



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



PREGÃO PRESENCIAL

0032/2025

CONTRATANTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVISA ALEGRE/MG.

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E HORTIFRUTIGRANJEIROS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E PROGRAMAS DESENVOLVIDOS PELAS SECRETARIAS DE AÇÃO SOCIAL, ESPORTE E AS NECESSIDADES DAS DEMAIS SECRETARIAS DESTA MUNICIPALIDADE.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.473.253,38 (um milhão, quatrocentos e setenta e três mil, duzentos e cinquenta e três reais e trinta e oito centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 13/11/2025 às 07h30min (horário de Brasília).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO POR ITEM.

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



Sumário

1. <u>PREÂMBULO</u>	3
2. <u>OBJETO DA LICITAÇÃO:</u>	3
3. <u>DO REGISTRO DE PREÇOS</u>	4
4. <u>DA ABERTURA:</u>	4
5. <u>DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:</u>	4
6. <u>DO CREDENCIAMENTO:</u>	7
7. <u>RECEBIMENTO DOS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO:</u>	9
8. <u>DA PROPOSTA DE PREÇO (ENVELOPE N° 1):</u>	10
9. <u>DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES</u>	13
10. <u>DA FASE DE JULGAMENTO</u>	16
11. <u>DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE N° 2):</u>	20
12. <u>DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:</u>	23
13. <u>DAS CONDIÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS</u>	24
14. <u>DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA</u>	27
15. <u>DO RECURSO ORÇAMENTÁRIO E DA FUTURA CONTRATAÇÃO:</u>	28
16. <u>DO PAGAMENTO:</u>	28
17. <u>DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO</u>	28
18. <u>DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES</u>	29
19. <u>DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:</u>	33



EDITAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0090/2025

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0032/2025

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

1. PREÂMBULO

1.1. **A PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVISA ALEGRE/ MINAS GERAIS**, sito na Rua: Alfredo Luiz Bahia, nº 04, Centro, através do Prefeito Municipal, torna público que seu Pregoeiro (a) estará reunido com sua equipe de apoio, para receber as documentações e proposta, para registro de preço, na modalidade **PREGÃO**, na forma **PRESENCIAL**, do tipo “**Menor Preço Por Item**”, o qual será processado e julgado em conformidade com os preceitos da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas posteriores alterações, Leis Complementares 123/2006 e suas alterações, Decreto Municipal nº 953/2024 e demais condições fixadas neste instrumento.

1.2. Recebimento e abertura dos envelopes, propostas e documentação de habilitação, ocorrerão em sessão pública e deverão ser entregues no máximo até às **07h30min** horas do dia **13/11/2025**.

1.3. O edital completo poderá ser obtido pelos interessados na Prefeitura Municipal de Divisa Alegre, no sítio eletrônico <https://www.divisaalegre.mg.gov.br/> ou solicitado pelo email: divisaalegrelicita@yahoo.com.br. Outras informações poderão ser obtidas pelo telefone (33) 3755-8187/8125 ou no setor de Licitações e Contrato, desta Prefeitura Municipal, de segunda a sexta feira, no horário das 08:00 às 12:00 horas. O pregoeiro não se responsabilizará pela falta de informações relativas ao procedimento àqueles interessados que não confirmarem, pelos meios expostos, a retirada do Edital.

2. OBJETO DA LICITAÇÃO:



2.1. Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento da alimentação escolar e programas desenvolvidos pelas secretarias de Ação Social, Esporte e as necessidades das demais secretarias desta municipalidade, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

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

2.3. Nesta licitação, adotar-se-á o benefício de exclusividade para a disputa por itens entre MPEs. Os itens que terão essa condição de disputa estão assim identificados neste instrumento. Esta exigência se fundamenta no artigo 48, I da Lei Complementar 123/2006.

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1 As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

4. DA ABERTURA:

4.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, dirigida pelo (a) pregoeiro (a), a ser realizada conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste edital.

DATA DA ABERTURA: 13/11/2025

HORA: 07h30min

LOCAL: Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua: Alfredo Luiz Bahia, nº 04, Centro

Cep: 39.995-000- Divisa Alegre/MG

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:



5.1. Poderão participar da presente licitação qualquer empresa do ramo do objeto deste certame, que estiverem previamente credenciadas, desde que satisfaça as exigências constantes deste Edital e seus anexos.

5.2. Não poderão participar da presente licitação:

- a) aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- b) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- c) 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 serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- d) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- e) aquele que 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;
- f) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- g) 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;
- h) agente público do órgão ou entidade licitante;



- i) pessoas jurídicas reunidas em consórcio;¹
- j) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- k) Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.3. O impedimento de que trata o item “c)” será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

5.4. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens “b” e “c” poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

5.5. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

5.6. O disposto nos itens “b” e “c” não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

¹ Nos termos do art. 15, caput, da Lei nº 14.133, de 2021 e precedentes do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, a vedação de pessoa jurídica reunida em consórcio é ato discricionário da Administração, devendo ser devidamente justificado nos autos. Sendo assim, justifica-se que, no presente caso, tal vedação se deve ao fato de haver uma pluralidade de fornecedores que possam atender ao objeto do certame de forma individual, sem a necessidade de consorciamento, conforme verificado na pesquisa de mercado; cabe ainda salientar que o consorciamento pode ser considerado antieconômico para a contratação, pois a união de empresas para fornecimento do objeto retiraria a possibilidade de competição entre os mesmos, elevando os preços para a presente contratação.



5.7. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

5.8. A vedação de que trata o item “h” estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

6. DO CREDENCIAMENTO:

6.1. No dia, hora e local estipulados no preâmbulo deste edital, as licitantes deverão estar representadas por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços, interpor e desistir de recursos em qualquer fase da licitação, bem como praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

6.2. No ato do credenciamento, o representante de cada licitante, deverá entregar ao Pregoeiro (a) ou Equipe de Apoio, em separado de qualquer dos envelopes, e os seguintes documentos:

- a) Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, nos termos do art. 63, inciso I da Lei Federal n. 14.133/21, conforme modelo do anexo IV;
- b) Procuração pública ou particular do representante legal da empresa, comprovando os poderes para formular lances verbais de preços, em conformidade com o item 6.6, acompanhada dos documentos de identificação;
- c) Cópia da cédula de identidade ou equivalente do representante da licitante presente (procurador ou representante legal) à sessão;
- d) Cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, ou Certificado da Condição de Micro Empreendedor Individual, em vigor, devidamente



registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, (caso o contrato social em vigor não apresente o nome do sócio administrador e o ramo de atividade da empresa, a mesma deverá apresentar também a alteração que contenha estes dados) ou documento equivalente.

e) Comprovação de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte (para as licitantes que assim se enquadrarem) da forma que segue abaixo:

I Declaração de que a mesma se enquadra nos Termos da Lei 123/06 na condição de Micro Empresa ou de Empresa de Pequeno Porte, com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias da abertura da licitação, **Anexo VI e;**

II Declaração de não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do Artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06, com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias da abertura da licitação, **Anexo VII; ou**

III Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado onde for sediada a empresa com data de emissão de até 60 (sessenta) dias.

6.3. A não entrega da Declaração de Pleno Atendimento no subitem 6.2, alínea “a” deste Edital implicará em não recebimento, por parte do (a) Pregoeiro (a), dos envelopes contendo Proposta de Preços e de Habilitação e, portanto, a não aceitação da licitante no certame licitatório. Se a licitante for Micro Empreendedor Individual – MEI, fica dispensado da apresentação do inciso I, da alínea “d” e “e” do subitem 5.2.

6.4. A não entrega da Declaração de Enquadramento de Micro Empresa ou de Empresa de Pequeno Porte, ou apresentação de documento diferente do exigido no subitem 6.2, alínea “e” deste edital implicará na anulação do direito da mesma



em usufruir o regime diferenciado garantido pela Lei Complementar 123/06 e participação do presente edital.

6.5. Cada licitante credenciará apenas 01 (um) representante, que será o único admitido a intervir no procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste edital, por sua representada.

6.5.1. Cada representante poderá representar apenas uma empresa licitante.

6.6. A ausência de representante não excluirá a licitante do certame e seus envelopes serão admitidos desde que atendam as exigências do edital e venham acompanhados dos documentos descritos nas alíneas “a”, “d” e “e” do item 6.2, prosseguindo-se com os demais atos do pregão mesmo com essa ausência.

6.6.1. A ausência de representante legal implicará de imediato, na impossibilidade da formulação de lances após a classificação preliminar, bem como na perda do direito de interpor recurso das decisões do (a) Pregoeiro (a), ficando a licitante impedida de se manifestar durante os trabalhos.

7. RECEBIMENTO DOS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO:

7.1. Terminada a fase de credenciamento o (a) Pregoeiro (a) receberá os envelopes de Proposta e Habilitação de todos os licitantes, inclusive dos não credenciados, que deverão estar identificados conforme segue:

ENVELOPE I – PROPOSTA DE PREÇOS
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVISA ALEGRE
NOME COMPLETO DO LICITANTE
PREGÃO PRESENCIAL Nº 0032/2025
DATA DE ABERTURA: 13/11/2025
HORÁRIO: 07h30min

ENVELOPE II – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE DIVISA ALEGRE
NOME COMPLETO DO LICITANTE
PREGÃO PRESENCIAL Nº 0032/2025



DATA DE ABERTURA: 13/11/2025

HORÁRIO: 07h30min

7.2. Os documentos necessários à participação na presente licitação, poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração.

7.3. Os documentos necessários para participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes às propostas e à habilitação e seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil. (Língua Portuguesa).

7.4. Quaisquer documentos necessários à participação no presente certame licitatório, apresentados em língua estrangeira, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados, mediante reconhecimento da assinatura do tabelião ou notário do país de origem, que tiver reconhecido a firma do emitente de tais documentos além de serem traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado.

7.5. O CNPJ/MF a ser indicado nos documentos da proposta de preço e da habilitação, deverá ser o mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente faturará e fornecerá o objeto da presente licitação.

7.6. Concluídas a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação, o (a) Pregoeiro (a) promoverá a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, conferindo-as e rubricando todas as suas folhas.

7.7. Após a entrega dos envelopes não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo (a) Pregoeiro (a).

8. DA PROPOSTA DE PREÇO (ENVELOPE N° 1):



8.1. Os licitantes encaminharão a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.2. O envelope “Proposta de Preço” deverá conter a proposta de preço da licitante e demais documentos, que deverão atender aos seguintes requisitos:

I – Ser preferencialmente apresentada no formulário fornecido pela Prefeitura Municipal de Divisa Alegre/MG (**ARQUIVO DE PROPOSTA – ANEXO II**), assinado por quem de direito, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, devidamente identificadas todas as folhas com o número de inscrição no CNPJ ou timbre impresso da empresa, contendo o preço de cada item, expresso em reais (R\$), com **2 (dois) dígitos após a vírgula** no valor unitário, em algarismo arábico, conforme o formulário mencionado acima, devendo todas as folhas ser rubricadas;

II – O proponente deverá apresentar a proposta também em mídia digital em arquivo conforme envio ARQUIVO DE PROPOSTA – ANEXO II a ser fornecido juntamente com o Edital, esse arquivo deverá ser apresentado em PEN DRIVE, devendo ser entregue no envelope I de proposta para lançamento em Sistema Licitatório/Contábil e início do julgamento (*não sendo motivo para desclassificação*);

III – Apresentar preços completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto da licitação, bem como todos os impostos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, garantias e quaisquer outros ônus que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado e constante da proposta;

IV – Indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da licitação, endereço completo, telefone e endereço eletrônico (e-mail).



8.3. Em caso de divergência entre informações contidas na proposta impressa e na proposta em mídia, prevalecerão às da proposta impressa. Ocorrendo divergência entre o valor unitário e total para os itens do objeto do edital, será considerado o primeiro.

8.4. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

8.5. A proposta de preços será considerada completa, abrangendo todos os custos com a entrega do objeto licitado, conforme disposto no item 8.1, inciso II deste Edital.

8.6. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste edital.

8.7. A proposta deverá ter validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data da abertura dos envelopes.

8.8. A proposta não poderá ser alterada nos quantitativos dos itens bem como na especificação dos mesmos, sendo que quaisquer alterações feitas serão desconsideradas, valendo as especificações constantes no Termo de Referência do presente edital.

8.9. O valor apresentado para o item cuja especificação tenha sido alterada pelo proponente será considerado válido para a especificação constante daquele item descrito no edital.

8.10. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas, implica em submissão a todas as condições estipuladas neste edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação federal mencionada no preâmbulo deste edital.



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

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

9.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, até a abertura da sessão pública.

9.3. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão apresentar lances, que serão imediatamente registrados o seu recebimento e o valor consignado no registro.

9.4. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.

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

9.6. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo Pregoeiro(a).

9.7. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (um por cento).

9.8. O licitante poderá, uma única vez, desistir de seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

9.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa “**ABERTO**”.

9.10. No modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



9.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração enquanto houver lance ofertado.

9.10.2. Não havendo novos lances, a sessão pública encerrar-se-á e o Pregoeiro(a) ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

9.10.4. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

9.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o Pregoeiro(a) ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

9.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados pelo Pregoeiro(a) do valor do menor lance registrado.

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

9.15. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação pelo Pregoeiro(a), junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O Pregoeiro(a) identificará em ata as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais



classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

9.15.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de apresentar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados após a comunicação ao representante.

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

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

9.16. Só poderá haver empate entre propostas iguais não seguidas de lances.

9.16.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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



9.16.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

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

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

9.16.2.2. empresas brasileiras;

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

9.16.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

9.17. Encerrada a etapa de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

10. DA FASE DE JULGAMENTO



10.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 5.4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

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

10.1.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

Nota explicativa: A consulta aos dois cadastros - CEIS e CNJ -, além do tradicional SICAF, na fase de habilitação, é recomendação do TCU (Acórdão nº 1.793/2011 - Plenário). Trata-se de verificação da própria condição de participação na licitação.

10.1.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.1.5. Constatada a existência de sanção, o (a) Pregoeiro(a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.1.6. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.



10.1.7. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

10.2. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 5.2.1 e 5.3 deste edital.

10.3. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 neste Edital e em seus anexos.

10.4. Serão desclassificadas as propostas que:

- I - contiverem vícios insanáveis;
- II - não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- III - apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- IV- não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- V- apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

10.5. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

10.5.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- b) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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



10.7. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

10.8. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

10.8.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

10.9. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

10.10. Por meio do envio de e-mail e publicação no sítio eletrônico do município, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

10.11. Os resultados das avaliações serão divulgados no sítio eletrônico do município, pelo link <https://www.divisaalegre.mg.gov.br/>.

10.12. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

10.13. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim,



sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

11. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE N° 2):

11.1 - A documentação deverá ser apresentada de acordo com o disposto no Termo de Referência e neste edital, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#), e conter, obrigatoriamente, todos os requisitos abaixo, sob pena de inabilitação:

11.2 Habilitação Jurídica

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

Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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



Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Os documentos já apresentados no Credenciamento não precisarão constar no envelope “Documentação de Habilitação”.

11.3 Habilitação fiscal, social e trabalhista

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] e [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] e [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.



O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Alvará de localização e funcionamento.

Alvará Sanitário expedido pelo Município sede da empresa.

11.4 Qualificação Econômico-Financeira

Certidão Negativa de falência ou Concordata, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, considerando sua validade por 90 (noventa) dias após a data de sua expedição/emissão.

11.5 Qualificação técnica

Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Secretaria solicitante, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Todos os documentos acima referidos deverão estar com prazo de validade em vigor na data de abertura dos envelopes contendo a habilitação dos interessados. Caso o documento não especifique o prazo de validade, considerar-se-á válido pelo prazo de **90 (noventa) dias** após a data de sua expedição/emissão.



Declaração de que Não Emprega Menor, nos termos do no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 e no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, conforme modelo do **anexo VIII**.

Declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21, conforme modelo do **anexo IX**.

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

12.2. Ao final da sessão, depois de declarada a licitante vencedora do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.3. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.4. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro (a) à licitante vencedora.

12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a



qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.6. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.7. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Prefeitura municipal de Divisa Alegre/MG, sito na Rua: Alfredo Luiz Bahia, nº 04, Centro, CEP 39.995-000, Divisa Alegre/MG.

13. DAS CONDIÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. As obrigações decorrentes desta licitação, a serem firmadas entre a Secretaria de Administração Municipal e a licitante vencedora, serão formalizadas através de Ata de Registro de Preços, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus Anexos, na legislação vigente e na proposta do licitante vencedor.

13.2. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

13.3. O prazo estipulado no subitem 13.2 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração Municipal.

13.4. O (a) Pregoeiro (a) poderá, quando a convocada não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidas neste Edital, examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes na ordem de classificação e, assim sucessivamente, até a apuração de uma licitante que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.



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

13.5. O prazo de vigência da Ata de Registro de preços será de 12 (doze) meses a contar da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, quando for o caso, por igual período, nos termos do art. 84, da Lei Federal n. 14.133/21.

13.6. A Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que dela poderão advir, podendo ocorrer licitações específicas para a aquisição do objeto, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada preferência de fornecimento ao detentor do registro, em igualdade de condições.

13.7. O preço registrado e a indicação dos respectivos fornecedores serão divulgados no PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas) e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

13.8. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

13.9. O fornecedor será liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado com apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias primas, listas de preços de fabricante etc), que não pode cumprir as obrigações assumidas devido ao preço de mercado ter se tornado superior ao preço registrado.

