



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 001/2024

CONTRATANTE:

MUNICÍPIO DE DIVISA ALEGRE/MG.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PELO PROGRAMA NACIONAL DE MERENDA ESCOLAR- PNAE EM ATENDIMENTO A DEMANDA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:

R\$ 602.355,94 (seiscentos e dois mil reais, trezentos e cinquenta e cinco reais e noventa e quatro centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA:

Dia 03/05/2024 às 14h (horário de Brasília).

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS:

Até as 13h50min de 03/05/2024 (HORÁRIO DE BRASÍLIA)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA:

ABERTO E FECHADO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:

SIM

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITANET –

<https://licitanet.com.br/>



MUNICÍPIO DE DIVISA ALEGRE/MG

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0001/2024

(Processo Administrativo nº0029)

Torna-se público que **MUNICÍPIO DE DIVISA ALEGRE/MG**, por meio do Setor de Licitações, sito na Rua: Alfredo Luiz Bahia, nº 04, Centro, CEP: 39.995-000, através do Prefeito Municipal, realizará licitação, **para registro de preços**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei Federal nº: 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº: nº 953/2024, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Os trabalhos serão conduzidos pelo Setor de Licitações, por meio do agente nomeado: Sr(a) Amanda Ariele de Souza, Agente de Contratação, designada pela Portaria nº: 2051/2024 e pela Equipe de Apoio, designada pela Portaria nº: 2051/2024, integrada por: Midiane Dias Santos de Oliveira.

Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, poderá ser consultada pelos pretensos licitantes no endereço eletrônico <https://licitanet.com.br>, bem como, no site da Prefeitura Municipal de Divisa Alegre, no link www.divisaalegre.mg.gov.br.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios para manutenção da merenda escolar pelo Programa Nacional de Merenda Escolar- PNAE em atendimento a demanda da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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



2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. 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.

3. DO CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no portal eletrônico <https://licitanet.com.br/>.

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento do portal eletrônico <https://licitanet.com.br/> até à data prevista para recebimento das propostas.

3.1.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações da LicitaNet (<https://licitanet.com.br/>).

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

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

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



3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

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

3.7. A participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, salvo o **item 47**.

3.7.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.9.2. 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;

3.9.3. 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;

3.9.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.9.5. 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;

3.9.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.9.7. 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;

3.9.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.9.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.9.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.9.11. 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](#).



- 3.10. O impedimento de que trata o item 3.9.4 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.
- 3.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.2 e 3.9.3 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.
- 3.12. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.13. O disposto nos itens 3.9.2 e 3.9.3 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.
- 3.14. 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](#).
- 3.15. A vedação de que trata o item 3.9.8 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.



4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

4.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.



4.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

4.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.



4.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.



5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

- 5.1.1. Valor unitário do item;
- 5.1.2. Marca;
- 5.1.3. Modelo;
- 5.1.4. Fabricante;
- 5.1.5. Quantidade cotada.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de



executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no termo de referência.

5.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais ou União, quando for o caso, e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5.9. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

5.10. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.



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

- 6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de R\$ 1,00 (um real)*
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecuível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



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

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

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.11.4. 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.

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquelas possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.



6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5. 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.

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

6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

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

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

6.20. 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 automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria 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.

6.20.1. 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.

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

6.20.3. 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.

6.20.4. 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.

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.21.1. 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:

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



- 6.21.1.2. 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;
- 6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 6.21.2.1. 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;
- 6.21.2.2. empresas brasileiras;
- 6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 6.22. Encerrada a etapa de envio 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.
- 6.22.1. Tratando-se de licitação em lote/grupo, a contratação posterior de item específico do lote/grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade:



6.22.1.1. Valor unitário estimado pela Administração para cada item que compõe o lote/grupo.

6.22.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.22.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

6.22.5. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

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

6.22.7. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. 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 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Sistema de Cadastro de Fornecedores adotado pelo Município;



7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. 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 3.7.1 e 4.5 deste edital.

7.6. 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.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.8. 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.

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

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

7.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

- 7.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 7.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;



7.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

7.10. 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.

7.11. 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.

7.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.11.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.



7.11.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.11.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.11.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

7.12. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Agente de Contratação examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

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

7.14. Havendo necessidade, o Agente de Contratação suspenderá a sessão, informando no **“chat”** a nova data e horário para a sua continuidade.

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

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



- 7.17. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes pelo “**chat**”.
- 7.18. 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;
- 7.18.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.19. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 7.20. 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.
- 7.21. Por meio de mensagem no sistema, 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.
- 7.22. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 7.23. 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.
- 7.24. 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.

8. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 8.1. Para julgamento, será adotado o critério de MENOR PREÇO, observados o valor referencial aceitável, os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital. No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.
- 8.2. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a aquisição do bem.
- 8.3. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 9.1. Os documentos previstos no **tópico 8 Termo de Referência**, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão os exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a



substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento), para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio admitido no direito.

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.



9.10. A habilitação será verificada por meio do Sistema Eletrônico adotado pelo Município, nos documentos por ele abrangidos.

9.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema Eletrônico adotado pelo Município e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no cadastro do fornecedor serão enviados por meio do sistema ou e-mail, em formato digital, no prazo de no mínimo, duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

9.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

9.13. A verificação dos documentos exigidos para a presente licitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.



9.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)):

9.14.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

9.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.1.

9.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

9.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à



habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)

- 10.1. A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.
- 10.2. Quando houver mais de um item por lote, o sistema fará a divisão dos valores entre os itens de forma proporcional. Excepcionalmente o Agente de Contratação poderá liberar a atualização de proposta manual diretamente na plataforma para que o fornecedor faça o preenchimento do(s) valor(es) do(s) item(s) do(s) lote(s) livremente caso entenda necessário

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco.) dias, 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.
- 11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
 - (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
 - (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de



Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

- 11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 11.6. 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.
- 11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, 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.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 12.1. Após a homologação da licitação, poderá ser incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
 - 12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
 - 12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 12.2.2. 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.

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

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

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos arts. 18, 19 e 20 do Decreto Municipal nº 1.878/23.

12.4. 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:

12.4.1. 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

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

13. DOS RECURSOS

13.1. 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.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:



- 13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 13.5. 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.
- 13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://divisaalegre.mg.gov.br/licitacao.php>.



