O SUFICIENTE PARA BOA SUSTENTAÇÃO. SUAVE AO PALADAR. BASE PRÁTICA E SABOROSA.					
43	<b>COXINHA DE FRANGO- SALGADO FRITO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 100G PARA CADA UNIDADE. PREPARADO COM RECHEIO DE FRANGO ENVOLTO EM UMA MASSA CROCANTE E LEVE. A MASSA É FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL.	2.000	UNID.			
44	<b>PASTEL - SALGADO FRITO</b> COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 100G PARA CADA UNIDADE. PREPARADO COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA. ENVOLTO EM UMA MASSA CROCANTE E LEVE. A MASSA É FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL.	1.500	UNID.			
45	<b>EMPADA DE CARNE- SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM CARNE MOÍDA. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.			
46	<b>EMPADA DE FRANGO- SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.			
47	<b>EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO E QUEIJO CATUPIRY. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.500	UNID.			
48	<b>PASTEL - SALGADO ASSADO</b> CADA	1.500	UNID.			





	UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM FRANGO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.					
49	<b>ESFIRRA FECHADA - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM CARNE MOÍDA. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.000	UNID.			
50	<b>BAURU - SALGADO ASSADO</b> CADA UNIDADE POSSUI UM PESO APROXIMADO DE 150G. PREPARADO COM UMA MASSA LEVE E SABOROSA, RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO. ASSADO ATÉ FICAR DOURADO, MACIO POR DENTRO E CROCANTE POR FORA.	1.000	UNID.			
51	<b>PÃO DE ALHO</b> PESO APROXIMADO DE 50G A UNIDADE. PREPARADO COM PÃO TIPO BAGUETE. GUARNECIDO COM UMA MISTURA DE ALHO, MANTEIGA, QUEIJO E/OU AZEITE. A COMBINAÇÃO DOS INGREDIENTES É CUIDADOSAMENTE APLICADA SOBRE O PÃO, RESULTANDO EM UM SABOR INTENSO E AROMÁTICO.	1.300	UNID.			
52	<b>PÃO DE QUEIJO RECHEADO</b> PESO APROXIMADO DE 50G. PREPARADO COM POLVILHO, SAL, ÓLEO E QUEIJO. PODE SER ENCONTRADO EM SABORES VARIADOS DE RECHEIOS. A MASSA É MACIA E LEVE, COM A TEXTURA CARACTERÍSTICA DO PÃO DE QUEIJO, ENQUANTO O RECHEIO ADICIONA UM TOQUE DE SABOR EXTRA, TORNANDO-O AINDA MAIS DELICIOSO E VERSÁTIL.	1.000	UNID.			
53	<b>BARQUETE DE FRANGO</b> MASSA ASSADA EM FORMATO DE "BARCO", COM PESO APROXIMADO DE 25G. A MASSA É FEITA	100	CENTO			





	COM FARINHA DE TRIGO, ÓLEO, AÇÚCAR, SAL E ÁGUA, GARANTINDO UMA TEXTURA CROCANTE E LEVE. BARQUETE RECHEADA COM PATÊ DE FRANGO, PREPARADO COM MAIONESE, CREME DE LEITE, PEITO DE FRANGO DESFIADO E UMA MISTURA DE TEMPEROS.					
54	<b>PEÇA - MUSSARELA</b> QUEIJO DE PASTA SEMI-DURA, PEÇA. FEITA COM LEITE, SAL E COALHO, COM UMA TEXTURA CREMOSA E UM SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO.	200	KG			
55	<b>PEÇA - PRESUNTO</b> EMBUTIDO DE CARNE SUÍNA, PEÇA. FEITO A PARTIR DE CARNE DE PORCO CURADA E COZIDA, OFERECENDO UM SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO.	200	KG			
56	<b>PEÇA - MORTADELA</b> EMBUTIDO DE CARNE SUÍNA, TRADICIONALMENTE TEMPERADO COM ESPECIARIAS E RECHEADO COM PEDAÇOS DE GORDURA, PEÇA. PREPARADA A PARTIR DE CARNE DE PORCO, GORDURA SUÍNA, TEMPEROS E SAL.	300	KG			
57	<b>PÃO FRANCÊS</b> UNIDADE DE APROXIMADAMENTE 50G. PÃO TRADICIONAL, PRODUZIDO ARTESANALMENTE COM FARINHA DE TRIGO DE ALTA QUALIDADE, ÁGUA FILTRADA, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, AÇÚCAR, REFORÇADOR E UMA PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA VEGETAL PARA GARANTIR CROCÂNCIA POR FORA E MACIEZ POR DENTRO. A FABRICAÇÃO É REALIZADA COM NO MÁXIMO 8 HORAS DE PREPARO, ASSEGURANDO FRESCOR E SABOR. <b>COTA EXCLUSIVA PARA MEI, ME E EPP 25%, REFERENTE AO ITEM 06.</b>	1.260	KG			

#### CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO



(38)93300-1891



[prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br](mailto:prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br)



Praça Artur Trancoso, 08 - Centro

383832-1135

**CNPJ/MF 24.791.154/0001-07**

São João do Paraíso-MG-39540-000



- 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:

$$EM = N \times VP \times I$$

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 10.192/2001, 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 Almoarifado da Prefeitura Municipal de São João do Paraíso, situado na Praça Arthur Trancoso, 08 - 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 e Decreto Municipal de nº 1.133 de 22/01/2024.
- 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 – DO CONTRATANTE:**

- 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, vale-refeição, vales-transportes 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 12 (doze) 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 2021 e art. 4º do Decreto de nº1.132 de 22 de janeiro de 2024, 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 Registro 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;
- XXXVIIIdeixar 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 de praticar 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 Na aplicação das sanções será observado Decreto de nº1.132 de 22 de janeiro de 2024.
- 9.4 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 Paraíso/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.

São João do Paraíso/MG, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2026.

SELMA MARIA MORAIS DOS SANTOS  
Prefeita Municipal  
São João do Paraíso / MG

Contratado

Testemunhas:

Nome:  
CPF/MF:

Nome:  
CPF/MF:





ANEXO VII AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 1026/2026

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2026

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 1026/2026

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2026

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)



(38)93300-1891  
383832-1135



[prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br](mailto:prefeitura@sjparaiso.mg.gov.br)  
CNPJ/MF 24.791.154/0001-07



Praça Artur Trancoso, 08 - Centro  
São João do Paraíso-MG-39540-000



## ANEXO IX - AO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 1026/2026

### MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2026

#### 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)