13.10. Na hipótese de não-aceitação da justificativa apresentada, será aplicada a penalidade correspondente à inexecução total sobre o valor constante da nota de empenho, caso a empresa não mantenha o compromisso assumido.



13.11. Em qualquer hipótese, os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar os 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.

13.12. Será considerado preço de mercado o que for igual ou inferior à média daqueles apurados pela Administração Municipal para o objeto pesquisado.

13.13. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito, no todo ou em parte, nas situações previstas no art. 26 do Decreto Municipal nº 953/2024.

13.14. Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o fornecedor será informado por correspondência com aviso de recebimento, a qual será juntada ao processo administrativo da presente Ata.

13.15. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, considerando-se cancelado o preço registrado.

13.16. A solicitação do fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pela Administração Municipal de Divisa Alegre, facultando-se a este, neste caso, a aplicação das penalidades previstas na legislação pertinente.

13.17. Havendo o cancelamento do preço registrado, cessarão todas as atividades do fornecedor relativas ao respectivo registro.

13.18. Caso se abstenha de aplicar a prerrogativa de cancelar a Ata de Registro de Preços, a Secretara Municipal de Administração de Divisa Alegre poderá, a seu exclusivo critério, suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o fornecedor cumpra integralmente a condição contratual infringida.



14. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

14.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

14.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

14.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

14.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

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

14.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

14.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

14.3.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

14.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas no art. 26 do Decreto Municipal nº 953/24.

14.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração,



observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

14.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

14.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15. DO RECURSO ORÇAMENTÁRIO E DA FUTURA CONTRATAÇÃO:

15.1. A despesa decorrente desta Licitação correrá à conta dos orçamentos dos exercícios, cujo Programa de Trabalho e Natureza de Despesa constam no Termo de Referência.

16. DO PAGAMENTO:

16.1. O pagamento será feito pela Secretaria Municipal de Administração, em até 30 (trinta) dias após a data do recebimento dos materiais, mediante a apresentação da Nota Fiscal, nos termos das condições estabelecidas no termo de referência.

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

17.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.



17.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

17.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios divisaalegrelicita@yahoo.com.br.

17.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

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

18. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

18.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

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



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

18.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

18.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

18.1.5. fraudar a licitação

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

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

18.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

18.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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



18.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

18.2.1. advertência;

18.2.2. multa;

18.2.3. impedimento de licitar e contratar e

18.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

18.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

18.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

18.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

18.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

18.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

18.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

18.4.1. Para as infrações previstas nos itens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.



18.4.2. Para as infrações previstas nos itens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

18.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

18.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

18.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

18.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.1.7 e 18.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 18.1.1, 18.1.2 e 18.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

18.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Secretaria, descrita no item 18.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

18.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar



demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

18.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

18.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

18.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

19.1. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as empresas interessadas atendido os interesses públicos e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.

19.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas



qualidades e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública deste pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do mesmo, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

19.3. É facultada ao Pregoeiro (a) ou à Autoridade Municipal Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

19.4. Nenhuma indenização será devida à licitante, em caso de revogação deste Edital, nos termos do item 18.6 e a homologação do resultado desta licitação não implicarão em direito à contratação.

19.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura Municipal de Divisa Alegre, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

19.6. A Autoridade Superior Municipal, poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 71, inciso II e III, da Lei Federal nº 14.133/21.

19.7. No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não prejudicar a formulação das propostas.

19.8. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente exclusivamente o Foro da Comarca de Pedra Azul/MG.

19.9. 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 estabelecido.



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

19.11. Fazem partes integrantes deste edital:

Anexo I - Termo de Referência

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

Anexo II – Planilha de Proposta de Preços;

Anexo III – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo IV – Declaração de Preenchimento dos Requisitos de Habilitação;

Anexo V – Modelo de Procuração;

Anexo VI – Modelo de Declaração de enquadramento no Regime de Tributação de ME/EPP;

Anexo VII- Modelo de Declaração Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo;

Anexo VIII- Modelo de Declaração de que não Emprega Menor

Anexo IX- Modelo de Declaração de Reserva de Cargos.

Divisa Alegre/MG, 29 de outubro de 2025.

Amanda Ariele de Souza
Pregoeira



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

Setor Requisitante (Secretaria/Unidade/Depto): Secretaria Municipal de Administração	
Responsável pela Demanda: Isaias Santos Sobrinho	Matrícula/ identificação:3174
E-mail: santossobrinhoi1958@gmail.com	Telefone/ ramal:(33) 37558135.

1 – CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento da alimentação escolar e programas desenvolvidos pelas secretarias de Ação Social, Esporte e as necessidades das demais secretarias desta municipalidade, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição	UND	Qtde	Valor Unitário	Subtotal	Part. Ampla
1	ACHOCOLATADO EM PÓ: Ingredientes: Açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. . Não deverá apresentar (diluição inadequada, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado. Embalagem de 700g, devendo a embalagem está intacta, com validade mínima de 03 meses. Apresentar amostra	unidade	300	18,70	5.610,00	NÃO
2	ACHOCOLATADO EM PÓ LIGHT.: Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó, lecitina de soja, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, antiumectante dióxido de silício e aroma artificial. Deverá ser isento de glúten e lactose. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de validade mínima de 03 meses. Embalagem mínima de 380g. Apresentar amostra	unidade	100	17,48	1.748,00	NÃO
3	ACHOCOLATADO LÍQUIDO EM CAIXINHA COM 200 ML.: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau.	unidade	2.000	1,91	3.825,00	NÃO
4	AÇÚCAR CRISTAL PCT DE 5KG: resultado do processamento da cana de Açúcar, não devendo apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, Isento de matéria terrosa, sujidade, parasitos e de detritos animais ou vegetais, devendo conter na rotulagem as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, sendo a validade	quilograma	2.000	19,36	38.720,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	mínima de 3 meses a contar da data de entrega, acondicionados em embalagens atóxicas de até 5kg .					
5	AÇUCAR CRISTAL PC 1KG: I, resultado do processamento da cana de Açúcar, não devendo apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, Inseto de matéria terrosa, sujidade, parasitos e de detritos animais ou vegetais, devendo conter na rotulagem as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, sendo a validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega, acondicionados em embalagens atóxicas de até 1kg .	quilograma	300	4,37	1.309,50	NÃO
6	AÇUCAR REFINADO 1 KG	quilograma	300	6,20	1.858,80	NÃO
7	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100 ML: Produto dietético, livre de glúten, produto não orgânico.	unidade	50	6,96	347,84	NÃO
8	ÁGUA MINERAL natural com embalagem plástica de 1,5L.	unidade	500	3,80	1.900,00	NÃO
9	ÁGUA MINERAL NATURAL S/ GÁS COM 500 ML: FARDO COM 12 UNIDADES	fardo	500	21,72	10.860,00	NÃO
10	ÁGUA MINERAL natural para reposição de 20 LTS.: Com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	unidade	2.500	16,67	41.666,75	NÃO
11	ALFACE CRESPA OU LISA: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Folhas Novas e Íntegras, de 1ª qualidade. Com Embalados em Móios de Peso Médio entre 300 e 400g.	MOIOS	300	4,99	1.496,01	NÃO
12	ALHO NATURAL: sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados) categoria extra.	quilograma	200	26,05	5.210,00	NÃO
13	AMEIXA EM CALDA: Ameixa em calda, (água e açúcar), embalada em lata limpa isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto, limpas, secas, não violadas e resistentes, com peso mínimo de 400g.Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	unidade	220	15,03	3.305,87	NÃO
14	AMENDOIM TORRADO S/CASCA - 500g: Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	unidade	1.000	9,40	9.396,70	NÃO
15	AMIDO DE MILHO: , embalado em caixas de papelão reforçada, em pacotes de 200gr, validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.	unidade	800	4,76	3.808,00	NÃO
16	ANILINA COMESTIVEL, EMBALAGEM COM NO MINIMO 10 ML, CORES VARIADAS.	unidade	120	3,72	446,00	NÃO
17	APRESUNTADO FATIADO: Produto de boa qualidade fatiado em embalagem bandeja de isopor com plástico, devidamente identificado com marca do produto, peso e data de validade e registro no SIF ou IMA Emb. c/ 1 kg. .	quilograma	400	23,15	9.258,68	NÃO
18	ARROZ, parboilizado, tipo 1. 5 KG.: Arroz Parboilizado tipo I, Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: eve	unidade	1.500	26,84	40.256,25	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, atóxico. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. apresentar amostra					
19	ARROZ POLIDO TIPO I 05KG: classe longa, extrafino, embalagem plástica de 05 kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, embalagens plástica (polietileno) de 05kg, sendo a validade mínima de três meses a contar da data da entrega. Apresentar amostra	pacote	1.300	28,34	36.838,75	NÃO
20	ARROZ PARBOLIZADO 1 KG.: Grupo beneficiado, Sub grupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Apresentar amostra	quilograma	300	5,77	1.730,01	NÃO
21	ARROZ INTEGRAL, Longo fino, tipo 1: O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 6(seis meses). Apresentar amostra	quilograma	200	6,73	1.346,00	NÃO
22	AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO – Peso líquido 800g.: Em embalagens atóxicas, totalmente vedada, a mesma deve conter informações nutricionais, bem como data de fabricação e data da validade, devendo a mesma ser de no mínimo 4meses a partir da data de entrega do produto.	unidade	350	37,43	13.101,66	NÃO
23	AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO PESO LIQUIDO 2KG.: COMP. AZEITONA, ÁGUA, SAL, ANTIOXIDANTE, ACIDO CITRICO E CONSERVADOR. EMBALAGENS ATOXICAS, TOTALMENTE VEDADA, DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTE INFORMACOES NUTRICIONAIS: DATA DE FABRICACAO E DATA DE VALIDADE, DEVENDO A MESMA SER NO MINIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	unidade	250	75,63	18.907,50	NÃO
24	BALA MASTIGAVEIS FRUTAS 500G.	pacote	500	6,78	3.390,00	NÃO
25	BANANA CATURRA.: Convencional ou Ecológica, Preferencialmente Ecológica, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com casca sã, sem ruptura. Unidade com peso médio entre 50 e 60 g	dúzia	200	6,18	1.236,50	NÃO
26	BANANA PRATA.: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente, Ecológico, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com Casca Sã, Sem Ruptura. Unidade com Peso Médio entre 50 e 60g.	dúzia	200	5,66	1.132,00	NÃO
27	BANANA DA TERRA.: Convencional ou Ecológica, Preferencialmente Ecológica,	dúzia	100	9,13	913,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com casca sã, sem ruptura.					
28	BATATA DOCE,: lavadas, classe média/graúda, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteiras, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras.	quilograma	200	5,37	1.073,50	NÃO
29	BATATA INGLESIA,: lavadas, classe maior, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteiras, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras, embaladas em sacos de ráfias reforçado, atóxico transparente.	quilograma	500	4,31	2.153,75	NÃO
30	BATATA PALHA PCT 1KG: Batata, óleos vegetais, sal, fécula de batata e antiemectante dióxido de silício. Em embalagem atóxica com as seguintes descrições: Marca, lote, data da fabricação, validade mínima de 3 meses e certificado de Inspeção sanitária(SIF).	quilograma	300	26,13	7.839,99	NÃO
31	BETERRABA SEM FOLHAS,: separado por tamanho e categoria, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas injurias por pragas ou doenças)	quilograma	300	3,67	1.101,99	NÃO
32	BICARBONATO DE SÓDIO MÍNIMO 20G.: Validade de no mínimo 18 meses, c/ data de embalagem não superior a 60 dias.	unidade	1.000	1,73	1.730,00	NÃO
33	BISCOITO MAIZENA PCT 350GR: Crocante de fácil mastigação, produzido a partir de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de boa qualidade, pct mínimo 350g. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	pacote	2.000	6,23	12.450,00	NÃO
34	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Crocante de fácil mastigação, produzido a partir de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de ótima qualidade, pct mínimo de 400g. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA	pacote	2.000	6,18	12.366,60	NÃO
35	BISCOITO RECHEADO: sabor baunilha e/ou Chocolate, ausência de gordura trans, pacote com no mínimo 125 gramas, prazo de validade de no mínimo 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	1.500	3,18	4.762,50	NÃO
36	BISCOITO SALGADO SALPET TRADICIONAL 200G	unidade	500	4,63	2.313,35	NÃO
37	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER,: Crocante de fácil mastigação, produzido a partir de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de boa qualidade, com teor maximo de gordura 16% e sódio de 140mg por porção. Embalados em embalagens de 400g. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA	pacote	2.500	6,05	15.125,00	NÃO
38	BOMBOM SORTIDO 250g.	caixa	300	15,81	4.743,99	NÃO
39	BOMBOM TIPO BOLA: com recheio a base de castanha de caju, amendoim ou avelã, envolvido por uma camada de biscoito tipo wafer e coberto com uma camada de chocolate ao leite, pacote com o peso mínimo de 1KG.Validade mínima de 03 meses partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	500	48,31	24.156,25	NÃO
40	BROCOLIS,: Cor Verde Escuro Brilhante, Uniforme, Unidade de Tamanho Grande ou Médio Constituída de Todas as Partes Folhas,	MOIOS	160	7,87	1.259,20	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	Flores e Talos. Embalados em moios de em média 300g					
41	CALDO DE CARNE EM PÓ: Preparado à base de extrato de carne e condimentos, acondicionado em sacos de polietileno íntegra, atóxico. Embalagem de até 1kg com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	quilograma	80	32,95	2.636,00	NÃO
42	CALDO DE GALINHA EM PÓ: Preparado à base de carne de galinha desidratada e condimentos, acondicionado em sacos de polietileno íntegra, atóxico. Embalagem de até 1kg com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	quilograma	80	30,79	2.463,20	NÃO
43	CALDO DE CARNE EMBALAGEM COM 5 UNIDADES DE 7 GRAMAS CADA	caixa	200	2,59	517,00	NÃO
44	CALDO DE GALINHA EMBALAGEM COM 5 UNIDADES DE 7 GRAMAS CADA	caixa	200	2,68	536,66	NÃO
45	CANELA EM CASCA PACOTE 1KG	pacote	80	66,27	5.301,34	NÃO
46	CANELA EM PO PACOTE 1KG	quilograma	50	27,28	1.364,00	NÃO
47	CANELA EM PÓ.: pó fino e homogêneo, na cor marrom-claro, com cheiro e sabor característicos, embalagem plástica atóxica transparente de 10g.	unidade	200	2,43	486,00	NÃO
48	CATCHUP tradicional, embalagem, contendo no mínimo 300 g.: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	unidade	200	6,25	1.250,00	NÃO
49	CEBOLA BRANCA.: subgrupo amarela, classe 03, categoria extra, sem defeitos graves (talos grossos, brotados, podridão, mofados ou manchas negras).	quilograma	800	3,29	2.634,64	NÃO
50	CEBOLA ROXA.: subgrupo roxa, classe 03, categoria extra, sem defeitos graves (talos grossos, brotados, podridão, mofados ou manchas negras).	quilograma	200	5,20	1.039,34	NÃO
51	CENOURA.: classe entre 18 a 22 cm, sem defeitos graves (podridão mole, deformação ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão seca, murchas injúrias por pragas ou doenças).	quilograma	300	4,49	1.347,00	NÃO
52	CHEIRO VERDE: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Nova, com Folhas Verdes, de 1ª Qualidade. embalados em moios de em média 100g.	MOIOS	300	5,53	1.658,01	NÃO
53	CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 1 KG: contendo entre os Ingredientes: Açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, leite em pó integral, soro de leite em pó, leite em desnatado, emulsificantes lecitina de soja (322) e poliricinoleato de poliglicerol (476) e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.	quilograma	100	40,21	4.021,33	NÃO
54	CHOCOLATE EM BARRA MEIO AMARGO , PESO DE NO MÍNIMO 1 KG: contendo entre os Ingredientes:- Açúcar , Licor de Cacau , Leite em Pó Integral,- Gordura Vegetal , Emulsificante, Lecitina de Soja , Ricinoleato de Glicerila , Aromatizante , Contém Traços de Castanha de Caju - Contém Glúten"	quilograma	120	40,21	4.825,60	NÃO
55	CHOCOLATE EM PO PURO (CACAU S/ AÇUCAR) 200GR: validade de no mínimo 12	unidade	1.000	16,87	16.870,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	meses e data de fabricação não superior a 30 dias.					
56	CHOCOLATE GRANULADO: Grãos integros, produzidos apartir de materia prima de primeira qualidade, sem presença de sujidades, umidade, ou odores, em embalagem atóxicas contendo 1kg. com validade mínima de 3 meses, devendo ma embalagem conter informações tipo: Marca/Nome, data de validade, lote e informações Nutricionais.	unidade	200	27,31	5.462,00	NÃO
57	CHUCHU,: grupo retangular sub grupo verde escuro intenso, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra.	quilograma	300	5,79	1.737,00	NÃO
58	COCO RALADO EM FLOCOS MÉDIOS PCT 1KG, : Polpa de Coco em flocos, úmidas e adoçados. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica. A rotulagem deve conter marca, ingredientes, lote, informações nutricionais e data de validade de no mínimo 4meses.	quilograma	300	51,16	15.348,99	NÃO
59	COCO RALADO EM FLOCOS MÉDIOS 100G.: , Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter marca, ingredientes, lote, informações nutricionais e data de validade de no mínimo 2meses. APRESENTAR AMOSTRA!	unidade	2.000	6,55	13.100,00	NÃO
60	COCO SECO: Fruto seco,com amplo teor de massa, cheiro e sabor característicos. Apresentado em média cada unidade com no mínimo 600g.	unidade	200	7,42	1.484,66	NÃO
61	COUVE: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Novas, com Folhas Verdes, Sem Alterações, de 1ª Qualidade. embaladas em moios de em média 300g.	MOIOS	220	6,16	1.355,20	NÃO
62	CREME DE LEITE,: Apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, embalado em caixa cartonada, pesando 200g, produzido com produtos da 1ª qualidade.	unidade	600	3,96	2.374,80	NÃO
63	CREME TIPO CHANTILLY 1 LITRO	unidade	100	23,78	2.378,33	NÃO
64	DOCE PÉ DE MOLEQUE: POTE COM 50 UNIDADE DE 16g,	unidade	200	25,66	5.131,34	NÃO
65	Doce De Leite Puro Quadrado Pote 30 Unidades	pote	200	28,29	5.658,66	NÃO
66	EXTRATO DE TOMATE: SACHÊ : EXTRATO DE TOMATE: SACHÊ Com Peso 340g. Extrato de tomate concentrado 100% natural, feito com tomate, sal e açúcar. Não contendo conservantes. Em embalagem atóxica, condono no mínimo às seguinte descrições: Data de Fabricação, Lote, Data de Validade, a qual deve ser superior a 4 Meses, a contar da data de entrega e Certificado de espeção sanitária(SIF ou IMA).	unidade	1.300	3,14	4.084,60	NÃO
67	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL EMBALAGEM COM 2KG	unidade	1.000	25,21	25.210,00	NÃO
68	FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL: , crua, grupo seco, sub-grupo fina, classe branca, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, sem fermentação ou ranço, sem boiores e leveduras, embagem plástica atóxica	quilograma	400	6,01	2.404,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	transparente de 1Kg, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.					
69	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO.: Obtida a partir de cereal limpo, desgerminado isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, embalagem de 1 Kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Apresentar amostra	quilograma	2.000	6,51	13.020,00	NÃO
70	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO.: obtida a partir de cereal limpo, desgerminado isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, embalagem de 1 Kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Apresentar amostra	quilograma	400	5,77	2.309,00	NÃO
71	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, sãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 5Kg. .	unidade	3.000	32,81	98.437,50	SIM
72	FEIJÃO PRETO TIPO 1- PCT 1KG: Grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, sãos, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica.	quilograma	200	7,83	1.565,00	NÃO
73	FEIJAO CARIOQUINHA 1KG: novo, de safra corrente, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de humidade. Pact de 1 kg	quilograma	200	6,30	1.260,00	NÃO
74	FERMENTO BIOLÓGICO 30G.	unidade	300	3,68	1.104,00	NÃO
75	FERMENTO QUIMICO, : Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	unidade	300	8,73	2.618,25	NÃO
76	FILE DE PEIXE: FILÉ DE PEIXE ,resfriado, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifes, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo	quilograma	420	45,28	19.018,99	NÃO
77	FLOCOS DE MILHO 500g.: Flocos de milho pré-cozido enriquecido com Ferro e Ácido Fólico.	unidade	800	3,01	2.408,00	NÃO
78	FUBA DE MILHO: Amarelo, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagens de 1kg, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega	quilograma	1.200	4,45	5.340,00	NÃO
79	GELATINA EM PÓ.: Preparado com ingredientes limpos de 1ª qualidade, pó fino, cor, característica, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas, embalagem com no minimo 35 g.	unidade	1.500	1,54	2.302,50	NÃO
80	GENGIBRE EM RAIZ.	quilograma	100	27,59	2.759,33	NÃO
81	GOIABA: Sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, coloração característica, grau de maturação médio, Com peso media unitária de	quilograma	300	9,93	2.978,01	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	120 gramas, embalados em caixas, iso ladas, de modo a não amassarem.					
82	GRANOLA MISTA, GRANOLA, Embalagem de polietileno atóxica contendo 1kg: , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, fornecedor, peso, data de fabricação e validade. Ingredientes: aveia, melado, germen de trigo, uva passa, fibra de trigo, flocos de arroz, flocos de milho e castanha do Pará. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	unidade	200	39,53	7.906,66	NÃO
83	IOGURTE FRUTAS 900ML.: , com adição de polpa de ameixa, obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de tileno impresso com 1 litro, com validade de no máximo 45 dias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número lote, data, validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	unidade	1.200	6,36	7.635,96	NÃO
84	IOGURTE NATURAL DE 1 LITRO:: Obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme, em embalados em plástico atóxico com 1 litro, contendo no rótulo no mínimo as seguintes descrições: Validade de no máximo 45 dias, fabricação e lote. Deverá conter externamente, procedência, informação nutricional, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	litro	500	17,80	8.900,00	NÃO
85	IOGURTE A BASE DE SOJA, ZEROLACTOSE E PROTEÍNA DO LEITE UND 180G : , todas as informações nutricionais, bem como data de validade, no rótulo, validade mínima de 30 dias após a data de entrega do produto. Embalagem de 180ml. Apresentar Amotra.	unidade	2.000	4,12	8.240,00	NÃO
86	IOGURTE SACHÊ: (sabores variados), Pasteurizada, sem adição. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g / proteínas, 02g / gorduras totais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias. Unidade em sachê de 100 ml. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	20.000	1,02	20.334,00	NÃO
87	logurte Naturis soja morango zero lactose 180g.	unidade	400	3,22	1.288,00	NÃO
88	LARANJA PERA RIO,: Separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, coloração C3, Classe 106. Com peso media unitária de 200 gramas, categoria extra.	quilograma	600	3,26	1.956,00	NÃO
89	LEITE CONDENSADO EMBALADOS EM CAIXA MULTILAMINADA CARTONADA - COM NO MINIMO 395 GR.	unidade	1.000	6,70	6.696,70	NÃO
90	LEITE DE COCO, com cor e aroma característico, embalagem de vidro de 200ml.	unidade	500	4,65	2.325,00	NÃO
91	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTÂNEO: O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, cor branca e sabor característico. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, cor branca e sabor característico. Acondicionada em embalagem resistente contendo 400g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a	pacote	5.000	21,40	107.000,00	SIM



