



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 032/2026

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 068/2026

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2026

DATA E HORA DE ABERTURA: 17 DE JULHO DE 2026 ÀS 09 HORAS

LOCAL/LINK DA SESSÃO ELETRÔNICA: <https://alfredovasconcelos.licitapp.com.br>

TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA: ABERTO

A Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos/MG, endereço na Praça dos Bandeirantes, nº 20, Centro, na cidade de Alfredo Vasconcelos-MG, inscrita no CNPJ 26.130.617/0001-15, isenta de inscrição estadual, torna público através da Agente de Contratação e Equipe de Apoio da Prefeitura Municipal, designados pela Portaria Municipal nº 1510 de 14 de março de 2024, a abertura do Processo Licitatório em epígrafe, nos termos da Lei 14.133/21, e Decretos Municipais. O tipo de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM** conforme objeto descrito no **Termo de Referência - Anexo I** deste Edital.

1-OBJETO

1.1 - Constitui objeto desta licitação o registro de preços para futura e eventual aquisição de hortifruti, gêneros alimentícios, bebidas e condimentos, frios, derivados do leite, carne, congelados, água mineral, pães, produtos de confeitaria, salgados e lanches, conforme especificações contidas no **ANEXO I - Termo de Referência**, que é parte integrante deste edital.

2-EDITAL

2.1 - Constituem anexos do presente Edital e dele fazem parte integrante:

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Modelo de Declaração Múltipla;

Anexo III - Minuta da Ata de Registro de Preços;

3-ÓRGÃO SOLICITANTE

3.1 - Secretarias Municipais de Assistência Social, Educação, Cultura, Turismo, Desporto e Lazer, Governadoria e Gestão, Saúde e demais secretarias que necessitarem.

4 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1 - Poderão participar desta licitação as **MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (com exceção dos itens 61 e 184)** do ramo pertinente ao objeto licitado que atendam às condições estabelecidas neste instrumento convocatório, nos termos do Art. 48, inciso I da Lei 123/06, que apresente a proposta comercial e documentação necessária à sua habilitação, em conformidade com o disposto neste Edital e na legislação pertinente.

4.1.1 - 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.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



4.1.2 - Os itens 61 e 184 serão de concorrência ampla por extrapolar o limite estabelecido pelo art. 48, I da Lei Complementar nº 123/06.

4.2 - Poderão participar da Sessão Oficial do Pregão as empresas credenciadas junto ao provedor da Plataforma de Pregão eletrônico SH3.

4.3 - Não poderá participar da presente licitação a Empresa:

- a) aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;
- b) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- c) 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;
- d) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- e) 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;
- f) agente público do órgão ou entidade licitante;
- g) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- h) 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.
- i) pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

4.4 - A vedação de que trata o item “c” 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.

4.5 - A vedação de que trata o item “i” é ato discricionário da Administração neste caso, denota-se a existência, no mercado, de diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, visto que o objeto a ser licitado não é considerado de alta complexidade ou de grande vulto, não trazendo prejuízos à competitividade do certame, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas;

4.6 - A observância das vedações é de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento, sujeita-se às penalidades cabíveis.

4.7 - Cópia deste instrumento convocatório permanecerá disponível no PNCP, no site www.alfredovasconcelos.mg.gov.br, no PNCP – Portal Nacional de Contratações Públicas e também



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



poderá ser obtida junto à Comissão Permanente de Licitação, no endereço especificado no caput deste edital.

5 - DO CREDENCIAMENTO

5.1 - O cadastro deverá ser feito no site da SH3 Informática, no sítio: <http://alfredovasconcelos.licitapp.com.br/>

5.2 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

5.3 - 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, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.4 - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais 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.

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

5.5 - O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema/plataforma do pregão:

- a) que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos;
- b) condição de ME ou EPP da empresa no momento do credenciamento junto à empresa responsável pela Plataforma eletrônica, caso se enquadre nesta condição;
- c) ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concordo com suas condições, declaro que minha proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1988, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigente na data da sua entrega em definitivo e atendo aos requisitos de habilitação neles estabelecidos;
- d) Inexiste impedimento à minha habilitação e comunicarei a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade contratante;
- e) Cumpro o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



f) ciência em relação a todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

g) Observo os incisos III e IV do art. 1º e cumpro o disposto no inciso III do art. 5º, todos da Constituição Federal de 1988, que veda o tratamento desumano ou degradante;

h) Cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

i) Cumpro a reserva de cargos prevista em lei para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, quando cabíveis.

5.6 - O licitante que apresentar declaração falsa responderá por seus atos, civil, penal e administrativamente.

5.7 - O licitante que não possuir os pressupostos legais para estar enquadrado como ME ou EPP na data da sessão ou da apresentação da proposta e se beneficiar do tratamento diferenciado, mesmo possuindo os documentos acima indicados, ficará sujeito às sanções legais, considerando que o desenquadramento é um ato declaratório da própria empresa, e que ele estará descumprindo o art. 3º, § 9º, da Lei Complementar nº 123/2006.

5.8 - A Documentação de Credenciamento será exigida pelo sistema no momento do cadastro da empresa e representante.

6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

6.1 - Na presente licitação, a fase de habilitação será posterior as fases de apresentação de propostas, de lances e de julgamento.

6.2 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta com a descrição do objeto ofertado, marca e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.3 - O envio da proposta exigida neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.5 - Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

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

6.7 - 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



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

6.7.1 - Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “**NÃO**” impedirá o prosseguimento no certame, para estes itens;

6.7.2 - 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.

6.7.3 - A falsidade da declaração de que trata os itens sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.8 - Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

6.10 - Após encerramento da fase de negociação serão solicitados o envio dos documentos de habilitação dos licitantes declarados provisoriamente vencedores no prazo de até 02 (duas) horas.

7 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇO NO SISTEMA ELETRÔNICO

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

a) Valor unitário e total do item;

b) Marca, quando for o caso;

b.1) Nos itens 186 a 192, 194, 195, 198, 199, 202, 203 a 218, o licitante deverá especificar juntamente com a marca a numeração do SIF ou equivalente, ou no caso da carne, apresentar o documento do SIF do frigorífico de origem.

c) Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência (Anexo I):

7.2 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

7.3 - 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.

7.4 - Não serão consideradas propostas com ofertas de vantagens não previstas neste edital, nem preço ou vantagem com base nas ofertas das demais licitantes.

7.5 - Para todos os efeitos legais e de direito, serão consideradas nulas e sem nenhum efeito as



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



inserções às propostas não exigidas pelo presente Edital, tais como: “condições gerais”, “cláusulas contratuais”, etc.

7.6 - As propostas, que porventura registrarem preços com mais de duas casas decimais terão o valor reduzidos a duas casas decimais, com eventual risco de integral responsabilidade da empresa.

7.7 - A Proposta Comercial terá validade por, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.7.1 - Caso esse prazo não esteja expressamente indicado na Proposta Comercial, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

7.8 - Até a abertura da sessão pública, **ANTES DE ASSINAR A PROPOSTA NA PLATAFORMA DO PREGÃO ELETRÔNICO, QUANDO NÃO SERÁ MAIS POSSÍVEL NENHUMA ALTERAÇÃO**, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

8 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1 - A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso ao sistema.

8.2 - Durante a sessão do Pregão toda a comunicação deverá ser feita via chat. O Pregoeiro se reserva o direito de não atender ao telefone e não acessar os e-mails oficiais durante a sessão pública de Pregão.

8.3 - Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, devendo utilizar seu acesso ao sistema.

8.4 - 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.

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

8.6 - Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances e negociação.

8.7 - 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 e negociação.

8.8 - O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.



8.8.1 - A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.9 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

8.10 - O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, as quais passarão para fase de lances.

8.11 - Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

8.11.1 - O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM**.

8.12 - No que se refere aos lances, o licitante será imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.13 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital.

8.14 - O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.15 - Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

8.16 - Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.17 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **ABERTO** no qual os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado neste edital.

8.18 - Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor apresentado em sua proposta inicial.

8.19 - O intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances adotado neste processo está previsto no edital e no ANEXO I - Termo de Referência: INTERVALO MÍNIMO DE DISPUTA: R\$ 0,05 (cinco centavos).

8.20 - No modo de disputa **ABERTO**, a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.21 - A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.



8.21.1 - Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida, a sessão pública será encerrada automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

8.22 - Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorada pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

8.22.1 - 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.

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

8.23 - Encerrado o prazo, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o prazo, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

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

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

8.26 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por mais de dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, tendo nova data de reabertura agendada conforme disponibilidade da Administração.

8.27 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

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

8.29 - 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.

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

8.31 - Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da



proposta.

9 - DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

9.1 - 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 4.3 do edital, em especial em cadastros públicos.

9.2 - Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPP's, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

9.3 - Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

9.4 - Será desclassificada a proposta vencedora que:

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

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

9.6 - A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- a.1) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.7 - Se houver indícios de inexecuibilidade 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.

9.7.1 - Optando o agente por solicitar a comprovação da exequibilidade, esta deverá ser comprovada no prazo de até 01 (uma) hora.

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

9.9 - Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



proposta, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo informado pelo pregoeiro.

9.10 - Constatado o atendimento às exigências estabelecidas neste edital, o licitante será declarado provisoriamente vencedor e se dará início a fase de habilitação.

9.10.1 - Na hipótese de o licitante não atender às exigências para a proposta, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

10 - DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1 - Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro dos licitantes declarados provisoriamente vencedores.