14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

14.1.1. 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;

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

14.1.3.1. 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;

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

14.1.5. fraudar a licitação

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

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



- 14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 14.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 14.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 14.2. 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:
- 14.2.1. advertência;
- 14.2.2. multa;
- 14.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 14.2.4. 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.
- 14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 14.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4. 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.
- 14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



- 14.5. 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.
- 14.6. 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.
- 14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, 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.
- 14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 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.
- 14.9. 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 14.1.3, 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, nos termos do art. 90, § 5º, da Lei Federal n. 14.133/21.
- 14.10. 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.

14.11. 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.

14.12. 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.

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

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

15. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- I. determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- II. revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- III. proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- IV. adjudicar o objeto e homologar a licitação.



- 15.2. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.
- 15.3. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.
- 15.4. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.
- 15.5. O disposto neste artigo será aplicado, no que couber, à contratação direta e aos procedimentos auxiliares da licitação

16. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

- 16.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado o instrumento contratual.
- 16.2. O adjudicatário terá o prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o instrumento contratual e enviar, preferencialmente, via e-mail, devendo ser assinado, preferencialmente, na forma digital, por meio de ASSINATURA DIGITAL, baseada em certificação digital prevista na Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras — ICP Brasil, criada pela Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2.001.
- 16.3. Após ser assinado digitalmente o licitante deverá enviar, preferencialmente, o instrumento contratual a esta Administração, por meio do e-mail divisaalegrelcita@yahoo.com.br ou fisicamente, caso a assinatura seja manual.
- 16.4. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado durante o seu transcurso, pela parte, e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 16.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



- 16.6. Na assinatura do contrato, poderá ser exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
- 16.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o instrumento contratual, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.
- 16.8. As contratações decorrentes da ata de registro de preços serão formalizadas, conforme prevê o art. 95 da Lei federal nº 14.133/21, por:
- I - instrumento contratual;
 - II - carta-contrato;
 - III - nota de empenho de despesa;
 - IV - autorização de compra;
 - V - ordem de execução de serviço; ou
 - VI - outro instrumento equivalente.
- 16.9. Os contratos celebrados em decorrência do Registro de Preços estão sujeitos às regras previstas na Lei Federal nº 14.133/21.



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: e-mail divisaalegrelicita@yahoo.com.br e no portal eletrônico <https://licitanet.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 DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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



- 18.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 18.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 18.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 18.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 18.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 18.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 18.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://licitanet.com.br/> e <https://divisaalegre.mg.gov.br/licitacao.php>.
- 18.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



18. 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

Divisa Alegre/MG, 22 de abril de 2024

ADEMIR ALVES

PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

Setor Requisitante (Secretaria/Unidade/Depto): Secretária Municipal de Educação

Responsável pela Demanda: Joselice Sposito Silva Matrícula/
identificação:0095

E-mail: divisaalegrelcita@yahoo.com.br Telefone/
Email:(33) 37558135.

1 – CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios para manutenção da merenda escolar pelo Programa Nacional de Merenda Escolar- PNAE em atendimento a demanda da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição	UND	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
1	AÇUCAR CRISTAL PC 1KG: I, resultado do processamento da cana de Açúcar, não devendo apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, Insento 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 .	KG	2.500,00	4,28	10.695,00
2	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	80,00	5,00	399,74
3	ALHO NATURAL: sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados) categoria extra.	KG	200,00	22,28	4.456,66
4	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.	UNID	380,00	8,14	3.094,15
5	AMIDO DE MILHO: , embalado em caixas de papelão reforçada, em pacotes de 200gr, validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.	UNID	200,00	4,82	963,50



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



6	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).	KG	150,00	7,17	1.075,13
7	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.	PCT	1.700,00	38,26	65.042,00
8	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.	KG	1.800,00	6,06	10.903,50
9	AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO SACHE 120G: COMP. AZEITONA, AGUA, 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	UNID	200,00	6,10	1.219,20
10	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 INSPECCAO SANITARIA(SIF OU IMA)	KG	80,00	26,32	2.105,80
11	BANANA CATURRA: : Convencional ou Ecologica, Preferencialmente Ecologica, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com casca sã, sem ruptura. Unidade com peso médio entre 70 e 100 g	KG	220,00	6,45	1.419,00
12	BANANA DA TERRA: Convencional ou Ecologica, Preferencialmente Ecologica, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com casca sã, sem ruptura	KG	150,00	10,97	1.645,01



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



13	BANANA PRATA: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente, Ecológico, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com Casca Sã, Sem Ruptura. Unidade com Peso Médio entre 70 e 120g.	KG	220,00	6,60	1.452,00
14	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 sujeidade, livres de substancias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras.	KG	60,00	4,70	281,85
15	BATATA INGLESIA: Convencional ou Ecológico. Preferencialmente Ecológico, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com Casca Sã, Sem Ruptura.	KG	180,00	7,12	1.280,70
16	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).	KG	120,00	29,29	3.515,20
17	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)	KG	120,00	5,85	701,70
18	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.	UNID	696,00	5,57	3.879,50
19	BISCOITO DOCE DE MAISENA,: crocante de fácil mastigação, produzido a partir de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de boa qualidade, pct mínimo 400g. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	PCT	696,00	5,16	3.589,97
20	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Tipo rosquinha, 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.	PCT	812,00	5,74	4.657,63
21	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.	PCT	812,00	5,76	4.680,37
22	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	120,00	7,67	920,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



23	CACAU EM PÓ 100% PCT 500g: Sem adição de Açúcar, livre de qualquer impureza, em embalagens atóxicas, contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais: Data de Fabricação, Validade, devendo a mesma ser superior a 4 meses, e certificado sanitário.	UNID	250,00	32,45	8.112,50
24	CAFÉ EM PÓ,: Torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 250g. à vácuo. 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 e atender as exigências ANVISA	UNID	1.200,00	8,48	10.171,20
25	CANELA EM CASCA PACOTE 1KG	PCT	40,00	51,88	2.075,33
26	CANELA EM PÓ: pó fino e homogêneo, na cor marrom-claro, com cheiro e sabor característicos, embalagem plástica atóxica, A mesma deve conter as seguintes informações: Data de fabricação e validade, devendo ser de no mínimo 3 meses á partir da data de entrega	KG	20,00	25,53	510,60
27	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 substancia que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGITRO 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 QUINZENALMENTE.	KG	280,00	36,53	10.228,40
28	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 substancia que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGITRO 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 QUINZENALMENTE.	KG	280,00	32,96	9.229,72