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujeira, corpos estranhos, cor não característica do produto, sabor ácido intenso. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais APRESENTAR AMOSTRA.					
92	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO INTEGRAL ZERO LACTOSE: LIVRE DE GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE EMBALAGEM TIPO SACHÊ COM 300 GRAMAS. APRESENTAR AMOSTRA	pacote	500	31,99	15.995,00	NÃO
93	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE : CAIXA COM 12 UNIDADES	caixa	50	79,73	3.986,25	NÃO
94	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, UHT: , embalagem tetrapak, com informações nutricionais, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	unidade	2.500	6,24	15.587,50	NÃO
95	LEITE PASTEURIZADO TIPO C (EMBALAGEM DE 01 LITRO) ACONDICIONADO EM SACHE PLÁSTICO.	unidade	1.000	5,93	5.926,70	NÃO
96	LEITE DE AMÊNDOAS 1 LITRO,: Bebida vegetal a base de Amêndoas pura, sem misturas, NÃO PODE CONTER GOMA XANTANA, informações mínimas do rótulo., marca, data de Fabricação, validade, devendo a mesma ser de no mínimo 4 meses a contar da data de entrega, e certificado de inspeção sanitária.	litro	50	25,87	1.293,34	NÃO
97	LEITE DE SOJA : ALIMENTO À BASE DE SOJA ORIGINAL. INGREDIENTES: Água, extrato de soja, carbonato de cálcio, sal, vitaminas A e D, aromatizante, emulsificante: lecitina de soja, estabilizante: goma carragena, edulcorante: sucralose e antiespumante: polidimetilsiloxano. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E PODE CONTER AMÊNDOAS.	litro	50	8,99	449,50	NÃO
98	CRAVO DA ÍNDIA FLOR: PACOTE COM 500 GRAMAS	pacote	30	68,94	2.068,20	NÃO
99	CORANTE ALIMENTÍCIO VERMELHO EM PÓ: PCT 1KG, Corante para maçã do amor, na cor vermelho bordô:	quilograma	40	54,94	2.197,70	NÃO
100	CATCHUP Tradicional 3KG: Preparado com tomates maduros. Podendo conter adição de açúcar e cloreto de sódio. Embalagem bem lacrada, contendo validade mínima, de 3 meses a partir da data de entrega.	unidade	200	15,51	3.102,66	NÃO
101	FEIJÃO FRADINHO PEQUENO	quilograma	300	8,13	2.439,99	NÃO
102	LOURO EM FOLHAS DESIDRATADO PCT COM 40 GRAMAS	unidade	300	7,27	2.180,01	NÃO
103	MAIONESE A BASE DE OVO E ÓLEO VEGETAL: ADICIONADA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, COMESTÍVEIS. NÃO PODERÁ SER ADICIONADA DE CORANTES, EM EMBALAGEM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500 gr.	unidade	50	9,70	484,84	NÃO
104	MAIONESE A BASE DE OVO E ÓLEO VEGETAL 1 KG: ADICIONADA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, COMESTÍVEIS. NÃO PODERÁ SER ADICIONADA DE CORANTES, EM EMBALAGEM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1KG. APRESENTAR AMOSTRA	quilograma	150	20,73	3.110,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



105	MILHO PARA PIPOCA,: grupo duro, classe amarelo tipo 1, livre para sujidades, livre para impurezas. Embalagem plástica atóxica de 500gr.	unidade	550	3,03	1.666,50	NÃO
106	MANTEIGA COM SAL: Pote de 500g, Produzida com o mais puro creme de leite fresco, respeitando rigorosos padrões de qualidade que conservam todo o aroma e pureza do alimento. Zero Lactose, Manteiga sem sal, Manteiga com sal. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	250	23,88	5.969,18	NÃO
107	MARGARINA VEGETAL 500GR: Produto Obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídios. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais APRESENTAR AMOSTRA.	unidade	1.000	8,78	8.783,30	NÃO
108	MASSA ALIMENTÍCIA SECA, TIPO ESPAGUETE,: Produzido a partir do sêmola de trigo, apenas corantes naturais, sem a presença de sujidades e parasitas, rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	quilograma	1.500	7,33	10.995,00	NÃO
109	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO ESPAGUETE, À BASE DE FARINHA COM OVOS: pacote contendo 500gr, com identificação do produto e prazo de validade. Apresentar amostra.	unidade	2.000	4,63	9.266,60	NÃO
110	MASSA ALIMENTÍCIA SECA TIPO PADRE NOSSO: Cor amarela, produzido com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500 g, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	unidade	1.200	5,26	6.312,00	NÃO
111	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO TALHARIM: cor amarela, produzido com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500 Kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	100	7,48	748,33	NÃO
112	MILHO P/CANJICÃO,: Cor Amarelo ou branca, Livre de sujidades, impurezas e parasitas. Validades mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embaladas em sacos plasticos atoxicos, de 500g, devendo o mesmo conter no minimo as seguintes informações: Nome e/ou Marca, data de validade informações nutricionais. APRESENTAR AMOSTRA.	unidade	1.500	2,81	4.215,00	NÃO
113	MILHO VERDE EM CONSERVA 2,6 kg: Ingredientes: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes,	unidade	350	37,48	13.119,16	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	data de validade, lote e informações nutricionais.					
114	MILHO VERDE SIMPLES EM CONSERVA,: PCT 365g. Grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido, livre de impurezas, acondicionados em embalagem com 365g, com validade mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	1.000	5,23	5.230,00	NÃO
115	MISTURA PARA BOLOS, sabor festa embalagem mínimo de 400g: APRESENTAR AMOSTRA	unidade	1.000	4,96	4.960,00	NÃO
116	MORTADELA,: cozido com 100% de carne suína, resfriado entre 0 e 4°C, com validade mínima de dois meses a partir da data de entrega.	quilograma	300	14,54	4.362,99	NÃO
117	MORTADELA DEFUMADA,: INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, CARNE DE FRANGO, ÁGUA (5,59%), PELE SUÍNA, AMIDO (2,76%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA (2,05%)*, AÇÚCAR, ALHO, EXTRATO DE LEVEDURA, CANELA, COENTRO, NOZ-MOSCADA, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS, AROMA NATURAL DE FUMAÇA E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO, CORANTE: CARMIM DE COCHONILHA. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. **Bacillus	quilograma	260	24,46	6.360,46	NÃO
118	OLEO DE SOJA 900ML: Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	unidade	1.000	9,30	9.300,00	NÃO
119	OREGANO DESIDRATADO: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 250g,	unidade	100	24,96	2.496,00	NÃO
120	OVOS DE GALINHA, DE GRANJA,: branco, tamanho grande, de primeira, frescos, acomodados em cartelas e embalados em caixa de papelão, em perfeitas condições estruturais, padronizadas, rotuladas e lacradas.	dúzia	2.000	8,66	17.320,00	NÃO
121	Paçoca Rolha Tradicional Pote com 50 Unidades	pote	130	21,85	2.840,07	NÃO
122	PIPOCA DOCE 90g.	unidade	2.000	2,65	5.293,40	NÃO
123	PIPOCA DOCE FARDO COM 30 UNIDADES DE 40 GRAMAS	fardo	100	32,83	3.283,33	NÃO
124	AMENDOIM CRU COM CASCA SACO COM 25 KG	saco	6	232,69	1.396,14	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



125	BALA JUJUBA TIPO GOMETS DE 1 KG: SORTIDAS, SABOR FRUTAS, LIVRE DE GLUTEN	quilograma	350	16,23	5.680,50	NÃO
126	BALA JUJUBA TIPO GOMETS: EMBALAGEM: CAIXA COM 30 TUBOS SORTIDOS, SABOR FRUTAS, SEM LACTOSE PESO 960G	caixa	350	23,62	8.268,16	NÃO
127	PÃO TIPO BISNAGUINHA DE LEITE: INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovo, glicose de milho, sal refinado, glúten de trigo, leite em pó integral, emulsificantes lecitina de soja e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservadores propionato de cálcio e sorbato de potássio e antioxidante ácido ascórbico. EMBALAGEM COM 300G	unidade	150	8,59	1.289,00	NÃO
128	ÁGUA MINERAL C/BALDE DE 20 LITROS	unidade	100	31,00	3.100,33	NÃO
129	BISCOITO DOCE DE LEITE TIPO ROSQUINHA: PCT 400g: Crocante de fácil mastigação, produzido a partir de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de ótima qualidade. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	unidade	1.000	5,87	5.866,70	NÃO
130	Doce de Goma - Geléia de fruta (Morango e Laranja) : Pote com 20 unidades - Peso total: 1,3Kg	pote	200	37,05	7.410,50	NÃO
131	AÇÚCAR REFINADO CONFEITEIRO GLAÇÚCAR EMBALAGEM COM 500G	unidade	100	5,29	529,33	NÃO
132	BACON: COSTELA SUINA DEFUMADA, FEITA COM CARNE SELECIONADAS, SEM OSSO. EMBALADOS EM PCT DE 1KG, PLÁSTICO ATOXICO, CONTENDOM AS SEGUINTE INFORMACOES: MARCA, LOTE, DATA DE FABRICACAO, VALIDADE, DEVENDO A MESMA SER SUPERIOR A 4 MESES, E CERTIFICADO DE INSPECÃO SANITÁRIA(SIF OU IMA)	quilograma	160	35,41	5.666,00	NÃO
133	COLORAU: De Produção Local, Com Cor e Cheiros Característicos, sem Presença de sujidades, bom rendimento, embalados em socos plasticos, transparentes, atoxicos e em quantidade de 1kg.	quilograma	10	19,87	198,67	NÃO
134	COXA E SOBRECORA DE FRANGO: Congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o descongelamento consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	quilograma	540	12,31	6.648,75	NÃO
135	PÃO DE FORMA, : Produzido a parte de trigo refinado, embalado em plasticos atoxico, unidade de 600g , validade minima e 40 dias a partir da data de entrega.	pacote	400	7,47	2.986,68	NÃO
136	FRANGO INTEIRO: : Com Osso, congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica INDIVIDUAIS, disposta em caixa de papelão reforçada, contendo em seu	quilograma	320	12,00	3.840,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade, peso, Lote e Marca.					
137	POLVILHO DOCE: Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	quilograma	100	10,63	1.062,67	NÃO
138	POVILHO AZEDO: primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Kg	quilograma	100	10,63	1.062,67	NÃO
139	PRESUNTO PRÉ- CONZIDO: A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo.	quilograma	380	33,93	12.892,15	NÃO
140	QUEIJO MUSSARELA: Produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos, textura firme e sem buracos. A embalagem do produto deve ter o Selo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	quilograma	430	42,56	18.300,80	NÃO
141	REQUEIJÃO CREMOSO NORMAL - 200G	unidade	100	11,08	1.107,67	NÃO
142	SALSICHA HOT DOG EMBALAGEM COM 5KG: INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), CARNE DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), ÁGUA (20,2%), PELE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, PROTEÍNA DE SOJA (2,8%), MIÚDOS SUÍNOS (PODE CONTER FÍGADO, LÍNGUA, RIM E/OU CORAÇÃO), SAL, AMIDO (1,6%), CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE SUÍNO, AÇÚCAR, PELE DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), GORDURA DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), ALHO, PIMENTA BRANCA, PIMENTA VERMELHA, CEBOLA, DEXTROSE, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE E AROMAS NATURAIS DE FUMAÇA, ORÉGANO, MACIS, CRAVO, PIMENTA VERMELHA E NOZ-MOSCADA, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO DISSÓDICO, REGULADORES DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO, CORANTE: CARMIM DE COCHONILHA E URUCUM.	pacote	1.080	14,29	15.433,20	NÃO
143	VITAMINA CAIXINHA SABORES VARIADOS: à base de leite integral, com o sabor das frutas maçã, banana e mamão, embalagem Caixa multilaminada cartonada com no mínimo 200 ml. Validade no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	unidade	1.000	1,60	1.600,00	NÃO
144	PEITO DE FRANGO,: Com osso, congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após	quilograma	1.800	16,33	29.388,06	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	o desgelos consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.					
145	PEITO DE FRANGO DESFIADO,: congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele); apresentar após o desgelos consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero. 500gr.	pacote	200	27,16	5.432,66	NÃO
146	WAFER SABOR CHOCOLATE 80g.	unidade	2.000	3,41	6.820,00	NÃO
147	WAFER SABOR MORANGO 80g.	unidade	2.000	3,41	6.820,00	NÃO
148	SAL REFINADO IODADO,: Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	quilograma	350	1,90	663,85	NÃO
149	PÊRA: Separado por tamanho e categoria, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas injurias por pragas ou doenças)	quilograma	85	18,29	1.554,93	NÃO
150	PIMENTÃO,: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Grau de Amadurecimento Médio, de 1ª Qualidade, Tamanho Médio, Limpos, com Casca Sã, Sem Ruptura.	quilograma	300	8,75	2.625,00	NÃO
151	PIRULITO DO CHAVES,: PACOTE CONTENDO 12 UNIDADES DE 80 G CADA.	Pacote	150	39,80	5.969,51	NÃO
152	PIRULITO POP PACOTE COM 50 UNIDADES : Ingredientes: Açúcar, glucose, base de goma, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, umectante glicerina, e corante artificial vermelho allura. PESO LIQUIDO APROXIMADO 700GR	pacote	150	12,83	1.924,01	NÃO
153	QUEIJO PARMESÃO RALADO: Queijo ralado tipo parmesão, acondicionado em embalagem plástica, pacote com 500gr, 1ª qualidade. O Produto deverá ter validade não inferior a 2 meses, certificado de inspeção.	unidade	300	10,84	3.251,01	NÃO
154	QUIABO: Cor Verde Escuro, consistência firme, característica uniforme, parte externa sem rachaduras, manchas ou pigmentação, embalados em sacos plastico, transparentes e atoxicos.	quilograma	60	8,46	507,60	NÃO
155	Doce De Goiaba Goiabinha Geleia Pote 20un	pote	200	30,98	6.196,66	NÃO
156	REFRIGERANTE SABOR COCA: Embalagens mini, plasticas, atoxicas, de 250ml, devendo conter no rotolo no minimo as seguintes informações: Nome ou Marca, data de validade e informações nutricionais. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	2.000	2,33	4.660,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