10.2 - Deverão ser enviados os seguintes documentos:

10.2.1 - Habilitação jurídica:

a) Tratando-se de representante legal ou sócio proprietário deverá apresentar o contrato social e sua última alteração ou outro instrumento de registro comercial em vigor, registrado na Junta Comercial. Em se tratando de sociedades civis, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Os representantes das Empresas deverão apresentar carteira de identidade ou documento legal equivalente e carta de credenciamento ou procuração, dando poderes para apresentar proposta, formular lances e praticar todos os atos em direito admitidos e pertinentes ao certame em nome do licitante;

c) O sócio, proprietário ou dirigente da Empresa licitante deverá apresentar carteira de identidade ou documento legal equivalente;

10.2.2 - Regularidade fiscal e trabalhista:

a) **CNPJ** (Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas) da Empresa;

b) Prova de regularidade para com a Fazenda **Municipal** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda **Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda **Federal** conjunta com Prova de regularidade relativa à seguridade social - Instituto Nacional de Seguridade Social - **INSS**, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (que abranja contribuições previdenciárias), emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - **FGTS**, emitida pela Caixa Econômica Federal (CRF);

f) Certidão de regularidade de Débitos **Trabalhistas** emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

10.2.3 - Qualificação Econômico-Financeira e Técnica:

a) **Certidão Negativa de Falência** expedida pelo Distribuidor da Sede da Pessoa Jurídica, emitida no máximo de 90 (noventa) dias antes da data fixada para envio dos documentos de habilitação;

b) **Alvará Sanitário**, caso ainda não tenha ocorrido a renovação para este exercício, ou o documento seja emitido com validade indeterminada, deverá ser apresentado a taxa de pagamento referente ao exercício, juntamente com o alvará.

c) **Alvará Sanitário dos Veículos Refrigerados que realizarão o transporte das carnes (exclusivo para os estabelecimentos de carnes que não possuem sede no município de Alfredo Vasconcelos).**

c.1) As empresas sediadas no município de Alfredo Vasconcelos/MG estão dispensadas da apresentação do Alvará Sanitário do Veículo Refrigerado, uma vez que os produtos serão retirados no estabelecimento mediante prévio agendamento (exclusivo para as carnes).

d) Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte através de um dos seguintes documentos:

- Certidão expedida pela Junta Comercial, ou órgão competente, datada dos últimos 90 (noventa) dias;
- Último recibo exigível de entrega no simples
- Inscrição no simples nacional, datada dos últimos 90 (noventa) dias;
- Balanço patrimonial exigível que demonstre faturamento dentro dos limites de enquadramento.

d.1 - A não apresentação de um dos documentos constantes do item 11.2.3, alínea “d”, impedirá a participação da empresa nos itens exclusivos para Me e Epp.

d.2 - O microempreendedor individual está dispensado da apresentação dos documentos constantes do item 11.2.3, alínea “d”.

e) Declaração múltipla expressa de que o licitante (Modelo - **Anexo II**):

e.1) não emprega trabalhador nas situações previstas no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

e.2) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social (se aplicado ao número de funcionários da empresa) e atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação;



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



e.3) que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

e.4) de que a empresa cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e que no ano/calendário de realização da licitação, não foram celebrados contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

10.3 - A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, em relação aos documentos por ele abrangidos.

10.3.1 - Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo máximo de até 02 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro dos licitantes declarados provisoriamente vencedores.

10.3.2 - É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF 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.

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

10.4 - O Pregoeiro poderá efetuar consulta ao site da Receita Federal na internet para certificação sobre a regularidade da inscrição da Empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica-CNPJ, em observância à Instrução Normativa da RFB nº. 1470, de 30/05/2014, confirmando, ainda, a autenticidade dos demais documentos extraídos pela internet, junto aos sites dos órgãos emissores para fins de habilitação, bem como realizar diligências para sanar quaisquer dúvidas.

10.5 - A ausência de documento ou a apresentação dos documentos de habilitação em desacordo com o previsto neste Título inabilitarão licitante, salvo hipótese do art. 43 da Lei 123/06.

10.5.1 - Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de inabilitação.

10.6 - Os documentos que não possuem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor, deverão ser datados dos últimos 90 (noventa) dias até a data de abertura do Pregão, com exceção do CNPJ e Atestado.

10.7 - A falsidade das declarações exigidas neste instrumento sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

10.8 - 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.

10.9 - Em não havendo interposição de recursos, o pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao vencedor.

10.10 - Após o envio dos documentos de habilitação e assinatura de envio dos documentos na plataforma do pregão eletrônico, **QUANDO NÃO SERÁ MAIS POSSÍVEL NENHUMA ALTERAÇÃO**, não será permitida a substituição ou a apresentação/envio de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

c) Substituição ou envio de novos documentos desde que dentro no prazo concedido para envio da habilitação.

10.10.1 - Os documentos fiscais, sociais e trabalhistas que poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

10.10.2 - As declarações exigidas na habilitação poderão ser supridas pelas informadas/preenchidas no credenciamento na plataforma do pregão eletrônico.

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

11 - DA PARTICIPAÇÃO DA MICRO E PEQUENA EMPRESA

11.1 - Nos termos do art. 48, I da Lei Complementar nº 123/06, a presente Licitação destina-se exclusivamente a participação de Micro e Pequenas Empresas, com exceção dos itens 61 e 184 que serão de concorrência ampla por extrapolar o limite estabelecido pelo art. 48, I da Lei Complementar nº 123/06.

11.1.1 - 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.

11.2 - Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

11.3 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data da abertura da sessão, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento



ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.4 - A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90, § 5º da Lei 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

11.5 - Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada e desde que a melhor oferta inicial não seja de uma microempresa ou de pequeno porte.

11.6 - Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

11.7 - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela declarada classificada em primeiro lugar, situação em que sua proposta será classificada em primeiro lugar.

11.8 - Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, no mesmo prazo estabelecido.

11.9 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontre no intervalo estabelecido, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

12 - DOS ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

12.1 - Os esclarecimentos, impugnações, razões e contrarrazões dos recursos poderão ser enviadas na plataforma do pregão eletrônico, no link: <https://alfredovasconcelos.licitapp.com.br>

12.2 - Até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão;

12.3 - Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação, esclarecimentos e providências no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.4 - A apresentação de impugnação contra o edital não terá efeito suspensivo;

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

12.5 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame;



12.6 - Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente no prazo de 20 (vinte) minutos a intenção de recorrer, deverá preenchida em campo próprio do sistema, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias úteis da data da sessão ou da intimação ou da lavratura da ata, para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses

12.7 - 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 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.8 - Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

12.10 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.

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

12.12 - Aos casos omissos aplica-se o art. 165 da Lei 14.133/21.

13 - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 - A adjudicação do objeto licitado será feita pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

13.2 - Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

13.3 - Inexistindo manifestação recursal, a autoridade superior adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

14 - DAS CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO E DA RESCISÃO

14.1 - Homologado o procedimento licitatório, o representante legal da adjudicatária será convocado para firmar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta constante do **ANEXO III**. A referida ata contém cláusulas contratuais, sendo os contratos substituídos pelos empenhos nos termos do art. 95 da Lei 14.133/21 e individualizados com as ordens de fornecimento.

14.2 - A detentora terá o prazo de 02 (dois) 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.



14.3 - 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.

14.4 - Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de assinar a Ata de Registro de Preços ou o termo equivalente, não tendo solicitado prorrogação de prazo com justificativa aceita pelo Pregoeiro, esta examinará as propostas subsequentes e habilitação dos licitantes, segundo a ordem de classificação, podendo ainda, negociar o desconto nos preços registrados.

14.5 - O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

14.6 - A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos/MG e a adjudicatária incluirá as condições estabelecidas neste Edital, seus anexos e legislação pertinente para a fiel execução do objeto licitado.

14.7 - A Ata de Registro de Preços terá validade 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Durante a vigência a Detentora deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, comprometendo-se a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.

14.8 - A Ata de Registro de Preços, bem como os direitos e obrigações dela decorrentes, não poderá ser subcontratado, cedido ou transferido, total ou parcialmente, nem ser executado em associação da contratada com terceiros, sem autorização prévia da Prefeitura, por escrito, sob pena de aplicação de sanção, inclusive rescisão contratual.

14.9 - Operações de reorganização empresarial, tais como fusão, cisão e incorporação, ocorridas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, deverão ser comunicadas à Prefeitura e, na hipótese de restar caracterizada a frustração das regras e princípios disciplinadores das licitações e contratos administrativos, ensejará a rescisão da Ata de Registro de Preço

14.10 - Os contratos decorrentes da ata de registro de preços serão substituídos pelos empenhos e individualizados pelas ordens de compra.

15 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

15.1 - Após a homologação da licitação, será incluído, o registro:

15.1.1 - Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação;

15.1.2 - Dos licitantes que mantiverem sua proposta original;

15.2 - Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



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

15.3.1 - 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.

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

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

15.4.2 - Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços,

15.5 - Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar 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:

15.5.1 - 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;

15.5.2 - Adjudicar e firmar ata de registro de preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 - A inexecução total ou parcial na entrega do objeto licitado ensejará o cancelamento da Ata de Registro de Preços, bem como nos casos previstos no art. 137 e 138 da Lei Federal 14.133/21 e alterações posteriores, sem que desse fato decorra multa para a Administração.

17 - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

17.1 - Na execução contratual será vedada a subcontratação.

17.2 - Atuarão como Gestores da Ata de Registro de Preços a Secretária Municipal de Assistência Social, Sra. Juliana Maria Bianchetti; Secretária Municipal de Educação, Sra. Lidiane de Araújo Gava e Silva; Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Lazer, Sr. Marcos Paulo de Moura; Secretária Municipal de Governadoria e Gestão, Sra. Raquel Juliane de Medeiros Bertolin, e Secretário Municipal de Saúde, Sr. Fábio José de Souza, e como Fiscal Administrativo a Sra. Karina Aparecida da Silva Nascimento, nutricionista do município.

17.3 - A fiscalização deverá ocorrer em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

17.4 - Caberá ao fiscal administrativo dentre outras atribuições:



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



- a) acompanhar e conferir a documentação sanitária da empresa.
- b) conferir e atualizar a documentação necessária as condições de habilitação;
- c) atestar a qualidade dos produtos entregues.
- d) comunicar ao gestor a implementação das condições para emissão da nota fiscal.

17.5 - Caberá ao Gestor do contrato a autorização quanto a pagamentos, autorizações de alteração do contrato e aplicação de penalidades, controle de vigência e quantidade.

17.6 - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

18 - ENTREGA E PAGAMENTO

18.1 - O objeto da presente licitação será solicitado conforme necessidade das Secretarias solicitantes, através de Ordem de Compras emitida pelo setor competente da Prefeitura Municipal, podendo ser solicitadas pequenas quantidades, as quais deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração.

18.2 - O prazo de entrega será:

18.2.1 - Hortifruti, frios, carnes e congelados: entrega deverá ser feita 02 (duas) vezes na semana, em dias a serem definidos pela Administração.

18.2.2 - Gêneros alimentícios em geral: o pedido deverá ser solicitado com no mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e a entrega deverá ser quinzenal.

18.2.3 - Para produtos de panificação e lanches: entrega diária;

18.2.4 - Os demais produtos serão solicitados de acordo com a demanda dos eventos/reuniões das Secretarias, e deverão ser solicitados no prazo mínimo de 03 (três) dias de antecedência.

18.3 - As carnes deverão ser entregues em veículos refrigerados que possuam alvará sanitário.

OBS: Caso o licitante vencedor da licitação possua sede no Município de Alfredo Vasconcelos/MG os itens poderão ser retirados diretamente no seu estabelecimento mediante prévio agendamento.