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



29	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO LAGARTO (PAULISTA): 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 REGITRO 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 QUINZENALMENTE.	KG	280,00	34,23	9.585,32
30	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO MÚSCULO: SOB REFRIGERAÇÃO, MAXIMO ACEITÁVEL DE 8% DE GORDURA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS 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 REGITRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	KG	280,00	24,93	6.980,40
31	CARNE BOVINA TIPO CAPA DE COSTELA: SOB REFRIGERAÇÃO, MAXIMO ACEITÁVEL DE 18% DE GORDURA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS 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).	KG	100,00	22,98	2.297,50
32	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO COXÃO MOLE: SOB REFRIGERAÇÃO, MAXIMO ACEITÁVEL DE 8% DE GORDURA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS 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 REGITRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	KG	280,00	35,60	9.967,30



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



33	CARNE TIPO PALETA 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.) DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITA E QUALQUER SUBSTÂNCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGITRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). EMBALADAS EM PACOTES DE NO MÁXIMO 1KG. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	KG	280,00	25,37	7.104,30
34	CARNE TIPO ACEM 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). 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 SEMANALMENTE.	KG	280,00	26,30	7.363,08
35	CARNE TIPO MUSCULO 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). 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 SEMANALMENTE.	KG	280,00	24,47	6.850,68
36	CEBOLA BRANCA,: subgrupo amarela, classe 03, categoria extra, sem defeitos graves (talos grossos, brotados, podridão, mofados ou manchas negras).	KG	900,00	6,54	5.884,47
37	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 injurias por pragas ou doenças).	KG	120,00	6,40	767,70
38	CHEIRO VERDE: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Nova, com Folhas Verdes, de 1ª Qualidade. embalados em moios de em média 100g.	MOIOS	60,00	5,25	314,85
39	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.	KG	80,00	7,30	584,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



40	COCO RALADO EM FLOCOS MÉDIOS PCT 1KG, : Polpa de Coco em flocos, úmidas e adoçadas. 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.	KG	240,00	26,96	6.470,40
41	COCO SECO: Fruto seco,com amplo teor de massa, cheiro e sabor característicos. Apresentado em média cada unidade com no mínimo 600g.	UNID	80,00	5,97	477,34
42	COUVE: Convencional ou Ecológico,Preferencialmente Ecológico, Novas, com Folhas Verdes, Sem Alterações, de 1ª Qualidade. embaladas em moios de em média 300g.	MOIOS	84,00	5,33	447,72
43	EXTRATO DE TOMATE LATA : Com Peso Líquido de 4,08KG e Bruto de 4,45kg. 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).	UNID	180,00	38,99	7.018,79
44	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).	UNID	400,00	2,43	970,40
45	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.	KG	800,00	6,33	5.062,40
46	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.	KG	400,00	5,70	2.278,40
47	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. .	UNID	2.000,00	41,47	82.933,40
48	BICARBONATO DE SÓDIO MÍNIMO 20G.: Validade de no mínimo 18 meses, c/ data de embalamento não superior a 60 dias.	UNID	2.000,00	1,75	3.492,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



49	FERMENTO BIOLÓGICO PCT 500G, : Em embalagens atóxicas, contendo no mínimo as seguintes informações: Marca, Data de Fabricação, Lote, Data de Validade com no mínimo 4meses, e Certificado de Inspeção sanitária.	UNID	40,00	32,00	1.280,13
50	FERMENTO BIOLÓGICO SACHÊS DE 10g. : Em embalagens atóxicas, contendo no mínimo as seguintes informações: Marca, Data de Fabricação, Lote, Data de Validade com no mínimo 4meses, e Certificado de Inspeção sanitária.	UNID	180,00	2,46	442,21
51	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.	UNID	180,00	3,58	644,40
52	FILE DE PEIXE: PCT 800g, : O Filé de Panga um peixe mais gordo, possui gordura boa que tem ação anti-inflamatória de sabor suave e bastante macio.limpo, e sem pedaços de ossos, 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 de 800g, deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, rótulo com no mínimo as seguinte descrições: Marca, Datata de Fabricação, Validade e lote.	UNID	250,00	30,56	7.640,83
53	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, : Carne de Frango (filé de peito de frango). Embalado em bandejas de 1kg, com plástico atóxico, devendo conter as seguintes descrições: Marca, Lote, Data de Fabricação, Data de Validade e SIF ou IMA.	KG	160,00	21,14	3.381,76
54	FLOCOS DE MILHO 500g.: Flocos de milho pré-cozido enriquecido com Ferro e Ácido Fólico.	UNID	200,00	3,12	623,60
55	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.	KG	200,00	10,73	2.146,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



56	FRANGO(COXA),: 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.	KG	400,00	8,35	3.339,00
57	FUBA DE MILHO: Amarelo, fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagens de 1kg, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega	KG	800,00	4,00	3.198,40
58	GELATINA EM PÓ SABORES VARIADOS E SEM SABOR: : 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 1kg.	KG	40,00	107,29	4.291,73
59	GOIABA: Sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, coloração característica, grau de maturação médio, Com peso media unitária de 120 gramas, embalados em caixas, iso ladas, de modo a não amassarem.	KG	140,00	10,63	1.488,66
60	GRANOLA AÇUCARADA,: Embalagem de polietileno atóxica contendo 1kg: , com rótulo identificando dos ingredientes, informações nutricionais, fornecedor, peso, data de fabricação, validade e Lote . Ingredientes: aveia, melado, germem de trigo, uva passa, fibra de trigo, flocos de arroz, flocos de milhos e castanha do Pará. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	KG	50,00	20,83	1.041,67
61	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	220,00	17,23	3.791,33