157	REFRIGERANTE SABOR LARANJA: Embalagens mini, plasticas, atoxicas, de 250ml, devendo conter no rotolo no minimo as seguintes informacoes: Nome ou Marca, data de validade e informacoes nutricionais. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	2.000	1,96	3.926,60	NÃO
158	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ: Embalagens mini, plasticas, atoxicas, de 250ml, devendo conter no rotolo no minimo as seguintes informacoes: Nome ou Marca, data de validade e informacoes nutricionais. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	2.000	1,80	3.593,40	NÃO
159	REFRIGERANTE - tipo coca cola, embalagem plastica atóxica(2 LT).	unidade	1.000	10,50	10.500,00	NÃO
160	REFRIGERANTE - tipo Fanta, embalagem plastica atóxica(2 LT).	unidade	500	9,96	4.981,65	NÃO
161	REFRIGERANTE - tipo Guaraná, embalagem plastica atóxica(2 LT).	unidade	600	9,56	5.737,98	NÃO
162	REFRIGERANTE - tipo Sprite, embalagem plastica atóxica (2 LT).	unidade	300	9,86	2.958,99	NÃO
163	SUCO, de fruta concentrado, sabor caju.: Embalagem com 1000 ml, com dados de identificacao do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Apresentar amostra	unidade	100	6,06	606,33	NÃO
164	SUCO, de fruta concentrado, sabor goiaba.: Embalagem com 1000 ml, com dados de identificacao do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Apresentar amostra	unidade	100	6,09	609,33	NÃO
165	SUCO, de fruta concentrado, sabor maracuja.: Embalagem com 1000 ml, com dados de identificacao do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Apresentar amostra	unidade	100	6,66	666,33	NÃO
166	SUCO, de fruta concentrado, sabor uva.: Embalagem com 1000 ml, com dados de identificacao do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Apresentar amostra	unidade	100	6,72	672,33	NÃO
167	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ 1KG	quilograma	200	14,63	2.925,34	NÃO
168	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA 1KG	quilograma	200	14,54	2.908,66	NÃO
169	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA 1KG	quilograma	200	14,48	2.896,66	NÃO
170	REPOLHO BRANCO E ROXO: conservem as suas características; Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não constarem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	quilograma	200	4,49	898,66	NÃO
171	TEMPERO ALHO E SAL embalagem de 500g.	pacote	300	4,26	1.277,01	NÃO
172	TEMPERO COMPLETO embalagem de 500g.: Com 30% de Tempero Verde	pacote	300	5,20	1.559,01	NÃO
173	TEMPERO EM PÓ CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico. CONTÉM GLÚTEN.Sabores variados para o preparo de alimentos especificos,como parafeijão,arroz,legumes,carnes,frangos,peixes e etc.Embalagem plastica com no minimo12 saches individuais ,cada um pesando no minimo 60g. TIPO SAZON	unidade	400	6,08	2.430,68	NÃO
174	TOMATE: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Grau de Amadurecimento Médio, de 1ª Qualidade, Limpos, Tamanho Médio, com Casca Sã, Sem Ruptura.	quilograma	300	5,03	1.509,99	NÃO
175	UVA ITÁLIA: UVA IN NATURA: KG, unidades nobres, selecionadas, cor característica,	quilograma	200	26,60	5.319,34	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	brilhosa e casca lisa, todas em cachos, não podendo estarem despencadas. Embalada em caixa de plástico ou madeira.					
176	UVAS PASSAS pacote de 100gr: Uva escura sem semente, unidades integras. Sem sujidades, corpos estranhos, e parasitas. Embalados em plástico atóxico, com as seguintes informações: Data de Fabricação, lote e data de validade.	pacote	600	5,38	3.228,00	NÃO
177	VAGEM: Cor Verde Escuro, consistência firme, característica uniforme, parte externa sem rachaduras, manchas ou pigmentação, embalados em sacos plástico, transparentes e atóxicos.	quilograma	140	18,10	2.534,00	NÃO
178	VINAGRE: Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4% Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	unidade	350	2,52	880,85	NÃO
179	MELANCIA: Produzidas de maneira natural sem adição de agrotóxico, grau de maturação médio, sem rachadura aparente, com uniforme, verde intenso e livre de sujeiras.	quilograma	500	3,11	1.556,65	NÃO
180	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO ALCATRA:: sob refrigeração, máximo aceitável de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). O produto deve estar de acordo com a NTA. Embaladas em pacotes de no máximo 6kg. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA COM NO MÁXIMO 7 DIAS.	quilograma	480	40,96	19.662,38	NÃO
181	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO PATINHO: sob refrigeração, máximo aceitável de 8% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). O produto deve estar de acordo com a NTA. Embaladas em pacotes de no máximo 6kg. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA SEMANALMENTE.	quilograma	170	40,70	6.919,00	NÃO
182	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO COXÃO MOLE: SOB REFRIGERAÇÃO, MÁXIMO ACEITÁVEL DE 8% DE GORDURA, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS.) DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). A	quilograma	220	41,69	9.171,25	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.					
183	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO MÚSCULO: SOB REFRIGERAÇÃO, MÁXIMO ACEITÁVEL DE 8% DE GORDURA, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS.) DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	quilograma	200	29,96	5.992,00	NÃO
184	CARNE TIPO MÚSCULO MOIDO: - Sob refrigeração, máximo aceitável de 8% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou IMA) Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos em pacotes de 1 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINMMZENALMENTE .	quilograma	300	28,49	8.545,50	NÃO
185	CARNE TIPO ACEM SEM OSSO	quilograma	280	30,60	8.568,00	NÃO
186	CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOIDO PACOTE COM 500GR: A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500gr. prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. APRESENTAR AMOSTRA	pacote	2.500	33,95	84.875,00	SIM
187	LINGUIÇA TIPO CALABREZA FINA (FLIP), COZIDA E DEFUMADA: carne suína, água, proteína de soja, sal, glicose desidratada, pimenta branca, cebola, alho, pimenta vermelha, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio. Sem glúten.	quilograma	290	25,58	7.416,75	NÃO
188	LINGUIÇA DEFUMADA:: Carne Mista, Sem pimentão, tempero e condimentos. Sem sinais de alterações ou presença de contaminante ou parasitas. Embalada em plástico atóxico, contendo no mínimo as seguintes informações: Data de Fabricação, Validade, Lote e Marca.	quilograma	250	26,08	6.518,75	NÃO
189	LINGUIÇA DE FRANGO:: Preparada com sobre-coxa e peito de frango e condimento, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria, não pegajosa, sem mancha pardacenta e esverdeada, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com adicional de água ou gelo de no máximo 3%, sem excesso de gordura ou pele, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, à vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, devendo ser registrada junto ao IMS ou SIF.	quilograma	250	25,19	6.296,25	NÃO
190	LINGUIÇA TIPO TOSCANA MISTA	quilograma	270	23,20	6.263,33	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



191	ASA DE FRANGO: Congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo, corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	quilograma	320	14,51	4.643,20	NÃO
192	PÉ DE PORCO: PCT DE 1KG, : Constituído de um pouco de carne, muito colágeno, nervos e osso. Em embalagem plástica atóxica, contendo as seguintes informações: Marca, Lote, Data de Fabricação, Validade e certificado de inspeção sanitária(SIF ou IMA).	quilograma	100	11,99	1.199,00	NÃO
193	ORELHA DE PORCO PCT 1KG: : Corte suíno salgado e defumado, embalados em embalagens plásticas atóxicas, devendo conter as seguintes descrições: Marca, data de Fabricação, validade, lote e certificado de inspeção sanitária(SIF ou IMA).	quilograma	100	10,58	1.058,00	NÃO
194	PANETONE TRADICIONAL 400GR: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, GOTAS SABOR CHOCOLATE AO LEITE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, PERMEADO DE SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES), OVO INTEGRAL, GLUCOSE, CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, GEMA DE OVO, MANTEIGA, LÍQUOR DE CACAU, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTES E CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO E PISTACHE. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	150	18,70	2.804,51	NÃO
195	PANETONE TRADICIONAL 100GR: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, GOTAS SABOR CHOCOLATE AO LEITE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, PERMEADO DE SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES), OVO INTEGRAL, GLUCOSE, CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, GEMA DE OVO, MANTEIGA, LÍQUOR DE CACAU, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTES E CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO E PISTACHE. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	300	7,80	2.339,01	NÃO



196	BALAS MASTIGAVEIS SORTIDAS PCT 1KG : SABORES VARIADOS: Bala mastigável sabor tutti-frutti Ingredientes: glicose, açúcar, água potável, gordura vegetal hidrogenada, gelatina, cloreto de sódio, acidulantes: ácido cítrico e ácido tartárico, estabilizante: lecitina de soja, contém aroma artificial.	quilograma	250	14,63	3.657,50	NÃO
197	Sardinhas em Óleo 125g - : Sardinhas em Óleo 125g - As Sardinhas devem estar prontas para o consumo, são conservadas em óleo vegetal que preserva o sabor e a maciez do peixe.	unidade	500	6,56	3.278,35	NÃO
198	AVEIA FLOCOS FINOS: AVEIA EM FLOCOS SEM GLÚTEM, NATURAL, COMPOSTO UNICAMENTE POR AVEIA EM FLOCOS, BOA APLICAÇÃO PRÁTICA, EMBALADA EM MATERIAL ATOXICO, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA	quilograma	500	6,18	3.088,75	NÃO
199	FARINHA DE AVEIA CAIXA COM 165GR	caixa	500	4,70	2.348,35	NÃO
200	LIMAO, de primeira, in natura.: Apresentando grau de maturacao tal que lhe permita suportar a manipulacao, o transporte e a conservacao em condicoes adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolucao 12/78 da CNNPA.	quilograma	50	6,09	304,67	NÃO
201	ABACAXI: Consistência firme, característica uniforme, parte externa sem rachaduras, manchas ou pigmentação, embalados em caixas de modo a se evitar amassados nas frutas.	unidade	1.000	8,21	8.213,30	NÃO
202	MAÇA TIPO GALA,: MAÇA TIPO GALA, separados por lotes homogêneos tipo galla, categoria extra, cor vermelha, tamanho 120/150, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas.	quilograma	600	12,87	7.720,02	NÃO
203	MAMÃO FORMOSA,: Maduro, separado por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas).	quilograma	400	5,95	2.381,32	NÃO
204	MANDIOCA RAIZ: Tipo Cacau de coloração interna branca, casca fina e marrom Uniforme. Raiz de Tamanho Médio. sem alterações. Entrega a ser realizada semanalmente	quilograma	800	4,05	3.237,36	NÃO
205	MANGA: manga das especies Rosa ou Espada, com grau de maturação médio, casca rígidas, sem manchas, ropimentos como(rachões, Podridão, etc), embaladas em caixas de modo a não amassarem.	quilograma	300	5,03	1.509,00	NÃO
206	MARACUJA, de primeira, in natura.: Apresentando grau de maturacao tal que lhe permita suportar a manipulacao, o transporte e a conservacao em condicoes adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolucao 12/78 da CNNPA.	quilograma	600	12,58	7.549,98	NÃO
207	MILHO VERDE (ESPIGA): de cor uniforme característica, tamanho medio, sem defeitos graves tais como; amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridao, lesao ou manchas e imaturas.	unidade	2.000	1,83	3.653,40	NÃO
208	PIPOCA PACOTE COM 90 GR FARDO COM 10 UNIDADES	fardo	300	25,29	7.587,99	NÃO

1.1. Justificativa pela não utilização do catálogo eletrônico de padronização em consulta ao link <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao>, onde é possível consultar o catálogo eletrônico de padronização do



governo, verifica-se que o mesmo disponibiliza para consulta somente os itens água mineral natural, sem gás, café e açúcar. Assim, não atendendo ao objeto desta contratação, justifica-se a não utilização do catálogo eletrônico de padronização, em atendimento ao art. 19, §2º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preço, na forma do artigo 84 da lei 14.133/2021.

2 – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar, deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.



- Achocolatado em Pó;
- Achocolatado em Pó Light;
- Arroz Integral, Longo Fino, Tipo 1;
- Arroz parborizado Tipo 1;
- Arroz parborizado 1 Kg;
- Arroz polido Tipo I;
- Biscoito Doce Tipo Maria;
- Biscoito Maizena Pct 350gr;
- Biscoito Recheado;
- Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker;
- Bombom Tipo Bola;
- Café em Pó, Torrado e Moído Pacote Com 500gr;
- Coco Ralado Em Flocos Médios 100g;
- Farinha de Trigo Especial Com Fermento;
- Farinha de Trigo Especial Sem Fermento;
- Iogurte a Base de Soja, Zero Lactose e proteína do Leite Und 180g;
- Iogurte Sachê;
- Leite em Pó Instantâneo Integral Zero Lactose;
- Leite em Pó Integral Instantâneo;
- Maionese a Base de Ovo e Óleo Vegetal 1 Kg;
- Manteiga Com Sal;
- Margarina Vegetal;
- Massa Alimentícia Seca;
- Massa Alimentícia Tipo Espaguete;



- Massa Alimentícia Tipo Talharim;
- Milho p/ canjição,: Cor Amarelo Ou Branca;
- Milho Verde Simples em Conserva;
- Mistura para Bolos, Sabor Festa;
- Panetone Tradicional 100gr;
- Panetone Tradicional 400gr;
- Refrigerante sabor Coca;
- Refrigerante sabor Guaraná;
- Refrigerante sabor Laranja;
- Suco de Fruta Concentrado, Sabor Caju;
- Suco de Fruta Concentrado, Sabor Goiaba;
- Suco de Fruta Concentrado, Sabor Maracujá;
- Suco de Fruta Concentrado, Sabor Uva;

Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL): será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE, Nº38, de 16 de julho de 2009, capítulo VII, art. 25, § 4º); 4.1.6.3.

DE ROTULAGEM: de acordo com a RDC – ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Amostras com o prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;

DE EMBALAGEM: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação do (s) item (ns) cotado (s). A (s) embalagem (ns) deve (m) estar de acordo com a (s) legislação (ões) vigente (s) no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas;



As amostras poderão ser entregues no endereço Rua: Alfredo Luiz Bahia, nº 04, Centro, CEP: 39.995-000, no prazo limite de 5 (cinco) dias úteis, sendo de total responsabilidade da empresa o envio e, quando for o caso, a retirada.

É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada enviada antes de findado o prazo.

No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será desclassificada.

Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de publicação no sítio da Prefeitura Municipal e enviado, quando for o caso, por e-mail aos interessados.

Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste ETP e no Termo de Referência.

Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento, salvo quando se tratar de equipamento ou bem de valor relevante.