18.4 - O prazo de validade dos produtos fornecidos deverá ser conforme especificado na descrição do item no Termo de Referência – Anexo I.

18.5 - Os produtos serão conferidos no ato da entrega, e qualquer irregularidade constatada implicará em:



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



a) Se disser respeito à qualidade, a Contratante poderá rejeitá-lo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

b) Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Em todos os casos citados a substituição será imediata.

Obs.: Não serão aceitos, determinadamente, produtos que não sejam da marca cotada e não atendam as especificações e as necessidades da Administração Municipal.

18.6 - Eventuais atrasos na entrega dos produtos deverão ser justificados pela empresa adjudicatária, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Ata.

18.7 - O pagamento do objeto fornecido será efetuado em até 30 (trinta) dias, através de transferência bancária, mediante a comprovação do fornecimento e apresentação da Nota Fiscal ao setor competente, devidamente acompanhada dos documentos fiscais atualizados, sem o que não será liberado o pagamento.

18.8 - Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

18.9 - Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente da liquidação de qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

18.10 - Nos preços propostos estarão incluídos todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da detentora.

18.11 - Da nota fiscal deverá constar o nº da conta corrente do licitante, banco, e nº da agência para fins de pagamento, que será realizado através de transferência bancária, nos casos de incidência de tarifas de TED ou DOC serão deduzidas do pagamento do credor.

18.12 - Se devido a Administração efetuará a retenção do IRPJ, INSS, ISS e outros sobre o valor devido a detentora.

18.13 - A detentora deverá discriminar na nota fiscal todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS e ISS e outros, que serão retidos pelo Município.

18.14 - A Prefeitura reserva-se no direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações constantes deste instrumento convocatório. Caberá à empresa adjudicatária, no caso de defeitos ou imperfeições, substituir de imediato os produtos, no prazo a ser determinado por esta Prefeitura, sob pena de rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades e sanções previstas neste instrumento convocatório, inclusive do disposto no § 2º do art. 90 da Lei Federal 14.133/21.



19 - DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO E DO REAJUSTE DE PREÇOS

19.1 - A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial dos preços poderá ser solicitada pelas partes, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, ficando a cargo da interessada a apresentação de todo tipo de prova da ocorrência, sem o que o pedido não será aceito.

19.2 - Para que os preços estejam sempre atualizados, e visando todo processamento necessário, a Detentora se obriga a fornecer a cada ocorrência de majoração ou redução, cópia do documento correspondente a ser utilizado no realinhamento dos preços. Portanto, é de responsabilidade exclusiva da Detentora, o fornecimento dos documentos comprobatórios dessas ocorrências (notas fiscais ou outro que comprove).

19.3 - É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, ressalvada a hipótese de reequilíbrio econômico e reajuste após 12 meses da proposta de preços, com base no IPCA ou outro índice oficial no caso de sua extinção.

20 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA OU RECURSOS FINANCEIROS

20.1 - As despesas decorrentes da licitação correrão à conta de dotação orçamentária a ser fornecida pela Contabilidade na época da contratação.

20.2 - Por se tratar de registro de preços, o empenho de dotações orçamentárias suplementares, ou dotações referentes ao próximo exercício, não caracteriza sua alteração contratual, podendo ser registrado por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento consoante faculdade incerta no art. 136, inciso IV da Lei 14.133/21.

21 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

a) 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;

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

b.1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação, se necessário for;

b.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

b.3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

b.4) deixar de apresentar amostra;

b.5) apresentar proposta ou amostra (quando solicitado) em desacordo com as especificações do edital;

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



- d) 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;
- e) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- f) fraudar a licitação;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - g.1) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - g.2) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - g.3) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- h) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- i) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

21.2 - 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:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar e
- d) 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.

21.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) as peculiaridades do caso concreto
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

21.4 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **03 (três) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

21.5 - 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.

21.6 - 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.



21.7 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas de menor potencial, 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.

21.8 - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência 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.

21.9 - 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, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta, se houver, em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

21.10 - 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.

21.11 - 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.

21.12 - 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.

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

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

22 - DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 - Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada da Sessão Pública, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e pelos licitantes.

22.2 - Se não houver tempo suficiente para a finalização da etapa competitiva ou para a análise da “DOCUMENTAÇÃO” na mesma sessão, ou ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos ou havendo a necessidade de realizar diligências, a sessão será suspensa e somente poderá ser



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

22.2.1 - Para a interrupção dos trabalhos de que trata o item anterior, o Pregoeiro convocará os licitantes através de publicação.

22.3 - O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

22.4 - A apresentação da Proposta Comercial pressupõe pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O licitante, ainda, será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Pregão, assumindo como firme e verdadeira sua proposta e lances.

22.5 - Na análise da documentação e no julgamento das propostas de preço, o Pregoeiro poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados.

22.6 - Toda a documentação apresentada neste ato convocatório e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

22.7 - O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo, conforme disposto no art. 64, § 1º da Lei Federal 14.133/21.

22.7.1 - O prazo para cumprimento de diligências será de até 24h (vinte e quatro horas).

22.7.2 - Se houver solicitação de documentos, estes poderão ser enviados, via sistema no prazo concedido ou na inconsistência comprovada do sistema e dentro do prazo concedido via (e-mail).

22.7.3 - O não cumprimento da diligência poderá ensejar a inabilitação do licitante ou a desclassificação da proposta.

22.8 - A participação do licitante nesta licitação implica no conhecimento integral dos termos e condições inseridos neste instrumento convocatório, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria.

22.9 - A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo a Prefeitura revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação, sem que isso acarrete multa para administração.



22.10 - A Prefeitura poderá prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

22.11 - 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.

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

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

22.14 - 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.

22.15 - 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.

22.16 - 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.

22.17 - Cópia deste instrumento convocatório estará disponível na internet, no site www.alfredovasconcelos.mg.gov.br, no PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas) e também poderá ser obtida junto à Comissão Permanente de Licitação, no endereço especificado no caput deste edital.

22.18 - As Empresas e/ou representantes que adquirirem o instrumento convocatório via internet se obrigam a acompanhar as publicações referentes ao processo no site www.alfredovasconcelos.mg.gov.br, com vista a possíveis alterações e avisos.

22.19 - Os pedidos de esclarecimentos sobre o edital poderão ser feitos através do telefone (32) 2029-0004.

22.20 - Fica eleito o foro da Comarca de Barbacena/MG, Estado de Minas Gerais, para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação.

Alfredo Vasconcelos, 03 de julho de 2026.

Amarílio Antônio Ferreira
Prefeito



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 068/2026

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2026

OBJETO: Constitui objeto desta licitação o registro de preços para futura e eventual aquisição de hortifruti, gêneros alimentícios, bebidas e condimentos, frios, derivados do leite, carne, congelados, água mineral, pães, produtos de confeitaria, salgados e lanches, conforme quantitativos e especificações abaixo:

ANEXO I – HORTIFRUTI

Item	Quant	Unid	Especificação
01	550	Unid.	ABACAXI PÉROLA: tipo A graúdo, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregue sem caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
02	200	Kg	ABOBRINHA: de primeira qualidade, apresentando tamanho uniforme de suficientemente desenvolvido, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a formação e aparência, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
03	500	Maço	ALFACE CRESPA ESPECIAL: fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
04	300	Kg	ALHO NACIONAL TIPO 04: sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos. Não apresentando grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
05	300	kg	ALHO, TIPO NACIONAL, DESCASCADO, in natura - Especificações: produto de primeira qualidade, frescos, descascados, in natura, lisos, de tamanho apropriado para a variedade, com cachos bem cheios e firmes ao toque, coloração característica. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Grau de maturação adequado ao consumo a partir de 24h da data de entrega. Armazenado em embalagem atóxica, padronizada a 1kg.
06	100	Maço	ALMEIRÃO ESPECIAL: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
07	4000	Kg	BANANA PRATA: tipo A em pencas, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme em condições adequadas para o consumo imediato, bem desenvolvidas, sem partes podres, sem amadurecimento excessivo ou verdes demais,



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			com polpas intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
08	400	Kg	BATATA BAROA: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, em rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
09	300	Kg	BATATA DOCE: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, em rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
10	2500	Kg	BATATA INGLESA: beneficiada lisa Especial, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Sem brotos, em rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
11	350	Kg	BETERRABA ESPECIAL EXT. A: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
12	300	Maço	BRÓCOLIS: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
13	600	Kg	CEBOLA: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
14	200	Maço	CEBOLINHA ESPECIAL: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
15	1000	Kg	CENOURA EXT. A: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
16	400	Kg	CHUCHU: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
17	500	Maço	COUVE MANTEIGA ESPECIAL: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
18	300	Unid.	COUVE-FLOR ESPECIAL: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
19	600	Kg	INHAME: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
20	3000	Kg	LARANJA PÊRA: tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
21	200	Kg	LIMÃO: tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
22	4000	Kg	MAÇÃ NACIONAL FUJI OU GALA: De primeira, frescas, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não estarem danificadas por quaisquer lesões, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em embalagens próprias do alimento.
23	800	Kg	MAÇÃ PINK LADY: Maçã Pink Lady de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas e maduras; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em embalagens próprias do alimento.
24	700	Kg	MAMÃO FORMOSA: tipo A, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
25	800	Kg	MANDIOCA MÉDIA: lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. Sem brotos, sem rachaduras ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
26	700	Kg	MANGA PALMER: De 1ª qualidade, aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros. Cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
27	500	Kg	MARACUJÁ: azedo, padrão médio e uniforme, maduro, de primeira qualidade tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
28	1000	Kg	MELANCIA: tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
29	300	Kg	MELÃO AMARELO: tipo A com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e com formação uniforme. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
30	800	Kg	MORANGA HÍBRIDA: separado por tamanho e categoria, média, categoria extra, sem



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			defeitos graves (podridão mole, deformação, rachadas, danos mecânicos, podridão seca, murchas injúrias por pragas ou doenças).
31	300	Kg	PEPINO: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
32	1000	Kg	PÊRA ESTRANGEIRA: tipo A, fresca de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme. Livre de resíduos de fertilizantes, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas ou embalagens próprias do alimento.
33	200	Kg	PIMENTÃO VERDE: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
34	300	Kg	QUIABO: liso, tipo extra A, fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
35	300	Kg	REPOLHO LISO ESPECIAL: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
36	150	maço	SALSA: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
37	2500	Kg	TOMATE SALADA: tipo extra A fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
38	250	Kg	VAGEM: fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
39	500	Kg	UVA: Uva Rubi ou Niágara – Deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despendendo. De colheita recente, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