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



62	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	UNID	8.700,00	0,89	7.743,00
63	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.	UNID	280,00	8,57	2.400,52
64	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.	KG	200,00	4,50	899,34
65	LEITE DE COCO: Embalado em caixa de 1 Litro, Contendo no rótulo no mínimo as seguintes descrições, Marca, Lote, Data de Fabricação, Validade , devendo a mesma ser de no mínimo 60 dias.	Litro	30,00	23,20	695,90
66	LEITE DE COCO, com cor e aroma característico, embalagem de vidro de 200ml.	UNID	180,00	5,35	962,41
67	LEITE DE COCO EM PÓ: 1KG: Embalado em plastico atóxico de 1kg, Contendo no rótulo no mínimo as seguintes descrições, Marca, Lote, Data de Fabricação, Validade , devendo a mesma ser de no mínimo 60 dias.	KG	20,00	61,47	1.229,33
68	Leite de Coco C/Arroz, : Bebida Vegetal é Enriquecida Com Vitaminas A, D E Cálcio. Sem Lactose, Sem Colesterol, Sem Soja. Embalados em Caixa de 1 Litro. Validade minima de 4 meses,	Litro	30,00	24,58	737,30
69	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	40,00	17,43	697,07



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



70	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTATÂNEO: Enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca e sabor característico. Acondicionada em embalagem de 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 sujidade. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	PCT	2.000,00	17,00	33.992,00
71	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, UHT.: , embalagem tetrapak, com informações nutricionais, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	LT	900,00	5,74	5.164,20
72	LINGÜIÇA 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.	KG	180,00	20,32	3.657,24
73	LINGUIÇA TIPO CALABREÇA FINA, 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.	KG	80,00	22,40	1.791,84
74	LINGUIÇA DEFUMADA:: Carne Mista, Sem pimentena, 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 Fabricações, Validade, Lote e Marca.	KG	120,00	22,00	2.639,76
75	LIMÃO: Integro, casca lisa, sem rachadura, ferimentos ou manchas, peso médio de 40g. Pode ser saplicado teste prático para avaliar a concenção de caldo no produtos.	KG	120,00	5,60	671,52
76	LOURO DESIDRATADO: constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagens: embalagem de 300g.	UNID	60,00	2,83	169,80



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



77	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.	KG	1.200,00	12,70	15.237,00
78	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.	UNID	280,00	11,00	3.078,60
79	MAMÃO FORMOSA,: Maduro, separado por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas).	KG	180,00	5,90	1.061,55
80	MANDIOCA RAIZ: Tipo Cacau de coloração interna branca, casca fina e marrom Uniforme. Raiz de Tamanho Médio. sem alterações. Entrega a ser realizada semanalmente	KG	300,00	4,87	1.461,75
81	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.	KG	120,00	4,85	581,70
82	MANTEIGA COM SAL: Pacote 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.	UNID	60,00	15,60	935,85
83	MARACUJÁ,: Grau de maturação médio, cor característica, cascaintacta, sem nenhum tipo de ropimento(Rachadora, Potrificação, amassado, etc.), tamanho médio(+ou-80g), embalados em caixas de modo a evitar amassados.	KG	100,00	10,54	1.053,75
84	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.	UNID	400,00	7,60	3.038,40
85	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.	UNID	800,00	4,57	3.656,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



86	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	KG	800,00	6,40	5.116,80
87	MELANCIA: Produzidas de maneira natural sem adição de agrotóxico, grau de maturação médio, sem rachadura aparente, com uniforme, verde intenso e livre de sujeiras.	KG	280,00	3,16	885,72
88	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.	UNID	1.100,00	3,05	3.351,37
89	MILHO PARA PIPOCA,: grupo duro, classe amarelo tipo 1, livre de sujidades, livre para impurezas. Embalagem plástica atóxica de 500gr.	UNID	220,00	4,61	1.013,76
90	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.	UNID	160,00	35,00	5.599,47
91	MILHARINA (PARA CUSCUZ) UND 500G,: Milharina é composta principalmente por milho, uma reconhecida fonte de fibras. Não contém sal.	UNID	500,00	3,17	1.583,35
92	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.	UNID	560,00	3,61	2.020,20
93	MISTURA PARA BOLOS, sabor festa embalagem mínimo de 400g	UNID	380,00	5,24	1.990,44
94	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).	KG	80,00	13,63	1.090,40



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



95	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.	UNID	400,00	7,53	3.011,20
96	ÓLEO DE COCO S/SABOR E CHEIRO: : Embalado em Vidro de 200ml. Sem adição de conservantes ou aditivos. Contedo no rótulo no mínimo as seguintes informações: Lote, Data de Fabricação, Validade, sendo a mesma de no minimo 6meses, e Marca .	UNID	120,00	32,16	3.859,60
97	ORÉGANO DESIDRATADO EM FOLHAS: 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 100g,	Unid	180,00	3,82	687,60
98	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	600,00	8,38	5.026,80
99	OVOS DE GALINHA, DE GRANJA VERMELHO:: Tamanho grande, de primeira, frescos, acomodados em cartelas e embalados em caixa de papelão, em perfeitas condições estruturais, padronizadas, rotuladas e lacradas	DUZIA	400,00	9,97	3.986,68
100	PÉ DE PORCO: PCT DE 1KG, : Constituído de um pouco de carne, muito colágeno, nervos e osso. Em embalagem plastica atoxicas, contendo as seguintes informações: Marca, Lote, Data de Fabricação, Validade e certificado de inspeção sanitária(SIF ou IMA).	KG	100,00	8,86	886,33



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



101	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 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.	PCT	60,00	14,29	857,10
102	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.	KG	3.600,00	15,18	54.630,00
103	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)	KG	80,00	17,30	1.384,00
104	PIMENTÃO,: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Grau de Amadurecimento Médio, de 1ª Qualidade, Tamanho Médio, Limpos, com Casca Sã, Sem Ruptura.	KG	130,00	6,96	904,54
105	PÃO(MINI) PARA CACHORRO QUENTE: Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, peso lóquido 20g não deve apresentar tamanho irregular, integridade da massa (não esfarelado ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidencia de formas sujas). Deve estar acondicionado em embalagem plásticas atóxicas e devidamente fechadas, sem risco de contaminação.	KG	100,00	15,00	1.500,00
106	PÃO TIPO FRANCÊS,: Com boa aparência, em embalagem plástica, livre de qualquer sujidade, peso de cada unidade 50gr.	KG	200,00	15,00	3.000,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