5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. Os itens do objeto dessa contratação serão solicitados de forma parcelada, conforme a necessidade do município e deverão ser entregues pelo prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da requisição devidamente assinada.

5.2. Os itens serão solicitados, conforme a demanda e as necessidades específicas da secretaria municipal.



5.3. Os itens deverão ser entregues no endereço: Rua Alfredo Luiz Bahia, nº 04, Centro, Divisa Alegre/MG, CEP.: 39.995-000. A administração poderá alterar o endereço de execução, conforme necessidade da Secretaria requisitante.

5.4. Caso não seja possível a entrega dos itens estabelecido na Ordem de Fornecimento, a empresa deverá comunicar as razões respectivas no ato de recebimento da OF para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6 –GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.



6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.7.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a



formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.



6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7- CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

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

Os itens serão solicitados de forma parcelada, conforme a necessidade do município e deverão ser entregues pelo prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da requisição devidamente assinada.

Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 01 (um) dia, a contar do recebimento dos itens, após a verificação da qualidade e quantidade dos objetos e consequente aceitação.

A licitante vencedora, sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da PREFEITURA, encarregada de acompanhar o fornecimento dos itens, prestando esclarecimentos solicitados, atendendo as reclamações formuladas, inclusive todas as entregas e anexar a Nota Fiscal, qual deverá ser acompanhado por um encarregado da Pasta.

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

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

O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do item ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Secretaria solicitante, durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

Liquidação

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de cinco dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.



Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado, expressa os elementos necessários e essenciais do documento.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais.

Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto aos órgãos competentes.



Prazo de pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

8 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta



O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma PRESENCIAL com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Justificativa da utilização do pregão sob a forma presencial.

Nos termos do art. 17, §2º da Lei Federal n. 14.133, de 2021, as licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo. No caso, à opção pela modalidade de pregão na forma presencial se justifica em face da existência de particularidade singular no tocante ao apoio logístico no município. A participação presencial dos interessados permitirá o conhecimento das dificuldades e riscos que a empresa vencedora enfrentará na entrega dos itens. Nessa esteira, a presença física dos autores na sessão pública, como pregoeiro, equipe de apoio e licitante, é fundamental para que os concorrentes demonstrem conhecimento aprofundado sobre o objeto licitatório. Ademais, dada a natureza dos itens, assim como o levantamento de mercado realizado, o pregão presencial permitirá inibir a apresentação de propostas insustentáveis que atrasariam os procedimentos e aumentariam seus custos. Na esteira do exposto, é de se registrar que o município de Divisa Alegre está dispensado do cumprimento da obrigatoriedade de realização da licitação sob a forma eletrônica a que se refere o § 2º do art. 17, da Lei Federal n. 14.133, de 2021, nos termos do art. 176, inciso II, do mesmo diploma legal. Portanto, a escolha da modalidade Pregão na forma Presencial é a que melhor se adequa a contratação dos itens do certame, pois a Administração Pública tem o poder discricionário para decidir sobre as modalidades licitatórias de acordo com sua necessidade e conveniência desde que motivadas, como está disposto nos autos. Diante disso, justifico a realização de PREGÃO na forma PRESENCIAL.

Exigências de habilitação

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



Habilitação jurídica

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

Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil



(RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] e [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] e [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Alvará de localização e funcionamento.

Alvará Sanitário expedido pelo Município sede da empresa.

Qualificação Econômico-Financeira

Certidão Negativa de falência ou Concordata, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, considerando sua validade por 90 (noventa) dias após a data de sua expedição/emissão.



Qualificação Técnica

Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Todos os documentos acima referidos deverão estar com prazo de validade em vigor na data de abertura dos envelopes contendo a habilitação dos interessados. Caso o documento não especifique o prazo de validade, considerar-se-á válido pelo prazo de **90 (noventa) dias** após a data de sua expedição/emissão.

Declaração de que Não Emprega Menor, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 e no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, conforme modelo do **anexo VIII**.

Declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21, conforme modelo do **anexo IX**.

9 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.473.253,38 (um milhão, quatrocentos e setenta e três mil, duzentos e cinquenta e três reais e trinta e oito centavos), conforme custos unitários apostos na estimativa da despesa.



10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Considerando que o procedimento de licitação será para o registro de preços, não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento.

11. DAS OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

11.1 – DO LICITANTE:

11.1.1. Efetuar a entrega dos itens, objeto desta licitação no prazo estipulado, de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência e demais condições estabelecidas no Edital, e comunicar imediatamente o representante legal do Contratante, na hipótese de ocorrências de qualquer fato impeditivo de seu cumprimento.

11.1.2. Manter, durante a vigência da licitação, em conformidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer esta contratação, bem como reapresentar os documentos com prazo de validade expirado.

11.1.3. Executar a entrega dos itens licitados, arcando com eventuais prejuízos causados ao MUNICÍPIO DE DIVISA ALEGRE, provocados por ineficiência ou irregularidades dos produtos.

11.1.4. Acatar e respeitar as normas administrativas do MUNICÍPIO DE DIVISA ALEGRE no decurso do desenvolvimento do objeto ora licitado.

11.1.5. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais, taxas comerciais, tributos e contribuições que incidam direta ou indiretamente sobre o fornecimento do item.

11.1.6. Reparar, corrigir, total ou parcialmente, às suas expensas qualquer irregularidade que venha a ser encontrada no fornecimento dos produtos.



11.1.7. Realizar a entrega de todos os itens solicitados na Nota de Ordem de Fornecimento ou documentos equivalente, conforme cronograma, conforme nos termos da necessidade da Secretaria solicitante.

11.1.8. Demais obrigações serão estabelecidas no instrumento contratual.

11.2 - DO MUNICÍPIO:

11.2.1. Notificar o FORNECEDOR sobre qualquer irregularidade encontrada na execução do objeto desta ATA, fixando-lhe quando não pactuado, prazo para corrigi-las.

11.2.2. Disponibilizar ao FORNECEDOR todas as informações necessárias à fiel execução do objeto licitado.

11.2.3. Efetuar o pagamento nas condições pactuadas, que estará condicionado ao fornecimento total das quantidades solicitadas em cada entrega.

11.2.4. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue em desacordo com as obrigações assumidas pelo FORNECEDOR, indicando as razões da recusa.

Divisa Alegre/MG, 24 de outubro de 2025.

Isaias Santos Sobrinho
Matricula: 3174



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



APÊNDICE DO ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento da alimentação escolar e programas desenvolvidos pelas secretarias de Ação Social, Esporte e as necessidades das demais secretarias desta municipalidade

Divisa Alegre/MG, 16 de setembro de 2025.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

Referência: Inciso XX, art. 6º, Lei Federal n. 14.133/21.

1. ÁREA REQUISITANTE

Secretaria/Setor/Departamento	Responsável
Secretaria Municipal de Administração	Isaias Santos Sobrinho

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento da alimentação escolar, bem como ao suprimento das demandas dos programas sociais, esportivos e das demais secretarias municipais.

A aquisição desses produtos é essencial para garantir a continuidade e a qualidade das refeições fornecidas aos alunos da rede municipal de ensino, assegurando uma alimentação saudável, equilibrada e adequada às necessidades nutricionais dos estudantes, fator indispensável ao bom desempenho escolar e ao desenvolvimento físico e cognitivo.

Da mesma forma, o fornecimento de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros é fundamental para o funcionamento dos programas assistenciais e esportivos desenvolvidos pelas Secretarias de Ação Social e Esporte, que visam promover



a inclusão social, o bem-estar e a melhoria da qualidade de vida da população em situação de vulnerabilidade.

Além disso, as demais secretarias municipais também demandam tais produtos para o pleno desenvolvimento de suas atividades administrativas e institucionais, o que reforça a necessidade de contratação de empresa para garantir o fornecimento contínuo, regular e de qualidade desses itens.

Portanto, a presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o atendimento eficiente e ininterrupto das demandas alimentares do Município, observando os princípios da eficiência, economicidade e continuidade dos serviços públicos essenciais.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O objeto da presente contratação não está vinculado ao PCA (Plano de Contratação Anual) do Município, visto que este ainda não foi elaborado.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Da exigência de amostra

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar, deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

- Achocolatado em Pó;
- Achocolatado em Pó Light;
- Arroz Integral, Longo Fino, Tipo 1;
- Arroz parborizado Tipo 1;
- Arroz parborizado 1 Kg;
- Arroz polido Tipo I;
- Biscoito Doce Tipo Maria;



- Biscoito Maizena Pct 350gr;
- Biscoito Recheado;
- Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker;
- Bombom Tipo Bola;
- Café em Pó, Torrado e Moído Pacote Com 500gr;
- Coco Ralado Em Flocos Médios 100g;
- Farinha de Trigo Especial Com Fermento;
- Farinha de Trigo Especial Sem Fermento;
- Iogurte a Base de Soja, Zero Lactose e proteína do Leite Und 180g;
- Iogurte Sachê;
- Leite em Pó Instantâneo Integral Zero Lactose;
- Leite em Pó Integral Instantâneo;
- Maionese a Base de Ovo e Óleo Vegetal 1 Kg;
- Manteiga Com Sal;
- Margarina Vegetal;
- Massa Alimentícia Seca;
- Massa Alimentícia Tipo Espaguete;
- Massa Alimentícia Tipo Talharim;
- Milho p/ canjição,: Cor Amarelo Ou Branca;
- Milho Verde Simples em Conserva;
- Mistura para Bolos, Sabor Festa;
- Panetone Tradicional 100gr;
- Panetone Tradicional 400gr;
- Refrigerante sabor Coca;
- Refrigerante sabor Guaraná;



- Refrigerante sabor Laranja;
- Suco de Fruta Concentrado, Sabor Caju;
- Suco de Fruta Concentrado, Sabor Goiaba;
- Suco de Fruta Concentrado, Sabor Maracujá;
- Suco de Fruta Concentrado, Sabor Uva;

Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL): será verificado, através de degustação e comparação, as características: cor, sabor, odor e textura do gênero alimentício, quando necessários (conforme Resolução CD/FNDE, Nº38, de 16 de julho de 2009, capítulo VII, art. 25, § 4º); 4.1.6.3.

DE ROTULAGEM: de acordo com a RDC – ANVISA nº 259, de 20 de setembro de 2002, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Amostras com o prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;

DE EMBALAGEM: a gramatura e o material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação do (s) item (ns) cotado (s). A (s) embalagem (ns) deve (m) estar de acordo com a (s) legislação (ões) vigente (s) no que couber a Embalagem de Alimentos e Bebidas;

As amostras poderão ser entregues no endereço Rua: Alfredo Luiz Bahia, nº 04, Centro, CEP: 39.995-000, no prazo limite de 5 (cinco) dias úteis, sendo de total responsabilidade da empresa o envio e, quando for o caso, a retirada.

É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada enviada antes de findado o prazo.

No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será desclassificada.

Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de publicação no sítio da Prefeitura Municipal e enviado, quando for o caso, por e-mail aos interessados.



Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste ETP e no Termo de Referência.

Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento, salvo quando se tratar de equipamento ou bem de valor relevante.

5. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

Os quantitativos estimados para a esta contratação foram baseados no planejamento das secretarias, considerando a demanda existente, as informações presentes nos relatórios de movimentação dos produtos e de controle de utilização da Ata de Registro de Preços/Contratos, observando um período de 12 (doze) meses.

O histórico de solicitações e os quantitativos previstos neste Estudo Técnico Preliminar foram devidamente analisados, sendo previamente autorizado pelo Gestor responsável pela Secretaria Municipal de Administração. Segue na planilha abaixo a estimativa das quantidades:

Item	Descrição	UND	Qtde	Valor Unitário	Subtotal	Part. Ampla
1	ACHOCOLATADO EM PÓ: Ingredientes: Açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 e PP), estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Não deverá apresentar (diluição inadequada, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado. Embalagem de 700g, devendo a embalagem está intacta, com validade mínima de 03 meses. Apresentar amostra	unidade	300	18,70	5.610,00	NÃO
2	ACHOCOLATADO EM PÓ LIGHT.: Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó, lecitina de soja, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, antiúmectante dióxido de silício e aroma artificial. Deverá ser isento de glúten e lactose. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de validade mínima de 03 meses. Embalagem mínima de 380g. Apresentar amostra	unidade	100	17,48	1.748,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