ANEXO II – POLPAS DE FRUTAS

Item	Quant	Unid	Especificação
40	1000	Pacote	POLPA DE FRUTA DE MORANGO PARA PREPARO DE REFRESCO NATURAL: frutas de boa qualidade para a retirada da polpa. Sabores variados, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
41	1000	Pacote	POLPA DE FRUTA DE ABACAXI PARA PREPARO DE REFRESCO NATURAL: frutas de boa qualidade para a retirada da polpa. Sabores variados, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
42	1000	Pacote	POLPA DE FRUTA DE MANGA PARA PREPARO DE REFRESCO NATURAL: frutas de boa qualidade para a retirada da polpa. Sabores variados, com características que atendam à NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78 e à instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002.
43	1100	Unid	SUCO LIQUÍDO CONCENTRADO SABOR ABACAXI: natural, s/ açúcar c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.
44	1100	Unid	SUCO LIQUÍDO CONCENTRADO SABOR DE UVA: embalado em garrafas pet ou vidro de 500 ml.
45	1100	Unid	SUCO LIQUÍDO CONCENTRADO SABOR CAJU: natural, s/ açúcar c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.
46	1100	Unid	SUCO LIQUÍDO CONCENTRADO SABOR MANGA: natural, s/ açúcar, c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.
47	1100	Unid	SUCO LIQUÍDO CONCENTRADO SABOR GOIABA: natural, s/ açúcar, c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.
48	1100	Unid	SUCO LIQUÍDO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ: natural, s/ açúcar, c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.
49	1100	Unid	SUCO LIQUÍDO CONCENTRADO SABOR PÊSSEGO: natural, s/ açúcar, c/ mínimo de 50% de polpa em garrafa de 500ml.
50	300	Kg	SUCO EM PÓ SABORES VARIADOS: Contendo ácido ascórbico c/ diluição de 9L de água por 1 kg de pó. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
51	200	Kg	MORANGOS CONGELADOS - De boa qualidade, congelados, cor vermelha, isento de enfermidades, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em embalagens apropriadas

ANEXO III - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, BEBIDAS E CONDIMENTOS

Item	Quant	Unid	Especificação
52	500	Kg	ACHOCOLATADO EM PÓ: Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos animais, cascas de sementes de cacau e de outros detritos vegetais. Com composição básica dos seguintes ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitaminas (A, B1, B2, B6), estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Aparência: pó homogêneo. Cor: marrom claro e escuro. Sabor e cheiro próprios. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
53	200	pct	AVEIA EM FLOCOS FINOS - deve ser fabricada com produtos de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo. Especificação: sem aditivos ou conservantes embalagem com 170g, com data de fabricação e vencimento. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
54	200	Pacote	CACAU EM PÓ 70%: Cacau em pó com teor mínimo de 70% de cacau, obtido a partir da amêndoa de cacau, podendo conter pequena adição de açúcar, sem adição de aromatizantes artificiais, corantes ou gorduras vegetais, com características próprias do produto. Composição: Mínimo de 70% de cacau sólido, derivado da amêndoa, permitindo açúcar apenas para equilíbrio do sabor. Não conter aromatizantes artificiais. Não conter corantes artificiais. Não conter gordura vegetal adicionada. Produto não classificado como achocolatado. Características sensoriais: pó fino, coloração marrom característica, aroma e sabor intensos de cacau, livre de materiais estranhos e com boa solubilidade. Embalagem primária íntegra, atóxica, resistente e bem vedada, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Peso líquido aproximado: 200 g. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.
55	500	Pacote	CACAU EM PÓ 100%: CACAU EM PÓ 100% – SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES - Cacau em pó 100% puro, obtido a partir da amêndoa de cacau, sem adição de açúcar, adoçantes, aromatizantes ou outros ingredientes. Produto com coloração marrom característica, aroma e sabor próprios de cacau. Ingredientes: cacau em pó 100%. Não conter glúten. Não conter adição de açúcar. Sem edulcorantes artificiais. Embalagem primária íntegra, atóxica, bem vedada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Peso líquido aproximado: 200 g. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.
56	2000	Pacote	AÇÚCAR CRISTAL: Açúcar tipo cristal. Livre de fermentação, não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatório, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Acondicionada em embalagem plástica transparente, inodora, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Pacote de 5 kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.
57	300	Pacote	AMENDOIM TORRADO: constituído de grãos com a mesma coloração, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Pacote de 500g. Validade mínima de 06 meses.
58	300	Pacote	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO: Amendoim torrado e moído, coloração uniforme, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuva dos, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Pacote de 500g. Validade mínima de 06 meses.
59	50	Unid.	ADOÇANTE DIETÉTICO: 100% Stevia. Contém Glicosídeos de Steviol. Acondicionado em frasco. Unidade de 60 ml. Validade mínima de 06 meses.
60	100	Kg	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho. Preparado a partir de matérias sãs, limpas e isentas de matérias terrosas e parasitas. Livre de fermentação, não podendo estar rançoso com umidade máxima de 14,0%p/p. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
61	3000	Pacote	ARROZ AGULHINHA PREMIUM OU PLUS: arroz branco, beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, agulhinha. 100% grãos nobres, livre de grãos quebrados visíveis, contendo no mínimo 90% de grãos inteiro. Submetido a processo industrial de seleção eletrônica, garantindo limpeza e classificação automática, sem contato manual. Umidade máxima de 13%. Acondicionados em pacotes plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, de 5 Kg, devidamente identificados e invioláveis de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Marcas de Referência: Codil Plus, Streck, Albarusca, Tio João. Marcas reprovadas: Amaral, Primoroso Premium. OBS: Os licitantes que cotarem as marcas de referência que já foram aprovadas estão dispensados da apresentação de ficha técnica, folheto técnico, prospecto, catálogo, folder



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			ou equivalente. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA, FOLHETO TÉCNICO, PROSPECTO, CATÁLOGO, FOLDER OU EQUIVALENTE, PRAZO DE 10 MIN (DEVERÁ SER APRESENTADO EM DOCUMENTOS COMPLEMENTARES, APÓS SOLICITAÇÃO DA PREGOEIRA).
62	150	Unid	AZEITE EXTRA-VIRGEM: Produto contendo gorduras totais (gorduras insaturada-monossaturada e poliinsaturada). Lata sem amassado, bem conservadas. Unidade de 500 ml Validade mínima de 6 meses.
63	100	Unid	AZEITONAS VERDES SEM CAROÇO: em conserva, inteiras com tamanhos e formas regulares conservadas em água e sal, livre de fermentação. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo. Embalagem 500 gramas. Validade mínima de 6 meses.
64	4000	Unid	BOMBOM BOLA: com recheio a base de castanha de caju, envolvido por uma camada de biscoito wafer e coberto com uma camada de chocolate ao leite, com primeira embalagem aluminizada e segunda de papel resistente, com peso médio de 20 gramas por unidade.
65	200	Kg	BATATA PALHA: de boa qualidade. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 6 meses.
66	300	Kg	BEBIDA LÁCTEA sabor morango, enriquecida com vitaminas e sais minerais. Embalagem primária de polietileno 1 kg com informações nutricionais e sobre o fabricante, características do produto, prazo de validade e data de fabricação impressos na embalagem. Prazo de validade: 6 meses a partir da data de entrega.
67	400	Unid	ALIMENTO EM PÓ INSTANTANEO - SABOR MORANGO: embalagem de aprox. 400gr em polietileno atóxico, transparente ou leitosa ou aluminizada e resistente. Composição: açúcar, maltodextrina, vitaminas, sais minerais, sal, aromatizante, antiumectante dióxido de silício, antioxidante, ácido ascórbico, acidulante ácido cítrico e corantes artificiais. Sem glutén.
68	20	Caixa	BARRA DE CEREAL SABOR BANANA, MEL E AVEIA: o produto deverá estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.846/78) e Resolução - RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA. Ingredientes mínimos: xarope de glicose ou glicose de milho, aveia em flocos, flocos de arroz, cacau em pó, chocolate granulado, gordura de palma, estabilizante lecitina de soja, sem gordura trans. Embalagem primária individual de filme de poliéster metalizado, pesando no mínimo 20 gramas, resistente e atóxica, Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. CAIXA COM 144 UN.
69	20	Caixa	BARRA DE CEREAL SABOR BANANA COM CHOCOLATE: o produto deverá estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.846/78) e Resolução - RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA. Ingredientes mínimos: xarope de glicose ou glicose de milho, aveia em flocos, flocos de arroz, cacau em pó, chocolate granulado, gordura de palma, estabilizante lecitina de soja, sem gordura trans. Embalagem primária individual de filme de poliéster metalizado, pesando no mínimo 20 gramas, resistente e atóxica, Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. CAIXA COM 144 UN.
70	20	Caixa	BARRA DE CEREAL SABOR CHOCOLATE TIPO BRIGADEIRO: o produto deverá estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.846/78) e Resolução - RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA. Ingredientes mínimos: xarope de glicose ou glicose de milho, aveia em flocos, flocos de arroz, cacau em pó, chocolate granulado, gordura de palma, estabilizante lecitina de soja, sem gordura trans. Embalagem primária individual de filme de poliéster metalizado, pesando no mínimo 20 gramas, resistente e atóxica, Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. CAIXA COM 144 UN.
71	20	Caixa	BARRA DE CEREAL, INTEGRAL, SABOR MORANGO COM IOGURTE: o produto deverá estar de acordo com a NTA 33 (Decreto 12.846/78) e Resolução - RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA. Ingredientes mínimos: xarope de glicose ou glicose de milho, aveia em flocos, flocos de arroz, cacau em pó, chocolate granulado, gordura de palma, estabilizante lecitina de soja, sem gordura trans. Embalagem primária individual de filme de poliéster metalizado, pesando no mínimo 20 gramas, resistente e atóxica, Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. CAIXA COM 144 UN.
72	500	Pacote	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO: sabores e formulações diversas, composição



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com 330 gramas com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. PCT COM NO MÍNIMO DE 280 GRAMAS.
73	600	Pacote	BISCOITO RECHEADO: sabor chocolate, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, cx 40 X 65 g com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
74	600	Pacote	BISCOITO SALGADO, REDONDO C/ RECHEIO SABOR PIZZA: composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagens impermeáveis com 08 unidades de 25 g, fechadas e reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
75	1000	Unid	BOLACHA DOCE TIPO BISCOITO MAISENA: Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulantes ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100g: 10g de proteína, 72g de carboidratos e 12,5g de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Embalagem com no mínimo 350 gr. Validade mínima de 06 meses
76	600	Unid	BOLACHA SALGADA TIPO BISCOITO CREAM CRACKER: Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. Embalagem com no mínimo 300 gr. Validade mínima de 06 meses
77	1100	Pacote de 200g	BISCOITO SALGADO TIPO SALPET: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, creme de milho ou amido de milho, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, antiumectante: fosfato tricálcico.
78	300	Kg	BISCOITO DE POLVILHO TIPO TORRADINHO: deve ser produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza
79	500	Pacote	BISCOITO SALGADO, TIPO CLUB SOCIAL, SABOR ORIGINAL: composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagens impermeáveis, com 6 de 162 g, fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência,