107	POLPA DE FRUTA SABOR DE GRAVIOLA. : Com embalagens plásticas, atóxicas, com peso médio de 100g, deve conter rótulo no qual deve ser conter no mínimo as seguintes descrições: data de fabricação e validade, bem como as informações nutricionais.	UNID	200,00	2,11	422,00
108	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 cnpa. Kg	KG	90,00	11,51	1.035,90
109	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	KG	180,00	11,85	2.132,41
110	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.	KG	120,00	25,07	3.008,70
111	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.	KG	180,00	38,23	6.880,50
112	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.	UNID	180,00	6,58	1.184,40
113	QUIABO: Cor Verde Escuro, consistência firme, característica uniforme, parte externa sem rachaduras, manchas ou pigmentação, embalados em sacos plástico, transparentes e atóxicos.	KG	20,00	8,93	178,67
114	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.	KG	60,00	5,63	337,80



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



115	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	KG	280,00	1,42	397,04
116	SALSICHA DE FRANGO CONGELADA: Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) embalagem de 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	250,00	10,90	2.724,38
117	TEMPERO COMPLETO: Cor verde escuro, a composição deve conter no minimo(Coentro Caroço, Pimentão, Salsa, Cheiro Verde, etc), com cheiro e sabor característicos, sem presença de ranço, embalados em sacos plasticos atoxicos, transparentes e com a data da Produção especificada. .	KG	80,00	12,27	981,34
118	TOMATE: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Grau de Amadurecimento Médio, de 1ª Qualidade, Limpos, Tamanho Médio, com Casca Sã, Sem Ruptura.	KG	100,00	7,95	794,75
119	UVAS PASSAS pacote de 100gr: Uva escura sem semente, unidades integras. Sem sujidades, corpos estranhos, e parasitas. Embalados em plastico atóxico, com as seguintes informação: Data de Fabricação, lote e data de validade.	PCT	190,00	5,53	1.050,07
120	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.	KG	60,00	18,63	1.118,00
121	VAGEM: Cor Verde Escuro, consistência firme, característica uniforme, parte externa sem rachaduras, manchas ou pigmentação, embalados em sacos plastico, transparentes e atoxicos.	KG	20,00	16,30	326,00



122	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.	UNID	460,00	3,28	1.506,96
123	PASTA DE ALHO: : Com uma concentração de 40% de Alho. Embalado em Ebalagem atóxica.	KG	80,00	30,03	2.402,40
124	ÁGUA MINERAL natural para reposição de 20 LTS.: Com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	UNID	100,00	16,33	1.633,33
125	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.	UNID	180,00	54,64	9.834,61

- 1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.
- 1.2. Os bens do objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura da Ata de Registro de Preço, prorrogável por até 1 ano, na forma do art. 84 da lei 14.133/2021 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

4.1. Os Requisitos da contratação encontram-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

5 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. Os produtos serão solicitados **mediante demanda** com a apresentação da OF – Ordem de Fornecimento; e deverão ser entregues na data e horário informando na Ordem de Fornecimento.

5.2. Os itens serão solicitados de forma parcelada, conforme a necessidade do município.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 01 (um) dia de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4. Os itens deverão ser entregues no endereço descrito na Ordem de Fornecimento

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.



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



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 anotarás 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 anotará 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 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.

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 (uma) hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 01 (uma) hora, 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 execução 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.



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



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



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



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 ELETRÔNICO com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

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] ou [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] ou [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 da Vigilância Sanitária expedido pelo Órgão Sanitário Estadual ou Municipal compatível com o objeto licitado;

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.

9 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 602.355,94 (seiscentos e dois mil, trezentos e cinquenta e cinco reais e noventa e quatro 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.



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



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.



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



Divisa Alegre/MG, 12 de abril de 2024.

Joselice Sposito Silva
Secretária Municipal de Educação



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 preço para aquisição de gêneros alimentícios para manutenção da merenda escolar pelo Programa Nacional de Merenda Escolar- PNAE em atendimento a demanda da Secretaria Municipal de Educação.

Divisa Alegre/MG, 06 de março de 2024



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 Educação	Joselice Sposito Silva

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) se configura como um programa de fundamental importância para a educação brasileira, assegurando o acesso à alimentação nutritiva e balanceada para milhões de estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Garantindo o acesso à alimentação adequada, o PNAE auxilia na prevenção da fome e da desnutrição entre os alunos, combatendo um problema social de extrema relevância. Uma alimentação nutritiva impacta diretamente no desempenho escolar dos alunos, promovendo maior concentração, disposição e capacidade de aprendizado.

A Secretaria Municipal de Educação, responsável pela gestão da merenda escolar no município, enfrenta o desafio de atender à demanda crescente de estudantes matriculados



na rede pública de ensino. Para garantir a oferta de refeições nutritivas e balanceadas para todos os alunos, torna-se imprescindível a aquisição contínua de gêneros alimentícios de qualidade.

A modalidade de contratação por futura e eventual aquisição demonstra a cautela e o compromisso da Secretaria Municipal de Educação com a otimização dos recursos públicos. Essa modalidade permite a aquisição de gêneros alimentícios conforme a necessidade real do município, ajustando-se à flutuação da demanda ao longo do ano letivo.

A merenda escolar muitas vezes representa a principal refeição do dia para muitos alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Portanto, é crucial assegurar a regularidade no fornecimento de alimentos para garantir a segurança alimentar e nutricional desses estudantes.

Diante do exposto, resta evidente a necessidade imperiosa da contratação para futura aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção da merenda escolar no âmbito do PNAE. Essa medida visa garantir a oferta de alimentação nutritiva e balanceada para todos os alunos da rede pública municipal de ensino, assegurando o direito à educação e contribuindo para o desenvolvimento integral das crianças e adolescentes. A realização de processos licitatórios para aquisição dos alimentos permite um planejamento adequado das despesas, evitando desperdícios e garantindo a transparência na utilização dos recursos públicos.

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



Tendo em vista que a natureza do objeto não exige maior especialidade do fornecedor, entende-se que os requisitos da contratação podem ser os mínimos possíveis estabelecidos nos forma de seleção do fornecedor (habilitação).

5. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

Os quantitativos estimados para a esta contratação foram baseados no planejamento das Secretarias Municipais, sob a gerencia da Secretaria Municipal de Educação, 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 autorizados pelos Gestores responsáveis pela Secretarias Municipais. Segue na planilha abaixo a estimativa das quantidades:

Item	Descrição	UND	Qtde
1	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 minima de 3 meses a contar da data de entrega, acondicionados em embalagens atoxicas de até 1kg .	KG	2.500,00
2	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	80,00
3	ALHO NATURAL: sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados) categoria extra.	KG	200,00
4	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.	UNID	380,00
5	AMIDO DE MILHO: , embalado em caixas de papelão reforçada, em pacotes de 200gr, validade mínima de 11 meses a partir da entrega do produto.	UNID	200,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



6	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).	KG	150,00
7	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.	PCT	1.700,00
8	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.	KG	1.800,00
9	AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO SACHE 120G: COMP. AZEITONA, AGUA, SAL, ANTIOXIDANTE, ACIDO CITRICO E CONSERVADOR. EMBALAGENS ATOXICAS, TOTALMENTE VEDADA, DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, DEVENDO A MESMA SER NO MINIMO 4 MESES Á PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	UNID	200,00
10	BACON: COSTELA SUINA DEFUMADA, FEITA COM CARNE SELECIONADAS, SEM OSSO. EMBALADOS EM PCT DE 1KG, PLÁSTICO ATOXICO, CONTENDOM AS SEGUINTEs INFORMAÇÕES: MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, DEVENDO A MESMA SER SUPERIOR A 4 MESES, E CERTIFICADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA(SIF OU IMA)	KG	80,00
11	BANANA CATURRA: : Convencional ou Ecologica, Preferencialmente Ecologica, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com casca sã, sem ruptura. Unidade com peso médio entre 70 e 100 g	KG	220,00
12	BANANA DA TERRA: Convencional ou Ecologica, Preferencialmente Ecologica, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com casca sã, sem ruptura	KG	150,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



13	BANANA PRATA: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente, Ecológico, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com Casca Sã, Sem Ruptura. Unidade com Peso Médio entre 70 e 120g.	KG	220,00
14	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 substancias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras.	KG	60,00
15	BATATA INGLESA: Convencional ou Ecológico. Preferencialmente Ecológico, Primeira Qualidade, Tamanho Médio, com Casca Sã, Sem Ruptura.	KG	180,00
16	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).	KG	120,00
17	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)	KG	120,00
18	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.	UNID	696,00
19	BISCOITO DOCE DE MAISENA,: crocante de fácil mastigação, produzido a partir de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de boa qualidade, pct mínimo 400g. Com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA.	PCT	696,00
20	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Tipo rosquinha, 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.	PCT	812,00
21	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.	PCT	812,00
22	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	120,00



23	CACAU EM PÓ 100% PCT 500g: Sem adição de Açúcar, livre de qualquer impureza, em embalagens atóxicas, contendo no mínimo as seguintes informações nutricionais: Data de Fabricação, Validade, devendo a mesma ser superior a 4 meses, e certificado sanitário.	UNID	250,00
24	CAFÉ EM PÓ,: Torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 250g. à vácuo. 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 e atender as exigências ANVISA	UNID	1.200,00
25	CANELA EM CASCA PACOTE 1KG	PCT	40,00
26	CANELA EM PÓ: pó fino e homogêneo, na cor marrom-claro, com cheiro e sabor característicos, embalagem plástica atóxica, A mesma deve conter as seguintes informações: Data de fabricação e validade, devendo ser de no mínimo 3 meses á partir da data de entrega	KG	20,00
27	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 substancia que possa alterá-la ou emcobrir alguma alteração DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGITRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). O produto deve estar de acordo com a NTA. Emaladas em pacotes de no máximo 6kg. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	KG	280,00
28	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 substancia que possa alterá-la ou emcobrir alguma alteração DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGITRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). O produto deve estar de acordo com a NTA. Emaladas em pacotes de no máximo 6kg. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	KG	280,00



29	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO LAGARTO (PAULISTA): 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 REGITRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). O produto deve estar de acordo com a NTA. Emaladas em pacotes de no máximo 6kg. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	KG	280,00
30	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO MÚSCULO: SOB REFRIGERAÇÃO, MAXIMO ACEITÁVEL DE 8% DE GORDURA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS 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 REGITRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	KG	280,00
31	CARNE BOVINA TIPO CAPA DE COSTELA: SOB REFRIGERAÇÃO, MAXIMO ACEITÁVEL DE 18% DE GORDURA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS 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).	KG	100,00
32	CARNE BOVINA TRASEIRA TIPO COXÃO MOLE: SOB REFRIGERAÇÃO, MAXIMO ACEITÁVEL DE 8% DE GORDURA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS 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 REGITRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	KG	280,00



33	CARNE TIPO PALETA MOIDO.: SOB REFRIGERAÇÃO, MAXIMO ACEITÁVEL DE 8% DE GORDURA, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS.) DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITA E QUALQUER SUBSTANCIA QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVENDO CONTER OBRIGATORIAMENTE REGITRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF OU IMA). EMBALADAS EM PACOTES DE NO MAXIMO 1KG. A ENTREGA DEVERÁ SER REALIZADA QUINZENALMENTE.	KG	280,00
34	CARNE TIPO ACEM 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). 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 SEMANALMENTE.	KG	280,00
35	CARNE TIPO MUSCULO 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). 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 SEMANALMENTE.	KG	280,00
36	CEBOLA BRANCA,: subgrupo amarela, classe 03, categoria extra, sem defeitos graves (talos grossos, brotados, podridão, mofados ou manchas negras).	KG	900,00
37	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 injurias por pragas ou doenças).	KG	120,00
38	CHEIRO VERDE: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Nova, com Folhas Verdes, de 1ª Qualidade. embalados em moios de em média 100g.	MOIOS	60,00
39	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.	KG	80,00



40	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.	KG	240,00
41	COCO SECO: Fruto seco,com amplo teor de massa, cheiro e sabor característicos. Apresentado em média cada unidade com no mínimo 600g.	UNID	80,00
42	COUVE: Convencional ou Ecológico,Preferencialmente Ecológico, Novas, com Folhas Verdes, Sem Alterações, de 1ª Qualidade. embaladas em moios de em média 300g.	MOIOS	84,00
43	EXTRATO DE TOMATE LATA : Com Peso Líquido de 4,08KG e Bruto de 4,45kg. 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).	UNID	180,00
44	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).	UNID	400,00
45	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.	KG	800,00
46	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.	KG	400,00
47	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. .	UNID	2.000,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