3	ACHOCOLATADO LÍQUIDO EM CAIXINHA COM 200 ML.: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau.	unidade	2.000	1,91	3.825,00	NÃO
4	AÇUCAR CRISTAL PCT DE 5KG: resultado do processamento da cana de Açúcar, não devendo apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, Isento de matéria terrosa, sujidade, parasitos e de detritos animais ou vegetais, devendo conter na rotulagem as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, sendo a validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega, acondicionados em embalagens atóxicas de até 5kg .	quilograma	2.000	19,36	38.720,00	NÃO
5	AÇUCAR CRISTAL PC 1KG: I, resultado do processamento da cana de Açúcar, não devendo apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, Isento de matéria terrosa, sujidade, parasitos e de detritos animais ou vegetais, devendo conter na rotulagem as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, sendo a validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega, acondicionados em embalagens atóxicas de até 1kg .	quilograma	300	4,37	1.309,50	NÃO
6	AÇUCAR REFINADO 1 KG	quilograma	300	6,20	1.858,80	NÃO
7	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 100 ML: Produto dietético, livre de glúten, produto não orgânico.	unidade	50	6,96	347,84	NÃO
8	ÁGUA MINERAL natural com embalagem plástica de 1,5L.	unidade	500	3,80	1.900,00	NÃO
9	ÁGUA MINERAL NATURAL S/ GÁS COM 500 ML: FARDO COM 12 UNIDADES	fardo	500	21,72	10.860,00	NÃO
10	ÁGUA MINERAL natural para reposição de 20 LTS.: Com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	unidade	2.500	16,67	41.666,75	NÃO
11	ALFACE CRESPA OU LISA: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Folhas Novas e Íntegras, de 1ª qualidade. Com Embalados em Móios de Peso Médio entre 300 e 400g.	MOIOS	300	4,99	1.496,01	NÃO
12	ALHO NATURAL: sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados) categoria extra.	quilograma	200	26,05	5.210,00	NÃO
13	AMEIXA EM CALDA: Ameixa em calda, (agua e açúcar), embalada em lata limpa isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto, limpas, secas, não violadas e resistentes, com peso mínimo de 400g.Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	unidade	220	15,03	3.305,87	NÃO
14	AMENDOIM TORRADO S/CASCA - 500g: Validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	unidade	1.000	9,40	9.396,70	NÃO
15	AMIDO DE MILHO: , embalado em caixas de papelão reforçada, em pacotes de 200gr, validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.	unidade	800	4,76	3.808,00	NÃO
16	ANILINA COMESTIVEL, EMBALAGEM COM NO MINIMO 10 ML, CORES VARIADAS.	unidade	120	3,72	446,00	NÃO
17	APRESUNTADO FATIADO: Produto de boa qualidade fatiado em embalagem bandeja de isopor com plástico, devidamente identificado com marca do produto,	quilograma	400	23,15	9.258,68	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	peso e data de validade e registro no SIF ou IMA Emb. c/ 1 kg. .					
18	ARROZ, parboilizado, tipo 1. 5 KG.: Arroz Parboilizado tipo I, Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: eve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, em polietileno transparente, atóxico. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. apresentar amostra	unidade	1.500	26,84	40.256,25	NÃO
19	ARROZ POLIDO TIPO I 05KG: classe longa, extrafino, embalagem plástica de 05 kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, embalagens plástica (polietileno) de 05kg, sendo a validade mínima de três meses a contar da data da entrega. Apresentar amostra	pacote	1.300	28,34	36.838,75	NÃO
20	ARROZ PARBOLIZADO 1 KG.: Grupo beneficiado, Sub grupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Apresentar amostra	quilograma	300	5,77	1.730,01	NÃO
21	ARROZ INTEGRAL, Longo fino, tipo 1: O produto não deverá apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: Deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade minima de 6(seis meses). Apresentar amostra	quilograma	200	6,73	1.346,00	NÃO
22	AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO – Peso liquido 800g.: Em embalagens atoxicas, totalmente vedada, a mesma deve conter informações nutricionais, bem como data de fabricação e data da validade, devendo a mesma ser de no minimo 4meses a partir da data de entrega do produto.	unidade	350	37,43	13.101,66	NÃO
23	AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO PESO LIQUIDO 2KG.: COMP. AZEITONA, ÁGUA, SAL, ANTIOXIDANTE, ACIDO CITRICO E CONSERVADOR. EMBALAGENS ATOXICAS, TOTALMENTE VEDADA, DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTE INFORMACOES NUTRICIONAIS: DATA DE FABRICACAO E DATA DE VALIDADE, DEVENDO A MESMA SER NO MINIMO 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	unidade	250	75,63	18.907,50	NÃO
24	BALA MASTIGAVEIS FRUTAS 500G.	pacote	500	6,78	3.390,00	NÃO
25	BANANA CATURRA.: Convencional ou Ecologica, Preferencialmente Ecologica, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com	dúzia	200	6,18	1.236,50	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	casca sã, sem ruptura. Unidade com peso médio entre 50 e 60 g					
26	BANANA PRATA.: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com Casca Sã, Sem Ruptura. Unidade com Peso Médio entre 50 e 60g.	dúzia	200	5,66	1.132,00	NÃO
27	BANANA DA TERRA.: Convencional ou Ecológica, Preferencialmente Ecológica, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com casca sã, sem ruptura.	dúzia	100	9,13	913,00	NÃO
28	BATATA DOCE.: lavadas, classe média/graúda, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteiras, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras.	quilograma	200	5,37	1.073,50	NÃO
29	BATATA INGLESA.: lavadas, classe maior, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteiras, desprovidas de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras, embaladas em sacos de ráfias reforçado, atóxico transparente.	quilograma	500	4,31	2.153,75	NÃO
30	BATATA PALHA PCT 1KG: Batata, óleos vegetais, sal, fécula de batata e antiumectante dióxido de silício. Em embalagem atóxica com as seguintes descrições: Marca, lote, data da fabricação, validade mínima de 3 meses e certificado de Inspeção sanitária(SIF).	quilograma	300	26,13	7.839,99	NÃO
31	BETERRABA SEM FOLHAS.: separado por tamanho e categoria, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas injúrias por pragas ou doenças)	quilograma	300	3,67	1.101,99	NÃO
32	BICARBONATO DE SÓDIO MÍNIMO 20G.: Validade de no mínimo 18 meses, c/ data de embalagem não superior a 60 dias.	unidade	1.000	1,73	1.730,00	NÃO
33	BISCOITO MAIZENA PCT 350GR: Crocante de fácil mastigação, produzido a partir de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de boa qualidade, pct mínimo 350g. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	pacote	2.000	6,23	12.450,00	NÃO
34	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Crocante de fácil mastigação, produzido a partir de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de ótima qualidade, pct mínimo de 400g. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA	pacote	2.000	6,18	12.366,60	NÃO
35	BISCOITO RECHEADO: sabor baunilha e/ou Chocolate, ausência de gordura trans, pacote com no mínimo 125 gramas, prazo de validade de no mínimo 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	1.500	3,18	4.762,50	NÃO
36	BISCOITO SALGADO SALPET TRADICIONAL 200G	unidade	500	4,63	2.313,35	NÃO
37	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.: Crocante de fácil mastigação, produzido a partir de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de boa qualidade, com teor máximo de gordura 16% e sódio de 140mg por porção. Embalados em embalagens de 400g. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA	pacote	2.500	6,05	15.125,00	NÃO
38	BOMBOM SORTIDO 250g.	caixa	300	15,81	4.743,99	NÃO
39	BOMBOM TIPO BOLA: com recheio a base de castanha de caju, amendoim ou avelã, envolvido por uma camada de biscoito tipo	unidade	500	48,31	24.156,25	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	wafer e coberto com uma camada de chocolate ao leite, pacote com o peso mínimo de 1KG.Validade mínima de 03 meses partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA					
40	BROCOLIS.: Cor Verde Escuro Brilhante, Uniforme, Unidade de Tamanho Grande ou Médio Constituída de Todas as Partes Folhas, Flores e Talos. Embalados em moios de em média 300g	MOIOS	160	7,87	1.259,20	NÃO
41	CALDO DE CARNE EM PÓ: Preparado à base de extrato de carne e condimentos, acondicionado em sacos de polietileno íntegra, atóxico. Embalagem de até 1kg com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	quilograma	80	32,95	2.636,00	NÃO
42	CALDO DE GALINHA EM PÓ: Preparado à base de carne de galinha desidratada e condimentos, acondicionado em sacos de polietileno íntegra, atóxico. Embalagem de até 1kg com as devidas referências nutricionais, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	quilograma	80	30,79	2.463,20	NÃO
43	CALDO DE CARNE EMBALAGEM COM 5 UNIDADES DE 7 GRAMAS CADA	caixa	200	2,59	517,00	NÃO
44	CALDO DE GALINHA EMBALAGEM COM 5 UNIDADES DE 7 GRAMAS CADA	caixa	200	2,68	536,66	NÃO
45	CANELA EM CASCA PACOTE 1KG	pacote	80	66,27	5.301,34	NÃO
46	CANELA EM PO PACOTE 1KG	quilograma	50	27,28	1.364,00	NÃO
47	CANELA EM PÓ.: pó fino e homogêneo, na cor marrom-claro, com cheiro e sabor característicos, embalagem plástica atóxica transparente de 10g.	unidade	200	2,43	486,00	NÃO
48	CATCHUP tradicional, embalagem, contendo no mínimo 300 g.: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	unidade	200	6,25	1.250,00	NÃO
49	CEBOLA BRANCA.: subgrupo amarela, classe 03, categoria extra, sem defeitos graves (talos grossos, brotados, podridão, mofados ou manchas negras).	quilograma	800	3,29	2.634,64	NÃO
50	CEBOLA ROXA.: subgrupo roxa, classe 03, categoria extra, sem defeitos graves (talos grossos, brotados, podridão, mofados ou manchas negras).	quilograma	200	5,20	1.039,34	NÃO
51	CENOURA.: classe entre 18 a 22 cm, sem defeitos graves (podridão mole, deformação ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão seca, murchas injúrias por pragas ou doenças).	quilograma	300	4,49	1.347,00	NÃO
52	CHEIRO VERDE: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Nova, com Folhas Verdes, de 1ª Qualidade. embalados em moios de em média 100g.	MOIOS	300	5,53	1.658,01	NÃO
53	CHOCOLATE EM BARRA AO LEITE EMBALAGEM DE NO MINIMO 1 KG: contendo entre os Ingredientes: Açúcar, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, leite em pó integral, soro de leite em pó, leite em desnatado, emulsificantes lecitina de soja (322) e poliricinoleato de poliglicerol (476) e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.	quilograma	100	40,21	4.021,33	NÃO
54	CHOCOLATE EM BARRA MEIO AMARGO ,PESO DE NO MINIMO 1 KG: contendo entre os Ingredientes:- Açúcar , Licor de Cacau , Leite em Pó Integral,- Gordura Vegetal , Emulsificante, Lecitina de Soja , Ricinoleato de Glicerila , Aromatizante , Contém Traços de	quilograma	120	40,21	4.825,60	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	Castanha de Caju - Contém Glúten"					
55	CHOCOLATE EM PO PURO (CACAU S/ AÇUCAR) 200GR: validade de no mínimo 12 meses e data de fabricação não superior a 30 dias.	unidade	1.000	16,87	16.870,00	NÃO
56	CHOCOLATE GRANULADO: Grãos integros, produzidos apartir de materia prima de primeira qualidade, sem presença de sujidades, umidade, ou odores, em embalagem atoxicas contendo 1kg. com validade minima de 3 meses, devendo ma embalagem conter informações tipo: Marca/Nome, data de validade, lote e informações Nutricionais.	unidade	200	27,31	5.462,00	NÃO
57	CHUCHU,: grupo retangular sub grupo verde escuro intenso, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra.	quilograma	300	5,79	1.737,00	NÃO
58	COCO RALADO EM FLOCOS MÉDIOS PCT 1KG, : Polpa de Coco em flocos, úmidas e adoçados. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica. A rotulagem deve conter marca, ingredientes, lote, informações nutricionais e data de validade de no mínimo 4meses.	quilograma	300	51,16	15.348,99	NÃO
59	COCO RALADO EM FLOCOS MÉDIOS 100G.: , Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter marca, ingredientes, lote, informações nutricionais e data de validade de no mínimo 2meses. APRESENTAR AMOSTRA!	unidade	2.000	6,55	13.100,00	NÃO
60	COCO SECO: Fruto seco,com amplo teor de massa, cheiro e sabor característicos. Apresentado em média cada unidade com no minimo 600g.	unidade	200	7,42	1.484,66	NÃO
61	COUVE: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Novas, com Folhas Verdes, Sem Alterações, de 1ª Qualidade. embaladas em moios de em média 300g.	MOIOS	220	6,16	1.355,20	NÃO
62	CREME DE LEITE,: Apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, embalado em caixa cartonada, pesando 200g, produzido com produtos da 1ª qualidade.	unidade	600	3,96	2.374,80	NÃO
63	CREME TIPO CHANTILLY 1 LITRO	unidade	100	23,78	2.378,33	NÃO
64	DOCE PÉ DE MOLEQUE: POTE COM 50 UNIDADE DE 16g,	unidade	200	25,66	5.131,34	NÃO
65	Doce De Leite Puro Quadrado Pote 30 Unidades	pote	200	28,29	5.658,66	NÃO
66	EXTRATO DE TOMATE: SACHÊ : EXTRATO DE TOMATE: SACHÊ Com Peso 340g. Extrato de tomate concentrado 100% natural, feito com tomate, sal e açúcar. Não contendo conservantes. Em embalagem atóxica, condono no mínimo às seguinte descrições: Data de Fabricação, Lote, Data de Validade, a qual deve ser superior a 4 Meses, a contar da data de entrega e Certificado de espeção sanitária(SIF ou IMA).	unidade	1.300	3,14	4.084,60	NÃO
67	MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL EMBALAGEM COM 2KG	unidade	1.000	25,21	25.210,00	NÃO
68	FARINHA DE MANDIOCA REGIONAL: , crua, grupo seco, sub-grupo fina, classe branca, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas,	quilograma	400	6,01	2.404,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	sem fermentação ou ranço, sem bolores e leveduras, embagem plástica atóxica transparente de 1Kg, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.					
69	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO,: Obtida a partir de cereal limpo, desgerminado isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, embalagem de 1 Kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Apresentar amostra	quilograma	2.000	6,51	13.020,00	NÃO
70	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO,: obtida a partir de cereal limpo, desgerminado isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço, embalagem de 1 Kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Apresentar amostra	quilograma	400	5,77	2.309,00	NÃO
71	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: Grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica de 5Kg. .	unidade	3.000	32,81	98.437,50	SIM
72	FEIJÃO PRETO TIPO 1- PCT 1KG: Grupo beneficiado anão, variedade carioquinha, tipo I novo, teor máximo de impureza de 2%, constituído de grãos inteiros, são, isentos de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem plástica atóxica.	quilograma	200	7,83	1.565,00	NÃO
73	FEIJAO CARIOQUINHA 1KG: novo, de safra corrente, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de humidade. Pact de 1 kg	quilograma	200	6,30	1.260,00	NÃO
74	FERMENTO BIOLÓGICO 30G.	unidade	300	3,68	1.104,00	NÃO
75	FERMENTO QUÍMICO, : Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de até 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	unidade	300	8,73	2.618,25	NÃO
76	FILE DE PEIXE: FILÉ DE PEIXE ,resfriado, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifes, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo	quilograma	420	45,28	19.018,99	NÃO
77	FLOCOS DE MILHO 500g.: Flocos de milho pré-cozido enriquecido com Ferro e Ácido Fólico.	unidade	800	3,01	2.408,00	NÃO
78	FUBA DE MILHO: Amarelo, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagens de 1kg, livre de parasitas, odores estranhos, substancias nocivas, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega	quilograma	1.200	4,45	5.340,00	NÃO
79	GELATINA EM PÓ,: Preparado com ingredientes limpos de 1ª qualidade, pó fino, cor, característica, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidade, parasitas e larvas, embalagem com no mínimo 35 g.	unidade	1.500	1,54	2.302,50	NÃO
80	GENGIBRE EM RAIZ.	quilograma	100	27,59	2.759,33	NÃO
81	GOIABA: Sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, coloração característica, grau de maturação médio, Com peso media unitária de	quilograma	300	9,93	2.978,01	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	120 gramas, embalados em caixas, iso ladas, de modo a não amassarem.					
82	GRANOLA MISTA, GRANOLA, Embalagem de polietileno atóxica contendo 1kg: , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, fornecedor, peso, data de fabricação e validade. Ingredientes: aveia, melado, germen de trigo, uva passa, fibra de trigo, flocos de arroz, flocos de milho e castanha do Pará. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	unidade	200	39,53	7.906,66	NÃO
83	IOGURTE FRUTAS 900ML.: , com adição de polpa de ameixa, obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de tileno impresso com 1 litro, com validade de no máximo 45 dias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número lote, data, validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	unidade	1.200	6,36	7.635,96	NÃO
84	IOGURTE NATURAL DE 1 LITRO:: Obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme, em embalados em plastico atóxico com 1 litro, contendo no rótulo no mínimo as seguintes descrições: Validade de no máximo 45 dias, fabricação e lote. Deverá conter externamente, procedência, informação nutricional, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	litro	500	17,80	8.900,00	NÃO
85	IOGURTE A BASE DE SOJA, ZEROLACTOSE E PROTEÍNA DO LEITE UND 180G , : todas as informações nutricionais, bem como data de validade, no rótulo, validade mínima de 30 dias após a data de entrega do produto. Embalagem de 180ml. Apresentar Amotra.	unidade	2.000	4,12	8.240,00	NÃO
86	IORGUTE SACHÊ: (sabores variados), Pasteurizada, sem adição. Apresentando teor mínimo (100g): 1,7g / proteínas, 02g / gorduras totais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias. Unidade em sachê de 100 ml. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	20.000	1,02	20.334,00	NÃO
87	Iorgurte Naturis soja morango zero lactose 180g.	unidade	400	3,22	1.288,00	NÃO
88	LARANJA PERA RIO,: Separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, coloração C3, Classe 106. Com peso media unitária de 200 gramas, categoria extra.	quilograma	600	3,26	1.956,00	NÃO
89	LEITE CONDENSADO EMBALADOS EM CAIXA MULTILAMINADA CARTONADA - COM NO MINIMO 395 GR.	unidade	1.000	6,70	6.696,70	NÃO
90	LEITE DE COCO, com cor e aroma característico, embalagem de vidro de 200ml.	unidade	500	4,65	2.325,00	NÃO
91	LEITE EM PO INTEGRAL INSTATÂNEO: O produto deve conter no minimo 3,5% de gordura, cor branca e sabor característico. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, cor branca e sabor característico. Acondicionada em embalagem resistente contendo 400g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de	pacote	5.000	21,40	107.000,00	SIM



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	sujidade, corpos estranhos, cor não característica do produto, sabor ácido intenso. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais APRESENTAR AMOSTRA.					
92	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO INTEGRAL ZERO LACTOSE: LIVRE DE GLÚTEN, LIVRE DE LACTOSE EMBALAGEM TIPO SACHÊ COM 300 GRAMAS. APRESENTAR AMOSTRA	pacote	500	31,99	15.995,00	NÃO
93	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE : CAIXA COM 12 UNIDADES	caixa	50	79,73	3.986,25	NÃO
94	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, UHT: , embalagem tetrapak, com informações nutricionais, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	unidade	2.500	6,24	15.587,50	NÃO
95	LEITE PASTEURIZADO TIPO C (EMBALAGEM DE 01 LITRO) ACONDICIONADO EM SACHE PLÁSTICO.	unidade	1.000	5,93	5.926,70	NÃO
96	LEITE DE AMÊNDOAS 1 LITRO,: Bebida vegetal a base de Amêndoas pura, sem misturas, NÃO PODE CONTER GOMA XANTANA, informações mínimas do rótulo., marca, data de Fabricação, validade, devendo a mesma ser de no mínimo 4 meses a contar da data de entrega, e certificado de inspeção sanitária.	litro	50	25,87	1.293,34	NÃO
97	LEITE DE SOJA : ALIMENTO À BASE DE SOJA ORIGINAL. INGREDIENTES: Água, extrato de soja, carbonato de cálcio, sal, vitaminas A e D, aromatizante, emulsificante: lecitina de soja, estabilizante: goma carragena, edulcorante: sucralose e antiespumante: polidimetilsiloxano. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E PODE CONTER AMÊNDOAS.	litro	50	8,99	449,50	NÃO
98	CRAVO DA ÍNDIA FLOR: PACOTE COM 500 GRAMAS	pacote	30	68,94	2.068,20	NÃO
99	CORANTE ALIMENTÍCIO VERMELHO EM PÓ: PCT 1KG, Corante para maçã do amor, na cor vermelho bordô:	quilograma	40	54,94	2.197,70	NÃO
100	CATCHUP Tradicional 3KG: Preparado com tomates maduros. Podendo conter adição de açúcar e cloreto de sódio. Embalagem bem lacrada, contendo validade mínima, de 3 meses a partir da data de entrega.	unidade	200	15,51	3.102,66	NÃO
101	FEIJÃO FRADINHO PEQUENO	quilograma	300	8,13	2.439,99	NÃO
102	LOURO EM FOLHAS DESIDRATADO PCT COM 40 GRAMAS	unidade	300	7,27	2.180,01	NÃO
103	MAIONESE A BASE DE OVO E ÓLEO VEGETAL: ADICIONADA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, COMESTÍVEIS. NÃO PODERÁ SER ADICIONADA DE CORANTES, EM EMBALAGEM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500 gr.	unidade	50	9,70	484,84	NÃO
104	MAIONESE A BASE DE OVO E ÓLEO VEGETAL 1 KG: ADICIONADA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS, COMESTÍVEIS. NÃO PODERÁ SER ADICIONADA DE CORANTES, EM EMBALAGEM PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. CADA EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1KG. APRESENTAR AMOSTRA	quilograma	150	20,73	3.110,00	NÃO
105	MILHO PARA PIPOCA,: grupo duro, classe amarelo tipo 1, livre de sujidades, livre para impurezas. Embalagem plástica atóxica de 500gr.	unidade	550	3,03	1.666,50	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