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
80	600	Unid	BOLINHO INDIVIDUAL: tipo pronto para o consumo, sabor chocolate com recheio de chocolate, acondicionado em embalagem individual de 40g, fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada com 4 unidades. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
81	2000	Pacote de 500g	CAFÉ TORRADO E MOÍDO EMBALADO A VÁCUO - 100% arábica, com grau de torra média, homogêneo, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas. Validade mínima: de 6 meses. Pacote de 500 gr. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA, FOLHETO TÉCNICO, PROSPECTO, CATÁLOGO, FOLDER OU EQUIVALENTE, PRAZO DE 10 MIN (DEVERÁ SER APRESENTADO EM DOCUMENTOS COMPLEMENTARES, APÓS SOLICITAÇÃO DA PREGOEIRA)).
82	150	Pacote	CALDO DE GALINHA EM PÓ: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 70 (Decreto 12.342/78); Ingredientes: sal, amido, gordura vegetal hydrogenada, extrato de levedura, curry, curcuma, alho, cebola, salsa, carne de galinha. Pacote de 1 Kg. Validade mínima: de 6 meses.
83	50	Pacote	CANELA EM PÓ: Elaborada a partir de cascas procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos. A canela não poderá estar esgotada. Aparência: pó fino, homogêneo. Cor: Marrom claro Cheiro: aromático característico. Pacote de 10 gramas. Validade mínima: de 06 meses.
84	350	Kg	CANJICINHA: preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos vegetais ou animais. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima: de 06 meses.
85	30	Caixa	CATCHUP SACHE 6-8G: Caixa com no mínimo de 160 unid. Validade mínima 6 meses. Data de fabricação não superior a 30 dias.
86	20	Unid	CEREAL INFANTIL: “tipo mucilon” sabor multi-cereais, sache 230 g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina. Contém glúten.
87	60	Caixa	CHÁ DE CAMOMILA: Beneficiada, composta de folhas de camomila tostada para infusão, sem corante artificial, com, no mínimo, de 70% de folhas de erva-mate e 30% de outras partes do ramo, no máximo, 10% p/p de umidade. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Aparência: folhas, hastes, pecíolo e pedúnculos fragmentados, secos. Cheiro e sabor próprios. Caixa com 10 saquinhos. Validade mínima de 06 meses.
88	60	Caixa	CHÁ DE ERVA-DOCE: Beneficiada, composta de folhas de erva- doce tostada para infusão, sem corante artificial, com, no mínimo, de 70% de folhas de erva-mate e 30% de outras partes do ramo, no máximo, 10% p/p de umidade. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Aparência: folhas, hastes, pecíolo e pedúnculos fragmentados, secos. Cheiro e sabor próprios. Caixa com 10 saquinhos. Validade mínima de 06 meses.
89	60	Caixa	CHÁ ERVA-MATE: Beneficiada, composta de folhas de erva-mate tostada para infusão, sem corante artificial, com, no mínimo, de 70% de folhas de erva-mate e 30% de outras partes do ramo, no máximo, 10% p/p de umidade. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Aparência: folhas, hastes, pecíolo e pedúnculos fragmentados, secos. Cor: verde-escura. Cheiro e sabor próprios. Caixa com 10 saquinhos. Validade mínima de 06 meses.
90	40	Kg	CHOCOLATE GRANULADO: constituído de açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja e/ou algodão e/ou palma hydrogenada, sal, emulsificante lectina de soja e aromatizante, produto que não contenha glúten.
91	100	Kg	COCO RALADO: seco sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica,



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			resistente, vedada hermeticamente e limpa, contendo 500 gramas ou 1 kg de peso líquido. Validade mínima de 06 meses.
92	35	Kg	COLORÍFICO/COLORAU: Preparado com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído de uma mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum, sal e óleos comestíveis. Livre de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Isento de sujidades, parasitos e larvas. Não apresentando cheiro acre ou rançoso. Aparência: pó fino. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 06 meses.
93	200	Pacote	CRAVO DA ÍNDIA: cravo da índia contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente embalagem com no mínimo 100 gramas. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.
94	450	Unid	CREME DE LEITE: apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, embalado em caixa cartonada, produzido com produtos da 1ª qualidade. Caixa de 200 gramas. Validade mínima de 06 meses.
95	80	Kg	CREME DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. Validade mínima de 06 meses.
96	900	Unid	EXTRATO DE TOMATE: Extrato de tomate simples concentrado, sem aditivos, corantes e conservantes, podendo ser composto somente por tomates, açúcar e sal. Não pode conter amido. Cor: vermelha. Embalagem com peso de 300 gramas. Não serão aceitas embalagens amassadas ou enferrujadas. Validade mínima de 06 meses.
97	400	Unid	EXTRATO DE TOMATE: Concentrado, a base de tomate, açúcar e sal, sem aditivos químicos, rotulado de acordo com a legislação vigente. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Isento de sujidades, parasitos, lavras e detritos animais e vegetais. Cor: vermelha. Embalagem de lata com peso de 850 gramas. Não serão aceitas embalagens amassadas ou enferrujadas. Validade mínima de 06 meses.
98	50	Unid	FARINHA DE ARROZ PRÉCOZIDO: produto à base de arroz pré-cozido, rico em ferro e zinco de alta absorção, fonte de 9 (nove) vitaminas, de fácil digestibilidade em pó, acondicionado em lata ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados (tipo mucilon). Embalagem 400g.
99	100	Unid	FARINHA LÁCTEA, lata com 400 gramas: fonte de ferro e 11 vitaminas, contendo data de fabricação e prazo de validade, com registro do ministério da saúde e atender as normas e legislações, ministério da saúde ou ministério da agricultura.
100	100	Unid	FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDO produto à base de milho pré-cozido, rico em ferro e zinco de alta absorção, fonte de 9 (nove) vitaminas, de fácil digestibilidade em pó, acondicionado em lata ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados (tipo mucilon). Embalagem 400g.
101	2200	Unid	ACHOCOLATADO PRONTO TIPO TODINHO OU NESCAU: Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitamina (C, PP, E, B6, B2, B1 e A), espessante: goma guar e carragena, estabilizantes: mono e diglicerídios, citrato de sódio e lecitina de soja, aromatizante. Porção de 200 ml CONTÉM GLUTÉN.
102	350	Kg	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA: preparado com matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos vegetais ou animais. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
103	200	Kg	FARINHA DE MILHO: amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com umidade máxima de 14%p/p, com acidez máxima de 2%p/p, com no mínimo de 6%p/p de proteína – Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			mínima de 06 meses.
104	100	Kg	FARINHA DE ROSCA: de 1ª qualidade, obtida pela moagem de pães torrados. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
105	300	Kg	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO: Produto obtido do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 80% e com teor máximo de cinzas de 0,850%. Preparada a partir de grãos de trigo são e limpos e moídos, de cor branca, sem fermento, própria para panificação. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. A sua umidade não poderá ser superior a 14%p/p e a sua acidez não poderá ser superior a 2 %, fermentada, nem rançosa. Aparência: pó fino. Cor: branca. Cheiro e sabor próprios. Acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses. Cada 100 gramas do produto deverão conter no mínimo 5,6 mg de Ferro.
106	300	Pacote	FAROFA PRONTA: temperada a base de farinha de mandioca – embalagem íntegra. Pacote 500 gr.
107	400	Kg	FEIJÃO VERMELHO TIPO1: Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração admitindo-se no máximo 05(cinco)% de misturas de outras classes e até 10(dez)% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Validade mínima de 06 meses.
108	200	Kg	FEIJÃO PRETO TIPO 1: Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração admitindo-se no máximo 05(cinco)% de misturas de outras classes e até 10(dez)% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Validade mínima de 06 meses.
109	50	Unid	FERMENTO BIOLÓGICO: Obtido de culturas puras de leveduras, por procedimento tecnológico adequado. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Apresentando, no máximo, 75% p/p de umidade e poder fermentativo, no mínimo, de 800 l de dióxido de carbono em 2 horas. Aparência: massa prensada, homogênea, pastosa de consistência firme. Cor: creme claro, característico. Cheiro e sabor: próprios. Validade mínima 30 dias. Potes de 500 gramas.
110	80	Unid	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: formado por substâncias químicas que por influência do calor e / ou umidade expande a massa, embalagem de 250g.
111	300	Kg	FUBÁ DE MILHO: enriquecido com Ferro e ácido Fólico: Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Livre de matéria terrosa, parasitos, lavra e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no máximo, 15(quinze)%p/p de umidade. Validade mínima de 07 meses. Cada 100 gramas do produto deverão conter no mínimo 2,1 mg de Ferro e 0,075 mg de Ácido Fólico.
112	300	Unid	GELATINA EM PÓ: gelatina em pó sabores variados, produto constituído por gelatina em pó, açúcar e aromatizantes podendo ser adicionado de corantes permitidos por lei. Fonte de vitamina A, C, E. sabores variados. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Caixa de 35 gramas. Validade mínima de 06 meses.
113	100	Unid	GELATINA EM PÓ ZERO AÇÚCAR: Ingredientes: gelatina, sal, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais, aroma artificial, estabilizante citrato de sódio e corantes artificiais. Isento de glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: Indicação do fabricante, tabela nutricional, ingredientes, data de validade e peso. Embalagem 12g. Caixa de 250 gramas.
114	30	Kg	DOCE DE GOIABA: 1kg polpa de goiaba (goiaba, acidulante ácido láctico e conservadores dióxido de enxofre e benzoato de sódio), açúcar e xarope de glicose. Valor energético 59 Kcal=248 kJ carboidratos 14 g sódio 16 mg.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