48	BICARBONATO DE SÓDIO MÍNIMO 20G.: Validade de no mínimo 18 meses, c/ data de embalagem não superior a 60 dias.	UNID	2.000,00
49	FERMENTO BIOLÓGICO PCT 500G, : Em embalagens atóxicas, contendo no mínimo as seguintes informações: Marca, Data de Fabricação, Lote, Data de Validade com no mínimo 4meses, e Certificado de Inspeção sanitária.	UNID	40,00
50	FERMENTO BIOLÓGICO SACHÊS DE 10g. : Em embalagens atóxicas, contendo no mínimo as seguintes informações: Marca, Data de Fabricação, Lote, Data de Validade com no mínimo 4meses, e Certificado de Inspeção sanitária.	UNID	180,00
51	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.	UNID	180,00
52	FILE DE PEIXE: PCT 800g, : O Filé de Panga um peixe mais gordo, possui gordura boa que tem ação anti-inflamatória de sabor suave e bastante macio.limpo, e sem pedaços de ossos, 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 de 800g, deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, rótulo com no mínimo as seguinte descrições: Marca, Datata de Fabricação, Validade e lote.	UNID	250,00
53	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, : Carne de Frango (filé de peito de frango). Embalado em bandeijas de 1kg, com plástico atóxico, devendo conter as seguintes descrições: Marca, Lote, Data de Fabricação, Data de Validade e SIF ou IMA.	KG	160,00
54	FLOCOS DE MILHO 500g.: Flocos de milho pré-cozido enriquecido com Ferro e Ácido Fólico.	UNID	200,00



55	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.	KG	200,00
56	FRANGO(COXA): 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.	KG	400,00
57	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	KG	800,00
58	GELATINA EM PÓ SABORES VARIADOS E SEM SABOR: : 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 1kg.	KG	40,00
59	GOIABA: Sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, coloração característica, grau de maturação médio, Com peso media unitária de 120 gramas, embalados em caixas, iso ladas, de modo a não amassarem.	KG	140,00
60	GRANOLA AÇUCARADA,: Embalagem de polietileno atoxica contendo 1kg: , com rótulo identificando dos ingredientes, informações nutricionais, fornecedor, peso, data de fabricação, validade e Lote . Ingredientes: aveia, germen de trigo, uva passa, fibra de trigo, flocos de arroz, flocos de milhos e castanha do Pará. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	KG	50,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



61	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	220,00
62	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	UNID	8.700,00
63	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 Amostra.	UNID	280,00
64	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 média unitária de 200 gramas, categoria extra.	KG	200,00
65	LEITE DE COCO: Embalado em caixa de 1 Litro, Contendo no rótulo no mínimo as seguintes descrições, Marca, Lote, Data de Fabricação, Validade , devendo a mesma ser de no mínimo 60 dias.	Litro	30,00
66	LEITE DE COCO, com cor e aroma característico, embalagem de vidro de 200ml.	UNID	180,00
67	LEITE DE COCO EM PÓ: 1KG: Embalado em plástico atóxico de 1kg, Contendo no rótulo no mínimo as seguintes descrições, Marca, Lote, Data de Fabricação, Validade , devendo a mesma ser de no mínimo 60 dias.	KG	20,00
68	Leite de Coco C/Arroz, : Bebida Vegetal é Enriquecida Com Vitaminas A, D E Cálcio. Sem Lactose, Sem Colesterol, Sem Soja. Embalados em Caixa de 1 Litro. Validade mínima de 4 meses,	Litro	30,00



69	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	40,00
70	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca e sabor característico. Acondicionada em embalagem de 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 sujidade. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.APRESENTAR AMOSTRA.	PCT	2.000,00
71	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL, UHT.: , embalagem tetrapak, com informações nutricionais, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	LT	900,00
72	LINGÜIÇA 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.	KG	180,00
73	LINGUIÇA TIPO CALABREÇA FINA, 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.	KG	80,00
74	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.	KG	120,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



75	LIMÃO: Integro, casca lisa, sem rachadura, ferimentos ou manchas, peso médio de 40g. Pode ser saplicado teste prático para avaliar a concenção de caldo no produtos.	KG	120,00
76	LOURO DESIDRATADO: constituído de folhas sãs, limpas e secas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, cheiro aromático, aspecto e sabor característico. Embalagens: embalagem de 300g.	UNID	60,00
77	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.	KG	1.200,00
78	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 MINIMO DE 500 gr.	UNID	280,00
79	MAMÃO FORMOSA,: Maduro, separado por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas).	KG	180,00
80	MANDIOCA RAIZ: Tipo Cacau de coloração interna branca, casca fina e marrom Uniforme. Raiz de Tamanho Médio. sem alterações. Entrega a ser realizada semanalmente	KG	300,00
81	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 anão amassarem.	KG	120,00
82	MANTEIGA COM SAL: Pacote 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.	UNID	60,00
83	MARACUJÁ,: Grau de maturação médio, cor característica, casca intacta, sem nenhum tipo de ropimento(Rachadora, Potrificação, amassado, etc.), tamanho médio(+ou-80g), embalados em caixas de modo a evitar amassados.	KG	100,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



84	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.	UNID	400,00
85	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.	UNID	800,00
86	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	KG	800,00
87	MELANCIA: Produzidas de maneira natural sem adição de agrotóxico, grau de maturação médio, sem rachadura aparente, com uniforme, verde intenso e livre de sujeiras.	KG	280,00
88	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.	UNID	1.100,00
89	MILHO PARA PIPOCA,: grupo duro, classe amarelo tipo 1, livre de sujidades, livre para impurezas. Embalagem plástica atóxica de 500gr.	UNID	220,00
90	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.	UNID	160,00
91	MILHARINA (PARA CUSCUZ) UND 500G,: Milharina é composta principalmente por milho, uma reconhecida fonte de fibras. Não contém sal.	UNID	500,00



Prefeitura Municipal de Divisa Alegre

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



92	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.	UNID	560,00
93	MISTURA PARA BOLOS, sabor festa embalagem mínimo de 400g	UNID	380,00
94	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).	KG	80,00
95	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.	UNID	400,00
96	ÓLEO DE COCO S/SABOR E CHEIRO: : Embalado em Vidro de 200ml. Sem adição de conservantes ou aditivos. Contedo no rótulo no mínimo as seguintes informações: Lote, Data de Fabricação, Validade, sendo a mesma de no minimo 6meses, e Marca .	UNID	120,00
97	ORÉGANO DESIDRATADO EM FOLHAS: 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 100g,	Unid	180,00
98	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	600,00
99	OVOS DE GALINHA, DE GRANJA VERMELHO:: Tamanho grande, de primeira, frescos, acomodados em cartelas e embalados em caixa de papelão, em perfeitas condições estruturais, padronizadas, rotuladas e lacradas	DUZIA	400,00