106	MANTEIGA COM SAL: Pote de 500g, Produzida com o mais puro creme de leite fresco, respeitando rigorosos padrões de qualidade que conservam todo o aroma e pureza do alimento. Zero Lactose, Manteiga sem sal, Manteiga com sal. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	250	23,88	5.969,18	NÃO
107	MARGARINA VEGETAL 500GR: Produto Obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídios. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais APRESENTAR AMOSTRA.	unidade	1.000	8,78	8.783,30	NÃO
108	MASSA ALIMENTÍCIA SECA, TIPO ESPAGUETE,: Produzido a partir do sêmola de trigo, apenas corantes naturais, sem a presença de sujidades e parasitas, rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 1kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	quilograma	1.500	7,33	10.995,00	NÃO
109	MASSA ALIMENTICIA TIPO ESPAGUETE, À BASE DE FARINHA COM OVOS: pacote contendo 500gr, com identificação do produto e prazo de validade. Apresentar amostra.	unidade	2.000	4,63	9.266,60	NÃO
110	MASSA ALIMENTÍCIA SECA TIPO PADRE NOSSO: Cor amarela, produzido com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500 g, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	unidade	1.200	5,26	6.312,00	NÃO
111	MASSA ALIMENTICIA TIPO TALHARIM: cor amarela, produzido com farinha de trigo especial, massa com ovos e demais substâncias permitidas, isentas de corantes, sujidades e parasitas, não fermentada ou rançosa, embalagem plástica transparente atóxica de 500 Kg, com validade mínima de 10 meses a partir da entrega. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	100	7,48	748,33	NÃO
112	MILHO P/CANJICÃO,: Cor Amarelo ou branca, Livre de sujidades, impurezas e parasitas. Validades mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embaladas em sacos plasticos atoxicos, de 500g, devendo o mesmo conter no minimo as seguintes informações: Nome e/ou Marca, data de validade informações nutricionais. APRESENTAR AMOSTRA.	unidade	1.500	2,81	4.215,00	NÃO
113	MILHO VERDE EM CONSERVA 2,6 kg: Ingredientes: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	unidade	350	37,48	13.119,16	NÃO
114	MILHO VERDE SIMPLES EM CONSERVA,: PCT 365g. Grãos médios inteiros e uniformes, coloração amarelo, macio, imerso em líquido translúcido, livre de impurezas, acondicionados em embalagem com 365g, com validade	unidade	1.000	5,23	5.230,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	mínima de 16 meses a contar da data de entrega, devendo ser considerado como peso líquido o produto drenado. APRESENTAR AMOSTRA					
115	MISTURA PARA BOLOS, sabor festa embalagem mínimo de 400g: APRESENTAR AMOSTRA	unidade	1.000	4,96	4.960,00	NÃO
116	MORTADELA,: cozido com 100% de carne suína, resfriado entre 0 e 4°C, com validade mínima de dois meses a partir da data de entrega.	quilograma	300	14,54	4.362,99	NÃO
117	MORTADELA DEFUMADA,: INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, CARNE DE FRANGO, ÁGUA (5,59%), PELE SUÍNA, AMIDO (2,76%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA (2,05%)*, AÇÚCAR, ALHO, EXTRATO DE LEVEDURA, CANELA, COENTRO, NOZ-MOSCADA, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS, AROMA NATURAL DE FUMAÇA E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO, CORANTE: CARMIM DE COCHONILHA. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. **Bacillus	quilograma	260	24,46	6.360,46	NÃO
118	OLEO DE SOJA 900ML: Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	unidade	1.000	9,30	9.300,00	NÃO
119	OREGANO DESIDRATADO: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 250g,	unidade	100	24,96	2.496,00	NÃO
120	OVOS DE GALINHA, DE GRANJA,: branco, tamanho grande, de primeira, frescos, acomodados em cartelas e embalados em caixa de papelão, em perfeitas condições estruturais, padronizadas, rotuladas e lacradas.	dúzia	2.000	8,66	17.320,00	NÃO
121	Paçoca Rolha Tradicional Pote com 50 Unidades	pote	130	21,85	2.840,07	NÃO
122	PIPOCA DOCE 90g.	unidade	2.000	2,65	5.293,40	NÃO
123	PIPOCA DOCE FARDO COM 30 UNIDADES DE 40 GRAMAS	fardo	100	32,83	3.283,33	NÃO
124	AMENDOIM CRU COM CASCA SACO COM 25 KG	saco	6	232,69	1.396,14	NÃO
125	BALA JUJUBA TIPO GOMETS DE 1 KG: SORTIDAS, SABOR FRUTAS, LIVRE DE GLUTEN	quilograma	350	16,23	5.680,50	NÃO
126	BALA JUJUBA TIPO GOMETS: EMBALAGEM: CAIXA COM 30 TUBOS SORTIDOS, SABOR FRUTAS, SEM LACTOSE PESO 960G	caixa	350	23,62	8.268,16	NÃO
127	PÃO TIPO BISNAGUINHA DE LEITE: INGREDIENTES: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovo, glicose de milho, sal refinado, glúten de trigo, leite em pó integral,	unidade	150	8,59	1.289,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	emulsificantes lecitina de soja e estearoil-2-lactil lactato de cálcio, conservadores propionato de cálcio e sorbato de potássio e antioxidante ácido ascórbico. EMBALAGEM COM 300G					
128	ÁGUA MINERAL C/BALDE DE 20 LITROS	unidade	100	31,00	3.100,33	NÃO
129	BISCOITO DOCE DE LEITE TIPO ROSQUINHA: PCT 400g: Crocante de fácil mastigação, produzido a partir de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de ótima qualidade. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	unidade	1.000	5,87	5.866,70	NÃO
130	Doce de Goma - Geléia de fruta (Morango e Laranja) : Pote com 20 unidades - Peso total: 1,3Kg	pote	200	37,05	7.410,50	NÃO
131	AÇÚCAR REFINADO CONFEITEIRO GLAÇÚCAR EMBALAGEM COM 500G	unidade	100	5,29	529,33	NÃO
132	BACON: COSTELA SUINA DEFUMADA, FEITA COM CARNE SELECIONADAS, SEM OSSO. EMBALADOS EM PCT DE 1KG, PLÁSTICO ATOXICO, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, DEVENDO A MESMA SER SUPERIOR A 4 MESES, E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA(SIF OU IMA)	quilograma	160	35,41	5.666,00	NÃO
133	COLORAU: De Produção Local, Com Cor e Cheiros Característicos, sem Presença de sujidades, bom rendimento, embalados em socos plasticos, transparentes, atoxicos e em quantidade de 1kg.	quilograma	10	19,87	198,67	NÃO
134	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	quilograma	540	12,31	6.648,75	NÃO
135	PÃO DE FORMA, : Produzido a parte de trigo refinado, embalado em plasticos atoxico, unidade de 600g , validade minima e 40 dias a partir da data de entrega.	pacote	400	7,47	2.986,68	NÃO
136	FRANGO INTEIRO: : Com Osso, congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica INDIVIDUAIS, disposta em caixa de papelão reforçada, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade, peso, Lote e Marca.	quilograma	320	12,00	3.840,00	NÃO
137	POLVILHO DOCE: Primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	quilograma	100	10,63	1.062,67	NÃO
138	POVILHO AZEDO: primeira qualidade, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Kg	quilograma	100	10,63	1.062,67	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



139	PRESUNTO PRÉ- CONZIDO: A carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. A gordura deve ser branca a castanho-clara, sem manchas amarelas ou verdes. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo.	quilograma	380	33,93	12.892,15	NÃO
140	QUEIJO MUSSARELA: Produto deve conter cheiro e sabor de leite, porém ligeiramente ácidos, textura firme e sem buracos. A embalagem do produto deve ter o Selo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	quilograma	430	42,56	18.300,80	NÃO
141	REQUEIJÃO CREMOSO NORMAL - 200G	unidade	100	11,08	1.107,67	NÃO
142	SALSICHA HOT DOG EMBALAGEM COM 5KG: INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), CARNE DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), ÁGUA (20,2%), PELE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, PROTEÍNA DE SOJA (2,8%), MIÚDOS SUÍNOS (PODE CONTER FÍGADO, LÍNGUA, RIM E/OU CORAÇÃO), SAL, AMIDO (1,6%), CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE SUÍNO, AÇÚCAR, PELE DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), GORDURA DE AVE (FRANGO E/OU GALINHA E/OU PERU), ALHO, PIMENTA BRANCA, PIMENTA VERMELHA, CEBOLA, DEXTROSE, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE E AROMAS NATURAIS DE FUMAÇA, ORÉGANO, MACIS, CRAVO, PIMENTA VERMELHA E NOZ-MOSCADA, ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO DISSÓDICO, REGULADORES DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO, CORANTE: CARMIM DE COCHONILHA E URUCUM.	pacote	1.080	14,29	15.433,20	NÃO
143	VITAMINA CAIXINHA SABORES VARIADOS: à base de leite integral, com o sabor das frutas maçã, banana e mamão, embalagem Caixa multilaminada cartonada com no mínimo 200 ml. Validade no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	unidade	1.000	1,60	1.600,00	NÃO
144	PEITO DE FRANGO,: Com osso, congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	quilograma	1.800	16,33	29.388,06	NÃO
145	PEITO DE FRANGO DESFIADO,: congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e	pacote	200	27,16	5.432,66	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	pele); apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero. 500gr.					
146	WAFER SABOR CHOCOLATE 80g.	unidade	2.000	3,41	6.820,00	NÃO
147	WAFER SABOR MORANGO 80g.	unidade	2.000	3,41	6.820,00	NÃO
148	SAL REFINADO IODADO,: Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	quilograma	350	1,90	663,85	NÃO
149	PÊRA: Separado por tamanho e categoria, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas injúrias por pragas ou doenças)	quilograma	85	18,29	1.554,93	NÃO
150	PIMENTÃO,: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Grau de Amadurecimento Médio, de 1ª Qualidade, Tamanho Médio, Limpos, com Casca Sã, Sem Ruptura.	quilograma	300	8,75	2.625,00	NÃO
151	PIRULITO DO CHAVES,: PACOTE CONTENDO 12 UNIDADES DE 80 G CADA.	Pacote	150	39,80	5.969,51	NÃO
152	PIRULITO POP PACOTE COM 50 UNIDADES : Ingredientes: Açúcar, glucose, base de goma, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, umectante glicerina, e corante artificial vermelho allura. PESO LIQUIDO APROXIMADO 700GR	pacote	150	12,83	1.924,01	NÃO
153	QUEIJO PARMESÃO RALADO: Queijo ralado tipo parmesão, acondicionado em embalagem plástica, pacote com 500gr, 1ª qualidade. O Produto deverá ter validade não inferior a 2 meses, certificado de inspeção.	unidade	300	10,84	3.251,01	NÃO
154	QUIABO: Cor Verde Escuro, consistência firme, característica uniforme, parte externa sem rachaduras, manchas ou pigmentação, embalados em sacos plástico, transparentes e atóxicos.	quilograma	60	8,46	507,60	NÃO
155	Doce De Goiaba Goiabinha Geleia Pote 20un	pote	200	30,98	6.196,66	NÃO
156	REFRIGERANTE SABOR COCA: Embalagens mini, plásticas, atóxicas, de 250ml, devendo conter no rótulo no mínimo as seguintes informações: Nome ou Marca, data de validade e informações nutricionais. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	2.000	2,33	4.660,00	NÃO
157	REFRIGERANTE SABOR LARANJA: Embalagens mini, plásticas, atóxicas, de 250ml, devendo conter no rótulo no mínimo as seguintes informações: Nome ou Marca, data de validade e informações nutricionais. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	2.000	1,96	3.926,60	NÃO
158	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ,: Embalagens mini, plásticas, atóxicas, de 250ml, devendo conter no rótulo no mínimo as seguintes informações: Nome ou Marca, data de validade e informações nutricionais. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	2.000	1,80	3.593,40	NÃO
159	REFRIGERANTE - tipo coca cola, embalagem plástica atóxica(2 LT).	unidade	1.000	10,50	10.500,00	NÃO
160	REFRIGERANTE - tipo Fanta, embalagem plástica atóxica(2 LT).	unidade	500	9,96	4.981,65	NÃO
161	REFRIGERANTE - tipo Guaraná, embalagem plástica atóxica(2 LT).	unidade	600	9,56	5.737,98	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



162	REFRIGERANTE - tipo Sprite, embalagem plástica atóxica (2 LT).	unidade	300	9,86	2.958,99	NÃO
163	SUCO, de fruta concentrado, sabor caju.: Embalagem com 1000 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Apresentar amostra	unidade	100	6,06	606,33	NÃO
164	SUCO, de fruta concentrado, sabor goiaba.: Embalagem com 1000 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Apresentar amostra	unidade	100	6,09	609,33	NÃO
165	SUCO, de fruta concentrado, sabor maracujá.: Embalagem com 1000 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Apresentar amostra	unidade	100	6,66	666,33	NÃO
166	SUCO, de fruta concentrado, sabor uva.: Embalagem com 1000 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. Apresentar amostra	unidade	100	6,72	672,33	NÃO
167	POLPA DE FRUTA SABOR CAJÚ 1KG	quilograma	200	14,63	2.925,34	NÃO
168	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA 1KG	quilograma	200	14,54	2.908,66	NÃO
169	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA 1KG	quilograma	200	14,48	2.896,66	NÃO
170	REPOLHO BRANCO E ROXO: conservem as suas características; Tendo tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Em grau de desenvolvimento tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não constarem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	quilograma	200	4,49	898,66	NÃO
171	TEMPERO ALHO E SAL embalagem de 500g.	pacote	300	4,26	1.277,01	NÃO
172	TEMPERO COMPLETO embalagem de 500g.: Com 30% de Tempero Verde	pacote	300	5,20	1.559,01	NÃO
173	TEMPERO EM PÓ CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico. CONTÉM GLÚTEN.Sabores variados para o preparo de alimentos específicos, como para feijão, arroz, legumes, carnes, frangos, peixes e etc. Embalagem plástica com no mínimo 12 sachês individuais, cada um pesando no mínimo 60g. TIPO SAZON	unidade	400	6,08	2.430,68	NÃO
174	TOMATE: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Grau de Amadurecimento Médio, de 1ª Qualidade, Limpos, Tamanho Médio, com Casca Sã, Sem Ruptura.	quilograma	300	5,03	1.509,99	NÃO
175	UVA ITÁLIA: UVA IN NATURA: KG, unidades nobres, selecionadas, cor característica, brilhosa e casca lisa, todas em cachos, não podendo estarem despencadas. Embalada em caixa de plástico ou madeira.	quilograma	200	26,60	5.319,34	NÃO
176	UVAS PASSAS pacote de 100gr: Uva escura sem semente, unidades integras. Sem sujidades, corpos estranhos, e parasitas. Embalados em plástico atóxico, com as seguintes informações: Data de Fabricação, lote e data de validade.	pacote	600	5,38	3.228,00	NÃO
177	VAGEM: Cor Verde Escuro, consistência firme, característica uniforme, parte externa sem rachaduras, manchas ou pigmentação, embalados em sacos plástico, transparentes e atóxicos.	quilograma	140	18,10	2.534,00	NÃO
178	VINAGRE: Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4% Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve	unidade	350	2,52	880,85	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.					
179	MELANCIA: Produzidas de maneira natural sem adição de agrotóxico, grau de maturação médio, sem rachadura aparente, com uniforme, verde intenso e livre de sujeiras.	quilograma	500	3,11	1.556,65	NÃO
180	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO ALCATRA:: sob refrigeração, máximo aceitável de 4% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). O produto deve estar de acordo com a NTA. Embaladas em pacotes de no máximo 6kg. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA COM NO MÁXIMO 7 DIAS.	quilograma	480	40,96	19.662,38	NÃO
181	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO PATINHO: sob refrigeração, máximo aceitável de 8% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). O produto deve estar de acordo com a NTA. Embaladas em pacotes de no máximo 6kg. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA SEMANALMENTE.	quilograma	170	40,70	6.919,00	NÃO
182	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO COXÃO MOLE: SOB REFRIGERAÇÃO, MAXIMO ACEITÁVEL DE 8% DE GORDURA, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS.) DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	quilograma	220	41,69	9.171,25	NÃO
183	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO MÚSCULO: SOB REFRIGERAÇÃO, MAXIMO ACEITÁVEL DE 8% DE GORDURA, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS.) DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	quilograma	200	29,96	5.992,00	NÃO
184	CARNE TIPO MÚSCULO MOIDO: - Sob refrigeração, máximo aceitável de 8% de gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e	quilograma	300	28,49	8.545,50	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou IMA) Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos em pacotes de 1 kg. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINMMZENALMENTE. .					
185	CARNE TIPO ACEM SEM OSSO	quilograma	280	30,60	8.568,00	NÃO
186	CAFÉ EM PÓ, TORRADO E MOIDO PACOTE COM 500GR: A embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500gr. prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. APRESENTAR AMOSTRA	pacote	2.500	33,95	84.875,00	SIM
187	LINGUIÇA TIPO CALABREZA FINA (FLIP), COZIDA E DEFUMADA: carne suína, água, proteína de soja, sal, glicose desidratada, pimenta branca, cebola, alho, pimenta vermelha, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio. Sem glúten.	quilograma	290	25,58	7.416,75	NÃO
188	LINGUIÇA DEFUMADA:: Carne Mista, Sem pimentas, tempero e condimentos. Sem sinais de alterações ou presença de contaminante ou parasitas. Embalada em plástico atóxico, contendo no mínimo as seguintes informações: Data de Fabricação, Validade, Lote e Marca.	quilograma	250	26,08	6.518,75	NÃO
189	LINGUIÇA DE FRANGO:: Preparada com sobre-coxa e peito de frango e condimento, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria, não pegajosa, sem mancha pardacenta e esverdeada, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas, com adicional de água ou gelo de no máximo 3%, sem excesso de gordura ou pele, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, à vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, devendo ser registrada junto ao IMS ou SIF.	quilograma	250	25,19	6.296,25	NÃO
190	LINGUIÇA TIPO TOSCANA MISTA	quilograma	270	23,20	6.263,33	NÃO
191	ASA DE FRANGO: Congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo, corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, apresentar após o descongelamento consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	quilograma	320	14,51	4.643,20	NÃO
192	PÉ DE PORCO: PCT DE 1KG, : Constituído de um pouco de carne, muito colágeno, nervos e osso. Em embalagem plástica atóxica, contendo as seguintes informações: Marca, Lote, Data de Fabricação, Validade e certificado de inspeção sanitária(SIF ou IMA).	quilograma	100	11,99	1.199,00	NÃO
193	ORELHA DE PORCO PCT 1KG: : Corte suíno salgado e defumado, embalados em embalagens	quilograma	100	10,58	1.058,00	NÃO