115	100	Unid	DOCE DE LEITE PARA CORTE: que apresente as características sensoriais típicas do produto em bom estado de conservação. Apresentação em embalagens de 500g isentas de qualquer tipo de sujidade. Validade mínima de 01 (um) ano. Embalagem de 500 gramas.
116	1200	Unid	IOGURTE NATURAL: Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem de 170 g.
117	500	Unid	IOGURTE: batido integral, com polpa de frutas: produto lácteo produzido através de fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos. Acondicionado em garrafa plástica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Ingredientes: leite pasteurizado padronizado, açúcar, preparado de frutas, corante natural, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio, fermento lácteo, estabilizantes e espessante. Não contendo corantes artificiais. Sabores morango, salada de frutas, abacaxi. Produto com validade superior a 30 (trinta) dias após a entrega. Garrafa com 850 gramas
118	1400	Um	IOGURTE: sem lactose frasco de 170 ml, sabor Morango.
119	500	Unid	LEITE CONDENSADO: produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Cg de 395 gramas.
120	80	Pacote	LOURO (TEMPERO): Constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas. Livre de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Pct 10 gramas. Validade mínima de 06 meses.
121	200	Unid	MAIONESE: Preparada a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Emulsão cremosa de ovos (no mínimo 3(três) gemas por litro), óleos vegetais (no mínimo 65 (sessenta e cinco) % de óleo vegetal comestível) com sal, açúcar, vinagre, suco de limão, condimentos, sem corantes. Podendo ter, no máximo, 0,5% de amido. Livre de sujidades, parasitos e larvas. Balde com 3 Kg. Validade mínima de 06 meses.
122	200	Unid	MAIONESE: Preparada a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Emulsão cremosa de ovos (no mínimo 3(três) gemas por litro), óleos vegetais (no mínimo 65 (sessenta e cinco) % de óleo vegetal comestível) com sal, açúcar, vinagre, suco de limão, condimentos, sem corantes. Podendo ter, no máximo, 0,5% de amido. Livre de sujidades, parasitos e larvas. Pote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses.
123	30	Caixa	MAIONESE SACHE 6-8G: Caixa com no mínimo de 160 unid. Validade mínima 6 meses. Data de fabricação não superior a 30 dias
124	50	Pacote	MANJERICÃO: Constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, são, limpas e secas. Livre de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Pacote de 10 gramas. Validade mínima de 06 meses.
125	500	Pacote	MASSA PRONTA PARA BOLO, SABOR ABACAXI: embalagem contendo na parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra livre de qualquer sujidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Pacote de 400g.
126	500	Pacote	MASSA PRONTA PARA BOLO, SABOR CHOCOLATE: embalagem contendo na parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra livre de qualquer sujidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Pacote de 400g.
127	500	Pacote	MASSA PRONTA PARA BOLO, SABOR CENOURA: embalagem contendo na parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra livre de qualquer sujidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Pacote de 400g.
128	500	Pacote	MASSA PRONTA PARA BOLO, SABOR COCO: embalagem contendo na parte



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra livre de qualquer sujidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Pacote de 400g.
129	500	Pacote	MASSA PRONTA PARA BOLO, SABOR LIMÃO: embalagem contendo na parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra livre de qualquer sujidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Pacote de 400g.
130	500	Pacote	MASSA PRONTA PARA BOLO, SABOR BAUNILHA: embalagem contendo na parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra livre de qualquer sujidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Pacote de 400g.
131	500	Kg	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: massa tipo espagete de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, prazo de validade e lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos de animais e vegetais. Pacote com 500g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.
132	300	Kg	MASSA PARA MACARRONADA TIPO PARAFUSO: macarrão de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com 03 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo, sem adição de corantes. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, prazo de validade e lote. Isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos de animais e vegetais. Pacote com 500g. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.
133	500	Kg	MASSA PARA MACARRONADA TIPO PICADA: seca com ovos, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.
134	200	Kg	MASSA PARA MACARRONADA TIPO PENNE: seca com ovos, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.
135	100	Pct	MASSA PARA LASANHA: Macarrão, tipo lasanha. Massa de sêmola, direto ao forno. Embalagem de 200g.
136	400	Pacote	MILHO PARA CANJICA: branco, acondicionado em embalagem plástica, pacote com 500g, 1ª qualidade.
137	250	Pacote	MILHO PARA PIPOCA: tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Pacote 500 gramas. Validade mínima de 06 meses.
138	300	Unid	MILHO VERDE SIMPLES: em conserva, em lata de 280 gramas, sendo 200 gramas o peso drenado; produto preparado com milhos previamente debulhados, envazados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetido a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Validade mínima de 06 meses.
139	200	Unid	MILHO VERDE: simples em conserva, em lata de 3 Kg, produto preparado com milhos previamente debulhados, envazados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidas imersas ou não em líquido de cobertura apropriada submetido a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados, os recipientes utilizados a fim de evitar a sua alteração. Validade mínima de 06 meses.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



140	1200	Unid	ÓLEO REFINADO DE SOJA: Preparado a partir de grãos de soja são e limpos. De origem vegetal de soja, puro, sem conservantes. Isento de ranço ou substâncias estranhas. Embalagem: frasco de plástico atóxico, de 900 ml, com identificação do produto, dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido e estar de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa ou Registro no Ministério da agricultura. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.
141	100	Pacote	ORÉGANO: Constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, são, limpas e secas. Livre de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Aparência: Folha ovalada, seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Pacote de 10 gramas. Validade mínima de 06 meses.
142	100	Pacote	AÇAFRÃO EM PÓ (CURCUMA): Açafrão puro, sem aditivos, embalagem com dados do fabricante, data de fabricação, de no mínimo 50 gramas com validade mínima de 06 meses, de acordo com a legislação vigente.
143	1000	Unid	PANETONE: Panetones com frutas cristalizadas e uvas passas composto de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvas-passas, fermento natural, açúcar cristal, gema, gordura vegetal, manteiga, açúcar invertido, leite em pó integral, extrato de malte, sal, fibra alimentar, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aroma artificial de frutas, conservantes ácido sóbrio e propionato de cálcio, antioxidante ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, livre de gorduras trans. Validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalados em caixas personalizadas, embalagem primaria plástica, hermeticamente fechada e atóxica. Deve obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Tabela Nutricional. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico específico. Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contêm glúten. Com peso líquido de no mínimo 400 gramas.
144	300	Pacote	PÃO DE FORMA: tradicional, fatiado acondicionado em pacote. Embalagem contendo dados de identificação, data de fabricação e validade do produto, número do lote e registro no Ministério da Agricultura. Pacote de 500 gramas.
145	500	Pacote	PÃO DE FORMA INTEGRAL: pão fatiado integral, com o primeiro ingrediente sendo farinha de trigo integral. Fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no sim ou si. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega.
146	30	Pacote	PIMENTA DO REINO EM PÓ: Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Pacote 10 gramas. Validade mínima de 06 meses.
147	60	Unid	PIMENTA MALAGUETA: Cheiro e sabor próprios. Cor avermelhada. Acondicionado em embalagem de vidro íntegra, atóxica, resistente e limpa. Frasco de 250 gramas. Validade mínima de 06 meses.
148	1700	Pct	PIPOCA DOCE - ingredientes: canjica (milho), açúcar e sem conservantes, com validade de 5 meses. Deve apresentar ainda informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor e ser livre de gorduras trans. As embalagens devem ser individuais contendo 80 g cada.
149	150	Kg	POLVILHO AZEDO: preparado com matéria prima são, limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos vegetais ou animais: Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
150	12	Unid	RAPADURA: obtida a partir do suco da cana-de-açúcar. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Unidade de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses.
151	3000	Unid	REFRIGERANTE DE SABORES VARIADOS: guaraná, limão, uva, laranja. Embalagem: garrafa plástica. Refrigerantes de 1ª linha igual ou similar Coca-Cola, Fanta laranja e uva, Kuat, sprite, guaraná antártica. Garrafa de 2 litros. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