100	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).	KG	100,00
101	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 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.	PCT	60,00
102	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.	KG	3.600,00
103	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)	KG	80,00
104	PIMENTÃO,: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Grau de Amadurecimento Médio, de 1ª Qualidade, Tamanho Médio, Limpos, com Casca Sã, Sem Ruptura.	KG	130,00



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	PÃO(MINI) PARA CACHORRO QUENTE: Características Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, peso líquido 20g não deve apresentar tamanho irregular, integridade da massa (não esfarelando ao toque dos dedos). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidencia de formas sujas). Deve estar acondicionado em embalagem plásticas atóxicas e devidamente fechadas, sem risco de contaminação.	KG	100,00
106	PÃO TIPO FRANCÊS,: Com boa aparência, em embalagem plástica, livre de qualquer sujidade, peso de cada unidade 50gr.	KG	200,00
107	POLPA DE FRUTA SABOR DE GRAVIOLA. : Com embalagens plásticos, atóxicas, com peso médio de 100g, deve conter rótulo no qual deve ser conter no mínimo as seguintes descrições: data de fabricação e validade, bem como as informações nutricionais.	UNID	200,00
108	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 cnpa. Kg	KG	90,00
109	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	KG	180,00
110	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.	KG	120,00
111	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.	KG	180,00
112	QUEIJO PARMESSÃO 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.	UNID	180,00
113	QUIABO: Cor Verde Escuro, consistência firme, característica uniforme, parte externa sem rachaduras, manchas ou pigmentação, embalados em sacos plástico, transparentes e atóxicos.	KG	20,00



114	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.	KG	60,00
115	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	KG	280,00
116	SALSICHA DE FRANGO CONGELADA: Características Técnicas: Produto da emulsão de carne de frango, em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Ingredientes: Carnes de frango, proteína vegetal, amido, glucose, sal, especiarias, conservantes e corante natural Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) embalagem de 3kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.	KG	250,00
117	TEMPERO COMPLETO: Cor verde escuro, a composição deve conter no minimo(Coentro Caroço, Pimentão, Salsa, Cheiro Verde, etc), com cheiro e sabor característicos, sem presença de ranço, embalados em sacos plasticos atoxicos, transparentes e com a data da Produção especificada. .	KG	80,00
118	TOMATE: Convencional ou Ecológico, Preferencialmente Ecológico, Grau de Amadurecimento Médio, de 1ª Qualidade, Limpos, Tamanho Médio, com Casca Sã, Sem Ruptura.	KG	100,00
119	UVAS PASSAS pacote de 100gr: Uva escura sem semente, unidades integras. Sem sujidades, corpos estranhos, e parasitas. Embalados em plastico atóxico, com as seguintes informação: Data de Fabricação, lote e data de validade.	PCT	190,00



120	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.	KG	60,00
121	VAGEM: Cor Verde Escuro, consistência firme, característica uniforme, parte externa sem rachaduras, manchas ou pigmentação, embalados em sacos plástico, transparentes e atóxicos.	KG	20,00
122	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.	UNID	460,00
123	PASTA DE ALHO: : Com uma concentração de 40% de Alho. Embalado em Ebalagem atóxica.	KG	80,00
124	ÁGUA MINERAL natural para reposição de 20 LTS.: Com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	UNID	100,00
125	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 SEGUINTES INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE, DEVENDO A MESMA SER NO MINIMO 4 MESES Á PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNID	180,00

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 contratação 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 Administração, 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 contratação é de R\$ 602.355,94 (seiscentos e dois mil reais e trezentos e cinquenta e cinco reais e noventa e quatro 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

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é essencial para garantir acesso a refeições nutritivas a estudantes em vulnerabilidade socioeconômica, melhorando seu desempenho escolar. A Secretaria Municipal de Educação enfrenta o desafio de atender a uma demanda crescente, optando pela modalidade de contratação por futura e eventual aquisição para otimizar recursos. A merenda escolar muitas vezes é a principal refeição do dia para alunos vulneráveis, destacando a importância da regularidade no fornecimento de alimentos. A contratação de gêneros alimentícios é crucial para garantir a oferta de refeições balanceadas, contribuindo para o desenvolvimento integral dos alunos e sendo realizada por meio de processos licitatórios para transparência e planejamento adequado das despesas.

Para que fossem alcançados os resultados pretendidos da presente contratação, foi realizado um comparativo entre as seguintes soluções de mercado: Pregão Presencial ou Credenciamento.



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

A adoção do sistema de Registro de Preços decorre da necessidade de contratações 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 conseqüente desperdício, permitindo, assim, que a Administração realize as suas contratações com racionalidade e de forma parcelada, com o devido respaldo legal.

Os itens a serem adquiridos permitirá atender as diversas secretarias da Prefeitura Municipal de Divisa Alegre/MG, 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 contratar 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 Educação, por meio do seu secretário(a), declara **VIÁVEL** está contratação.

15. RESPONSÁVEIS

Joselice Sposito Silva
Matrícula: 0095



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 ELETRONICO Nº 001/2024

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

(SEGUE ANEXO MODELO)



ANEXO III

MINUTA DE TERMO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XXX/2024 LEI FEDERAL Nº: 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021 AQUISIÇÕES - LICITAÇÃO

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 eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 001/2024, publicado em 23/04/2024, Processo Licitatório nº 0029/2024, 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

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios para manutenção da merenda escolar pelo Programa Nacional de Merenda Escolar- PNAE em atendimento a demanda da Secretaria Municipal de Educação, especificado no item 1 (um) do Termo de Referência, anexo I do edital do Processo de Licitação nº 0029/2024, 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 diligenciar 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 2024.

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 Eletrônico ____/2024, 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 2024.

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 Eletrônico nº ____/2024, 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 ____/2024, Pregão Eletrônico nº ____/2024, 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 N°
Razão Social
CNPJ N°