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



	plásticas atóxicas, devendo conter as seguintes descrições: Marca, data de Fabricação, validade, lote e certificado de inspeção sanitária(SIF ou IMA).					
194	PANETONE TRADICIONAL 400GR: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, GOTAS SABOR CHOCOLATE AO LEITE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, PERMEADO DE SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES), OVO INTEGRAL, GLUCOSE, CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, GEMA DE OVO, MANTEIGA, LÍQUOR DE CACAU, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTES E CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO E PISTACHE. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	150	18,70	2.804,51	NÃO
195	PANETONE TRADICIONAL 100GR: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, GOTAS SABOR CHOCOLATE AO LEITE (AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, PERMEADO DE SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTES), OVO INTEGRAL, GLUCOSE, CACAU EM PÓ, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, EXTRATO DE MALTE, GEMA DE OVO, MANTEIGA, LÍQUOR DE CACAU, EMULSIFICANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO, AROMATIZANTES E CONSERVADOR: PROPIONATO DE CÁLCIO. PODE CONTER: AMÊNDOAS, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO E PISTACHE. APRESENTAR AMOSTRA	unidade	300	7,80	2.339,01	NÃO
196	BALAS MASTIGAVEIS SORTIDAS PCT 1KG : SABORES VARIADOS: Bala mastigável sabor tutti-frutti Ingredientes: glicose, açúcar, água potável, gordura vegetal hidrogenada, gelatina, cloreto de sódio, acidulantes: ácido cítrico e ácido tartárico, estabilizante: lecitina de soja, contém aroma artificial.	quilograma	250	14,63	3.657,50	NÃO
197	Sardinhas em Óleo 125g - : Sardinhas em Óleo 125g - As Sardinhas devem estar prontas para o consumo, são conservadas em óleo vegetal que preserva o sabor e a maciez do peixe.	unidade	500	6,56	3.278,35	NÃO
198	AVEIA FLOCOS FINOS: AVEIA EM FLOCOS SEM GLÚTEM, NATURAL, COMPOSTO UNICAMENTE POR AVEIA EM FLOCOS, BOA APLICAÇÃO PRÁTICA, EMBALADA EM MATERIAL ATOXICO, CONTENDO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA	quilograma	500	6,18	3.088,75	NÃO
199	FARINHA DE AVEIA CAIXA COM 165GR	caixa	500	4,70	2.348,35	NÃO
200	LIMAO, de primeira, in natura.: Apresentando grau de maturacao tal que lhe permita suportar a manipulacao, o transporte e a conservacao em condicoes adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolucao 12/78 da CNNPA.	quilograma	50	6,09	304,67	NÃO



201	ABACAXI: Consistência firme, característica uniforme, parte externa sem rachaduras, manchas ou pigmentação, embalados em caixas de modo a se evitar amassados nas frutas.	unidade	1.000	8,21	8.213,30	NÃO
202	MAÇA TIPO GALA,: MAÇA TIPO GALA, separados por lotes homogêneos tipo galla, categoria extra, cor vermelha, tamanho 120/150, isentas de cortiças, lesões cicatrizadas, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas.	quilograma	600	12,87	7.720,02	NÃO
203	MAMÃO FORMOSA,: Maduro, separado por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas).	quilograma	400	5,95	2.381,32	NÃO
204	MANDIOCA RAIZ: Tipo Cacau de coloração interna branca, casca fina e marrom Uniforme. Raiz de Tamanho Médio. sem alterações. Entrega a ser realizada semanalmente	quilograma	800	4,05	3.237,36	NÃO
205	MANGA: manga das espécies Rosa ou Espada, com grau de maturação médio, casca rígidas, sem manchas, ropimentos como(rachões, Podridão, etc), embaladas em caixas de modo anão amassarem.	quilograma	300	5,03	1.509,00	NÃO
206	MARACUJA, de primeira, in natura.: Apresentando grau de maturacao tal que lhe permita suportar a manipulacao, o transporte e a conservacao em condicoes adequadas para o consumo. Com ausencia de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolucao 12/78 da CNNPA.	quilograma	600	12,58	7.549,98	NÃO
207	MILHO VERDE (ESPIGA): de cor uniforme característica, tamanho medio, sem defeitos graves tais como; amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridao, lesao ou manchas e imaturas.	unidade	2.000	1,83	3.653,40	NÃO
208	PIPOCA PACOTE COM 90 GR FARDO COM 10 UNIDADES	fardo	300	25,29	7.587,99	NÃO

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para fins de levantamento de mercado, foram analisados processos similares feitos por outros órgãos e entidades, por meio de pesquisa no âmbito de pregões e contratações públicas, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Secretaria solicitante.

Da mesma forma, foram realizadas pesquisas de preços com fornecedores do ramo de atividade do objeto, com o objetivo de identificar possíveis interessados.

Após análise, concluiu-se que para aquisição do objeto a realização de processo licitatório na modalidade Pregão Presencial, para registro de preço, é a solução mais apta a atender as necessidades da Secretaria requisitante, uma vez que



irá proporcionar uma maior participação de licitantes interessadas, resultando na obtenção de proposta mais vantajosa para administração.

Registra-se que os motivos da escolha por pregão presencial, será devidamente justificado no Termo de Referência.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Considerando o orçamento prévio realizado, assim como as contratações anteriores deste objeto, a estimativa preliminar da aquisição é de R\$ 1.473.253,38 (um milhão, quatrocentos e setenta e três mil, duzentos e cinquenta e três reais e trinta e oito centavos).

A metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor estimado foi da média dos valores apresentados para solução. Realizou-se análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados.

O orçamento estimativo final (unitário e global) para a contratação do respectivo objeto, será pormenorizado no Termo de Referência.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação de empresas para o fornecimento de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros é de fundamental importância para garantir a continuidade e a qualidade da alimentação escolar, bem como para atender aos programas sociais e esportivos desenvolvidos pelas Secretarias Municipais de Ação Social e Esporte, além de suprir as necessidades das demais secretarias desta municipalidade.

Esses produtos são essenciais para o preparo diário das refeições servidas aos alunos da rede municipal de ensino, contribuindo para uma alimentação



saudável e equilibrada. Da mesma forma, são indispensáveis para o funcionamento dos programas sociais, que atendem famílias em situação de vulnerabilidade, e das ações esportivas, que promovem inclusão, saúde e qualidade de vida.

A contratação visa ainda garantir o abastecimento contínuo, com produtos de qualidade e dentro dos padrões sanitários exigidos, evitando interrupções que possam comprometer o atendimento das políticas públicas municipais. Dessa forma, a medida se justifica pela necessidade de assegurar a regularidade, eficiência e economicidade na execução das atividades das secretarias, contribuindo para o bom desempenho dos serviços essenciais prestados à população.

Após análise, verificou-se que a solução Pregão Presencial – Registro de Preço, mostrava-se mais viável economicamente para o município, e, consequentemente, mais vantajosa.

A adoção do sistema de Registro de Preços decorre da necessidade de aquisições frequentes e eventuais, da dificuldade de precisar os quantitativos a serem utilizados pela Prefeitura em decorrência das atuais limitações e incertezas orçamentárias, e ainda, objetiva evitar a imobilização desnecessária de recursos e o seu consequente desperdício, permitindo, assim, que a Administração realize as suas aquisições com racionalidade e de forma parcelada, com o devido respaldo legal.

Os itens a serem adquiridos permitirá atender as diversas secretarias municipais, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Presencial.

Assim, a aquisição mostra-se uma solução viável na modalidade Pregão Presencial, com julgamento por Menor Preço.



9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Dada a natureza divisível do objeto, a presente contratação será dividida em itens com vistas a estimular uma maior disputa com potencial de impacto na redução do preço final unitário, garantindo, assim, a ampla concorrência. Tal decisão fundamenta-se na Súmula nº 247 do TCU no tocante à obrigatoriedade da adjudicação por item e não por preço global.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se adquirir os itens descritos nesta solução com o melhor preço, com qualidade que atenda a especificação, correspondendo às necessidades das Secretarias requisitantes desta prefeitura. Além disso, visa atender às áreas administrativas, técnicas e de ensino, buscando a qualidade dos serviços públicos.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para esta solução não há necessidade de ajustes nas instalações do órgão ou fornecimento de serviço adicional para que a contratação surta seus efeitos.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Dada a natureza do objeto que se pretende contratar, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário, tão somente, que a licitante atenda



aos critérios dos órgãos fiscalizadores e as normas vigentes da política de sustentabilidade ambiental.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A Secretaria Municipal de Administração, por meio do seu secretário, declara **VIÁVEL** esta contratação.

15. RESPONSÁVEIS

Isaias Santos Sobrinho
Matricula: 3174



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

Rua Alfredo Luiz Bahia, 04 – Centro – Divisa Alegre/MG.
Cep.: 39.995-000 – Telefones: (33) 3755-8448 / 8125/8187



ANEXO II

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0032/2025

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

**(SEGUE ANEXO MODELO- PLANILHA EM EXCEL DISPONÍVEL NO SITE
NA ABA ANEXOS DO PROCESSO)**

<https://www.divisaalegre.mg.gov.br/licitacaoAno.php?ano=2025>)



ANEXO III

MINUTA DE TERMO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXX/2025 LEI FEDERAL N.º: 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021

O MUNICÍPIO DE DIVISA ALEGRE, inscrito no CNPJ: 016.130.73/0001-11, com sede na Rua: Alfredo Luiz Bahia, nº 04, Centro, Divisa Alegre/MG, neste ato representado pelo Senhor Prefeito Municipal Ademir Alves, portador do CPF: 893.547.376-68, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma presencial, para REGISTRO DE PREÇOS nº 0032/2025, Processo Licitatório nº 0090/2025, RESOLVE registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº: 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 953/2024 e demais normas aplicáveis a matéria, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento da alimentação escolar e programas desenvolvidos pelas secretarias de Ação Social, Esporte e as necessidades das demais secretarias desta municipalidade; especificado no item 1 (um) do Termo de Referência, anexo I do edital do Processo de Licitação nº 0090/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta cujo preço tenha sido registrado, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)
------------	--



X	Especificação	Unid.	Quant.	Marca/Modelo	Valor Unit.	Valor Total

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Divisa Alegre, sendo este o único contratante.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de RP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei Federal nº: 14.133/2021; e

4.1.3. Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.



- 4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

- 4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.
- 4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei Federal nº: 14.133/2021.



Do acréscimo de quantitativos

- 4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ARP, salvo nos contratos decorrentes dela.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

- 5.1.1. No caso de prorrogação da Ata de Registro, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente mediante aplicação do índice IPCA (Índice de Preço ao Consumidor Amplo - IBGE) de correção monetária.

- 5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

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

- 5.2. A contratação com o fornecedor registrado na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei Federal nº: 14.133/2021.

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

- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei Federal nº: 14.133/2021.



5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da



contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº: 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº: 953/2024.

- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.



6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

- 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei Federal nº: 14.133/2021;
- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei Federal nº: 14.133/2021.
 - 6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
 - 6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

- 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de



classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº: 14.133/2021.

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

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou à planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº: 14.133/2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar



se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.5, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº: 14.133/2021.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O órgão ou a entidade gerenciadora poderá cancelar o registro de preços do detentor, total ou parcialmente, observados o contraditório e a ampla defesa, nos seguintes casos:

8.1.1. descumprimento parcial ou total, por parte do detentor, das condições da ARP;

8.1.2. quando o detentor não atender à convocação para firmar as obrigações contratuais decorrentes do registro de preços, não retirar ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo órgão ou entidade gerenciadora;

8.1.3. nas hipóteses de inexecução parcial ou total do contrato decorrente da ARP;

8.1.4. nas hipóteses dos preços registrados não estiverem compatíveis com os praticados no mercado e o detentor se recusar a adequá-los na forma solicitada pelo órgão ou pela entidade



gerenciadora, prevista no edital e na ARP, observado o disposto no art. 23 deste Decreto;

8.1.5. por razões de interesse público, reduzida a termo no processo;

8.1.6. por fato superveniente, decorrente de caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução das obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado;

8.1.7. quando o detentor for suspenso ou impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal;

8.1.8. quando o detentor for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

8.1.9. amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração;

8.1.10. por ordem judicial.

8.2.A notificação do órgão ou da entidade gerenciadora para o cancelamento do preço registrado será enviada diretamente ao detentor da ARP por ofício, correspondência eletrônica ou por outro meio eficaz, e no caso da ausência do recebimento, a notificação será publicada no Diário Oficial ou em quaisquer dos meios oficiais de publicação.

8.3. A solicitação do detentor para cancelamento do registro de preços deverá ser formulada por escrito, assegurando-se o fornecimento do bem registrado ou da prestação do serviço, por prazo mínimo de 45 (quarenta e cinco) dias, contado a partir da comprovação do recebimento da solicitação do cancelamento, salvo na hipótese da impossibilidade de seu cumprimento, devidamente justificada e aprovada pelo órgão ou pela entidade gerenciadora.

8.4. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.5. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo detentor, em determinada ata de registro de preços, total ou



parcialmente, nas seguintes hipóteses constantes no art. 26, § 3 do Decreto Municipal nº 953/2024, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.5.1. por fato superveniente, decorrente dos casos de:

8.5.3.1 força maior;

8.5.3.2 caso fortuito;

8.6. O cancelamento da ARP não afasta a possibilidade de aplicação de sanções.

9. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

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

9.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

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

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



9.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5 fraudar a licitação

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

9.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

9.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1 advertência;

9.2.2 multa;

9.2.3 impedimento de licitar e contratar e

9.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3 Na aplicação das sanções serão considerados:



- 9.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 9.3.2 as peculiaridades do caso concreto;
- 9.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 9.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública.
- 9.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1 Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2 Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas



previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

9.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.



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

9.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10 CONDIÇÕES GERAIS

10.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em XX (XXXXXX) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Divisa Alegre/MG, XX de XXXXXXXX de 2025.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHA:

1. _____ CPF _____

2. _____ CPF _____



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE PREENCHIMENTO DOS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO

A empresa: _____ (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº _____ com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do previsto na lei 14.133/2021, e para os fins de cumprimento do exigido no Pregão Presencial ____/2025, DECLARA que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital em epígrafe e seus anexos, estando ciente de todos os seus termos. Por ser expressão da verdade, firmo a presente.

_____, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do representante legal

CPF Nº

Razão Social

CNPJ Nº



ANEXO V

MODELO DE PROCURAÇÃO

A empresa _____, CNPJ n.º _____, com sede à _____, neste ato representada pelo (s) diretor (es) ou sócio (s), (*nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço*) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu (s) Procurador (es) o Senhor (es) (*nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço*), a quem confere (m) amplos poderes para junto a Prefeitura Municipal de Divisa Alegre/MG praticar os atos necessários para representar a outorgante na Licitação na modalidade Pregão Presencial n.º ____/2025, usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso.

_____, _____ de _____ de _____

Assinatura do responsável pela empresa sob carimbo

OBS 1: Este documento deverá estar fora do envelope, e será entregue em mãos no ato da sessão de abertura do certame ao Pregoeiro (a).



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE DIREITOS DAS ME E EPP

A empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob nº....., com sede em.....
..... nº....., em....., na qualidade de participante do Processo licitatório nº ____/2025, Pregão Presencial nº ____/2025, instaurado pela Prefeitura Municipal de Divisa Alegre/MG, DECLARA, para todos os fins de direito, estar sob o regime de Microempresa – ME/Empresa () de Pequeno Porte – EPP () e se enquadra nos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

Local e data, ____ de _____ de _____

Assinatura e carimbo do CNPJ



ANEXO VII

DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO

A empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob
nº....., com sede
em.....
..... nº....., em....., declara, sob as penas da lei, que até
a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação
no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar
ocorrências posteriores.

Local e data, ____ de _____ de _____

Assinatura e carimbo do CNPJ



ANEXO VIII

MODELO DA DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGO A MENOR

Empresa: _____, inscrita no CNPJ
nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.
_____ portador do CPF:
_____, RG: _____, Órgão Expedidor: _____,
DECLARA, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição
Federal de 1988 e no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não emprega
menor de 18 anos (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e
não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de
aprendiz.

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

Local e data, _____ de _____ de _____

Assinatura do representante legal

CPF Nº

Razão Social

CNPJ Nº



ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO ART. 116, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

....., 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 art. 116 da Lei Federal n.º 14.133/21, que durante a execução do contrato, cumprirá 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.

Local e data, _____ de _____ de _____

Assinatura do representante legal

CPF Nº

Razão Social

CNPJ Nº