152	2000	Um	REFRIGERANTE - sabor Guaraná - Refrigerantes de 1ª linha acondicionando em embalagem descartável de 250 ml. Ingredientes: Água gaseificada, extrato natural de guaraná, corante caramelo IV, acidulante: Ácido cítrico, conservante: Benzoato de sódio, edulcorantes artificiais: Sacarina sódica. Com identificação do produto, marca do fabricante Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega.
153	300	Kg	SAL IODADO DE MESA: Cristais brancos com granulações uniformes, devendo passar totalmente por peneira nº20 (0,841 mm de abertura) e 25%, no mínimo, deve passar por peneira nº60 (0,25 mm de abertura), com antiulectante. Contendo sal de iodo por 01(um) kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, de parasitos, lavras e de detritos animais e vegetais. Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor: Branca. Cheiro: inodoro. Sabor: salino. Cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
154	100	Kg	SOJA: amarela, com proteína de no mínimo 35%, padrão normal de coloração, Safra: 2006/2007, Umidade: 14% máx., Matéria estranha: 2% máx., Outras cores: 2%, Grãos danificados calor: 0,5% máx., Grãos danificados Total: 3% máx., Óleo: 18,5% mín., Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
155	2500	Unid	SUCO INDUSTRIALIZADO: apresentação pronto para beber, vários sabores, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto. Caixa 200 ml.
156	40	Kg	TEMPERO COMPLETO: contendo alho, sal, sem pimenta. Valor nutricional em 5g: 1g de carboidrato, máximo de 5mg colesterol, 1685mg de sódio - Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
157	100	Kg	TRIGO PARA QUIBE: Acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Validade mínima de 06 meses.
158	40	Kg	UVA PASSA SEM CAROÇO, seca, produzidas com frutas maduras, sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e vegetais.
159	150	Unid	VINAGRE: Preparado a partir de vinho branco fermentado com a acidez mínima de 4,0% – Acondicionado em frasco de polietileno íntegro, atóxico, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Frasco de 750 ml. Validade mínima de 06 meses.
160	3000	Litro	LEITE INTEGRAL: caixa de 1 litro
161	500	Litro	LEITE DESNATADO: caixa de 1 litro.
162	400	Und	LEITE EM PÓ INTEGRAL, saco com 1 Kg, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Leite de vaca em pó, integral, de primeira qualidade, pacote contendo 400g ou 1 kg, embalagem deve conter informações sobre o produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação/ lote, prazo de validade, armazenagem e embalagem deverá ser original e sem deformações físicas; validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.
163	150	pct	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE: Leite em pó integral zero lactose, obtido a partir do leite de vaca, submetido ao processo de hidrólise da lactose por meio da adição da enzima lactase, resultando em produto próprio para indivíduos com intolerância à lactose. Ingredientes: leite integral e enzima lactase. Produto zero lactose. Não conter adição de açúcar. Sem aromatizantes artificiais. Sem corantes. Sem adição de gordura vegetal. Não classificado como composto lácteo. Características sensoriais: pó uniforme, coloração branca ou levemente amarelada, aroma e sabor característicos, boa solubilidade, isento de grumos e materiais estranhos. Embalagem primária íntegra, atóxica, hermeticamente fechada, contendo identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Peso líquido aproximado: entre 400 g e 800 g. Validade mínima: 12 meses a partir da data de entrega.
164	80	Litro	LEITE INTEGRAL SEM LACTOSE, Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			dias.
165	100	Kg	BOMBOM DE CHOCOLATE PRETO PACOTE DE 1 KG. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.
166	300	Pct	PIRULITO COMUM EM FORMA DE BOLA, SABORES variados, pacote com 01 kg.
167	300	Pct	BALA MACIA SABORES VARIADOS, Pacote de 600 g. Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substancias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em embalagem plástica com 100 unidades. Diversos sabores: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi, banana.
168	400	Pote	REQUEIJÃO Elaborado com leite, creme de leite e ingredientes naturais. Textura cremosa. Vasilha plástica com tampa plástica, selo de alumínio e rótulo contendo valor nutricional, fabricante, validade e lote. Pote com no mínimo 420g.
169	400	Pote	SORVETE À BASE DE LEITE SABORES VARIADOS (flocos, morango, chocolate, leite condensado, napolitano, brigadeiro, creme). Ingredientes: Água, açúcar, xarope de glicose, leite em pó desnatado, gordura vegetal, manteiga, soro de leite, aromatizantes, corantes naturais urucum, cúrcuma, espessantes, goma guar, goma jataí, carragena, estabilizantes monoestearato de glicerina, polisorbato 80. Pote com no mínimo 114g
170	50	Kg	BARRAS DE CHOCOLATE DE 01 KG. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.
171	2000	Um	Ovos de Páscoa artesanal de Chocolate ao leite – 250 gramas. Formato de Ovo de Páscoa, composto de açúcar, leite em pó integral, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, cacau em pó, gordura anidra de leite, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerolpolirricinoleato e aromatizante. Alérgicos: Contém derivados de leite e de soja. O ovo deverá ser envolto em papel chumbo e externamente com papel metalizado colorido, amarrado com fita e acondicionado em caixas de papelão. Validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega. Conter no mínimo 6 bombons de chocolate puro internamente.
172	80	Kg	DOCE DE LEITE PASTOSO – pote com 1 kg, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.
173	100	Um	LEITE DE COCO – embalagem com 500ml, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.
174	80	Um	PALMITO EM CONSERVA - embalagem de vidro com 300g (peso líquido drenado), dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.
175	100	Lata	PÊSSEGO EM CALDA – Lata com 450g (Peso Líquido drenado), dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.
176	400	Pote	DOCE DE AMENDOIM (tipo paçoquinha), embalagem em pote plástico com 50 unidades de 20g cada, embalados individualmente. Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.
177	100	Um	DOCE DE BANANA em tablete (tipo bananada), concentrado, embalagem com 50 unidades de 20g cada, embalados individualmente. Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.
178	50	Pote 2 litros	SORVETE CREMOSO , sabores variados, com no mínimo 60% de leite - embalagem plástica com 2l, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.
179	2000	Um	PICOLÉ - sabores diversos. Acondicionados em embalagem plástica de aproximadamente 50g cada, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
180	1200	Pct	BISCOITO CASEIRO DE DIVERSOS SABORES (casadinho, quebra-quebra,



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



		300g	rosquinha de nata, de coco, amanteigado, dentre outros), de boa qualidade e boa aparência, massa leve, livre de sujidades, bolores e fungos, com validade mínima de 30 dias.
181	60	Caixa	GOIABADA - Goiabada lisa, embalada individualmente, com 40g cada. Caixa com no mínimo 30 unidades.
182	100	Caixa	RAPADURINHA - Obtida a partir do suco da cana-de-açúcar. Embalada individualmente, em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Caixa com no mínimo 30 unidades.
183	3000	Unid	ARROZ AGULHINHA PREMIUM OU PLUS: arroz branco, beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, agulhinha. 100% grãos nobres, livre de grãos quebrados visíveis, contendo no mínimo 90% de grãos inteiro. Submetido a processo industrial de seleção eletrônica, garantindo limpeza e classificação automática, sem contato manual. Umidade máxima de 13%. Acondicionados em pacotes plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, de 1 Kg, devidamente identificados e invioláveis de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Marcas de Referência: Codil Plus, Streck, Albarusca, Tio João. Marcas reprovadas: Amaral, Primoroso Premium OBS: Os licitantes que cotarem as marcas de referência que já foram aprovadas estão dispensados da apresentação de ficha técnica, folheto técnico, prospecto, catálogo, folder ou equivalente. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA, FOLHETO TÉCNICO, PROSPECTO, CATÁLOGO, FOLDER OU EQUIVALENTE, PRAZO DE 10 MIN (DEVERÁ SER APRESENTADOEM DOCUMENTOS COMPLEMENTARES, APÓS SOLICITAÇÃO DA PREGOEIRA)).
184	4000	Unid	ARROZ AGULHINHA PREMIUM OU PLUS: arroz branco, beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, agulhinha. 100% grãos nobres, livre de grãos quebrados visíveis, contendo no mínimo 90% de grãos inteiro. Submetido a processo industrial de seleção eletrônica, garantindo limpeza e classificação automática, sem contato manual. Umidade máxima de 13%. Acondicionados em pacotes plásticos transparentes, atóxicos e resistentes, de 2 Kg, devidamente identificados e invioláveis de acordo com legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Marcas de Referência: Codil Plus, Streck, Albarusca, Tio João. Marcas reprovadas: Amaral, Primoroso Premium OBS: Os licitantes que cotarem as marcas de referência que já foram aprovadas estão dispensados da apresentação de ficha técnica, folheto técnico, prospecto, catálogo, folder ou equivalente. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA, FOLHETO TÉCNICO, PROSPECTO, CATÁLOGO, FOLDER OU EQUIVALENTE, PRAZO DE 10 MIN (DEVERÁ SER APRESENTADOEM DOCUMENTOS COMPLEMENTARES, APÓS SOLICITAÇÃO DA PREGOEIRA)).
185	100	Pacote	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (ESCURA) - Embalagem primária de 400g. Especificações: Produto acondicionado em embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Isento de sabor. Isento de corante caramelo. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega

ANEXO IV – FRIOS

Item	Quant	Unid	Especificação
186	120	Kg	PRESUNTO: Presunto cozido sem gordura fatiado. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10° C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem alteradas.
187	300	Kg	LINGUIÇA DO TIPO CALABRESA: resfriada e inspecionada, devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Cada unidade deverá pesar 50 gramas. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF ou Equivalente. Transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
188	300	Kg	Salsicha: salsicha de carne bovina / suína tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Com registro no si. Na embalagem deve conter as seguintes informações identificação da empresa, peso, data de processamento. Selo si. Embalados embalagem em polietileno atóxica, resistente bem vedada, com o peso e prazo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega. Transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
189	600	Kg	LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO: em gomos, sem pimenta, resfriada; recheio magro, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade; embalados em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. Transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
190	500	Kg	LINGÜIÇA MISTA DEFUMADA, fina sem gomo resfriada, embalada a vácuo. Transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
191	600	Kg	LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS: preparada com carnes de 1ª qualidade, condimentada, sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF ou Equivalente. Transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
192	2200	Unid	BIFE DE HAMBURGUER: carne bovina, aprox. 56 g, com data de fabricação, validade, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, cebola, sal, realçador de sabor, glutamacomonosodipo, alho, sadulante, aromas naturais, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF ou Equivalente.
193	300	Unid	MARGARINA COM SAL: margarina vegetal com sal, de primeira qualidade com 80% de lipídios, fabricada a partir de matérias – primas selecionadas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Devem ser embalados em potes de polietileno atóxico resistente com peso líquido de 500 gramas.
194	300	Unid	MANTEIGA, PURA DE LEITE: manteiga com ingredientes: creme de leite e cloreto de sódio, com aspecto, odor, sabor e cor característicos, isenta de ranço e/ou outras características indesejáveis ou associadas à deterioração do produto. Embalagem de 500g, contendo a descrição das características do produto, o registro do Serviço de Inspeção Federal – SIF e/ou Registro do Ministério da Agricultura, a data de fabricação e validade na embalagem. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.
195	20	Kg	MORTADELA: fatiada tipo Bolonha, temperatura do produto deverá estar com até 10°C. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue refrigerada. Referir marca na proposta.
196	4000	Dúzia	OVO, VERMELHO MÉDIO: de galinha, cru, inteiro, fresco, casca firme e homogênea; liso, limpo, sem rachaduras, peso mínimo de 50 g a unidade. Validade mínima de 06 meses
197	300	Litro	LEITE PASTEURIZADO, TIPO B: homogêneo, branco leitoso, acondicionado em embalagem individual plástica de 1 litro, original de fábrica, Registro no Ministério da Agricultura - SIF, ingrediente, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem, com validade de no mínimo 2 dias contados da data da entrega.
198	70	Kg	QUEIJO CURADO TIPO CATIARA: Livre de sujidades, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente



			com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. Validade mínima de 06 meses
199	450	Kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA: livre de sujidades, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. Validade mínima de 06 meses.
200	100	Bandeja	QUEIJO TIPO PETIT SUISE COM POLPA DE MORANGO tipo Danoninho: produto obtido através de leite e/ou leite reconstituído padronizado, açúcar, água, creme de leite, polpa de morango, amido modificado, vitaminas, ferro, cálcio, dentre outros minerais, fermentos lácteos, espessantes, corante natural cochonilha, acidulante, aromatizante e conservador de acordo com a legislação vigente. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; Bandeja com 8un de 45g cada.
201	100	Pacote	QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO: embalagem de 50g, isento de bolor e/ou mau aspecto de conservação, conservado em embalagem plástica atóxica, contendo marca, data da fabricação, embalagem, validade.
202	300	Kg	SALSICHA: do tipo hot-dog, composta carnes, toucinho e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em tripas finas de suínos novos, de ovinos e caprinos ou em plástico apropriado, cozido e ligeiramente defumado ou não. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água. A salsicha poderá conter no máximo 2% de amido. Cada unidade deverá pesar 30 gramas. Fresca, congelada. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar na embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do matadouro/frigorífico, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Com identificação do SIF ou Equivalente. Transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
203	100	Kg	ALMONDEGA BOVINA congelada industrializada, pesando aproximadamente 20gr, composta de carne bovina, água, farinha de rosca, condimentos naturais, e outros componentes característicos do produto. Deverá ter em sua composição gordura máxima de 18%, embaladas em embalagens atóxicas, lacradas, devidamente identificadas com o nome do fabricante, marca, peso líquido, si do fabricante, lote e validade. Validade mínima de 180 dias e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega. Transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).

ANEXO V – CARNES

Item	Quant	Unid	Especificação
204	450	Kg	CARNE BOVINA (FILÉ, ALCATRA, CONTRAFILÉ, COXÃO MOLE): congelada, e no máximo 10% de gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem sinais de descongelamento, com embalagem plástica a vácuo original, pesando 01 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura, dipoa nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 e da lei municipal/vigilância sanitária com identificação do SIF ou Equivalente. Transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
205	1500	Kg	CARNE BOVINA PALETA: carne bovina Paleta, com pouca gordura, fresca/nova e congelar para entregar, em cubos, desossada e limpa (máximo 3% de sebo e gordura – limpeza). Proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa, isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Embalado conforme legislação vigente (anvisa- embalagem atóxica,



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			transparente, resistente e flexível) em pacote contendo peso de 01 kg cada. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído). Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Deve ser previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade (sim, ima, sif, mapa), conforme legislação vigente; transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
206	2500	Kg	CARNE BOVINA MÚSCULO EM CUBOS: carne bovina musculo em cubos magro congelado proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa, isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Embalado conforme legislação vigente (anvisa - embalagem atóxica, transparente, resistente e flexível) em pacote contendo peso de 01 kg cada, contendo na embalagem etiqueta especificando o nome do produto, marca / procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega; deve ser previamente registrado no órgão competente para fiscalização da sua atividade (sim, ima, sif ou mapa), conforme legislação vigente o produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
207	3000	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA: carne bovina com pouca gordura (tipo patinho/acém), moída, fresca/nova e congelar para entregar. Isenta de aditivos, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalado conforme legislação vigente (anvisa - embalagem atóxica, transparente, resistente e flexível), com peso de 1 kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído). Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Deve ser previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade (sim, ima, sif, mapa), conforme legislação vigente; transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
208	3000	Kg	CARNE SUÍNA LOMBO: carne suína magra, lombo congelado, em peça, desossado. O corte deverá estar isento de tecidos inferiores como aponeuroses, tendões e coágulos. Devendo apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor, característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem vestígios de descongelamento e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Embalado conforme legislação vigente (anvisa - embalagem atóxica, transparente, resistente flexível), com peso máximo de 20 kg. Deverão constar na embalagem os dados de identificação como: tipo do corte, procedência, quantidade do produto, nº do registro no sif, sie ou sim, prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega, carimbo de inspeção do sif, Transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
209	3000	Kg	CARNE SUÍNA PERNIL: pernil suíno traseiro, sem pele, sem gordura e sem osso congelado e limpo, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Devendo apresentar coloração vermelho vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa, isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Embalado conforme legislação vigente (anvisa - embalagem atóxica, transparente, resistente e flexível) em pacote contendo peso de 01 kg cada, contendo na embalagem etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (frigorífico), peso, data que foi processado (cortado em cubos). Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega; deve ser previamente registrado no órgão competente para



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			fiscalização da sua atividade (sim, ima, sif ou mapa), conforme legislação vigente o produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
210	400	Kg	BACON: suíno defumado de primeira qualidade, em 180 kg mantas, limpo, pouca gordura, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, sem sinais de descongelamento, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Com identificação do SIF ou Equivalente. Transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
211	200	Embalagem de 1 kg	INGREDIENTES PARA FEIJOADA: Pés salgados de suíno, linguiça tipo calabresa, costela salgada de suíno, lombo salgado de suíno, pele salgada de suíno e bacon. Transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).

ANEXO VI – CONGELADOS

Item	Quant	Unid	Especificação
212	1000	Kg	CORTE CONGELADO DE FRANGO - PEITO: fresca, refrigerada, de abate recente. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar em embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta. Com identificação do SIF ou Equivalente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
213	450	Kg	CORTE CONGELADO DE FRANGO - COXAS E SOBRECOXAS: fresca, refrigerada, de abate recente. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar em embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta. Com identificação do SIF ou Equivalente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
214	800	Kg	FRANGO INTEIRO CONGELADO - fresca, refrigerada, de abate recente. Devidamente acondicionada em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Deverá constar em embalagem de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de abate e validade do produto, com lacre original do fabricante e peso da embalagem. Deverá ser entregue congelado. Referir marca na proposta. Com identificação do SIF ou Equivalente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
215	300	Kg	FILÉ DE TILÁPIA, congelado em pacotes de 01kg. Embalagem de plástico transparente e resistente. Deverá constar data de fabricação e o prazo de validade, fornecedor e produto. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
216	3000	Kg	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, Filé de peito de frango congelado, com cor, odor e sabor característicos do produto, sem sinal de descongelamento, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).
217	400	Kg	COXINHA DA ASA DE FRANGO congelada, com cor, odor e sabor característicos do produto, sem sinal de descongelamento, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (temperatura do



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			congelamento - 18°C).
218	500	Pct	FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESFIADO , com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote. Embalagem de 500g. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (temperatura do congelamento - 18°C).

ANEXO VII – ÁGUA MINERAL

Item	Quant	Unid	Especificação
219	170	Galão	GALÃO DE ÁGUA POTÁVEL : contendo 20l em embalagem retornáveis, tendo somente três anos de uso de acordo com Portarias 387/08 e 358/09 do Departamento Nacional de Produção Mineral.
220	6000	Unid	ÁGUA MINERAL sem gás, garrafa plástica com 500 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.
221	200	Unid	ÁGUA MINERAL COM GÁS : garrafa plástica com 500 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.

ANEXO VIII – PANIFICAÇÃO E LANCHES

Item	Quant	Unid	Especificação
222	4000	kg	PÃO FRANCÊS DE 25 GR , bem acondicionado, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico, casca dourada na parte superior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, crocante, sem presença de incisão na massa, com miolo consistente de cor creme com cavidades irregulares e textura macia.
223	4000	kg	PÃO DOCE DE 25 GR , bem acondicionado, com uniformidade no assado, aroma e sabor típico, sem presença de incisão na massa, casca dourada na parte superior, miolo de textura macia branco aveludado e elástico.
224	150	kg	BOLO TRADICIONAL , sabores diversos, bem acondicionado, com uniformidade no assado aroma e sabor típicos, casca dourada na parte superior e laterais, e miolo fofo.
225	500	kg	PÃO DE QUEIJO , pesando (50 gramas), composto de polvilho, ovos, sal, leite e queijo, entre outros componentes necessários para produção.
226	60	Cento	Coxinha de frango , pesando no mínimo (50 gramas) cada unidade.
227	60	Cento	Esfirra de carne tipo coquetel , pesando no mínimo (50 gramas) cada unidade.
228	60	Cento	Empadinha recheada diversos tipos de recheio , pesando no mínimo (50 gramas) cada unidade.
229	500	kg	Bolo recheado e confeitado .
230	60	Cento	Bolinho de queijo com milho verde , pesando no mínimo (50 gramas) cada unidade.
231	60	Cento	Cigarrete de presunto e queijo , pesando no mínimo (50 gramas) cada unidade.
232	60	Cento	Croissant de frango e pizza , pesando no mínimo (50 gramas) cada unidade.
233	500	kg	Casadinho de doce de leite , pesando no mínimo (50 gramas) cada unidade.
234	60	Cento	Pastel frito recheado diversos sabores , pesando no mínimo (50 gramas) cada unidade.
235	400	Kg	BISCOITOS CASEIROS SORTIDOS : biscoitos sortidos com base de amido de milho: rosquinha, quebra, sequilhos, canelinha, sequilhos de limão.
236	1200	Kg	PÃO FRANCÊS INTEGRAL : Pão Francês Integral – apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça com aproximadamente 50g cada, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor.
237	400	Kg	LANCHINHO PRESUNTO MUÇARELA : Pão doce recheado com presunto e orégano, assado.
238	400	Kg	LANCHINHO DE SALSICHA (TIPO CACHORRO QUENTE ASSADO) : Pão doce recheado com salsicha e catupiry.
239	400	Kg	PIZZA BROTINHO . Ingredientes: farinha de trigo, sal, leite – recheio, calabresa,



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



			azeitona, orégano, presunto e mussarela, ou presunto e queijo, orégano e requeijão. Apresentação assado. Validade diária.
240	120	Kg	BOLO DE BANANA COM AVEIA: Ingredientes: farinha de trigo, leite, ovos, aveia em flocos finos, banana, açúcar mascavo, óleo, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Com cobertura sabor chocolate. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, data de fabricação e validade.
241	30	Kg	TORRADA: Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade (validade mínima de 6 meses).
242	100	Kg	BOLO DE FUBÁ: Ingredientes: ovos, açúcar, fubá, leite, manteiga, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Com cobertura sabor chocolate. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, data de fabricação e validade (tamanho de 25 cm x 40 cm, pesando aproximadamente 2 Kg cada bolo)
243	100	Kg	BOLO DE CENOURA: Ingredientes: farinha de trigo, ovos, açúcar, cenoura, óleo, fermento químico. Obtidos a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Com cobertura sabor chocolate. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou "embatumados" aspecto massa pesada, secos ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme. O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deve conter na embalagem etiqueta com o peso, data de fabricação e validade (tamanho de 25 cm x 40 cm, pesando aproximadamente 2 Kg cada bolo)
244	2000	Unid	SANDUICHE: Pão francês de 50g recheado com 1 fatia de mussarela de 50g e 1 fatia de presunto 50g.
245	2000	Unid	SANDUICHE NATURAL: Composto por 2 fatias de pão forma ou pão de forma integral de 50gr, c/ recheio de patê de frango ou atum, alface e cenoura ralada. (Pesando aproximadamente 200gr cada).
246	200	Kg	PÃO DE BATATA: pesando em torno de 40gr cada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, margarina, óleo, ovos, leite, batata e outros ingredientes necessários para o preparo.
247	1000	Pote	SALADA DE FRUTA: Contendo no mínimo as seguintes frutas: Banana, melão, mamão, abacaxi, melancia, Laranja e uva. Acondicionada em potes descartáveis com tampa de 250 ML cada.
248	600	litro	SUCO NATURAL: Morango e Laranja, Composto por: 300g de morango, 300 ml de suco de laranja, 400 ml de água filtrada e açúcar a gosto, receita rende 1 litro.
249	1000	Unid	MINI HAMBURGUER: Mini pão de batata, bife de hambúrguer bovino, alface, tomate, milho e batata palha.

JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Educação: esta contratação se justifica para distribuição da merenda escolar conforme cardápio elaborado pela nutricionista, em atendimento às necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino. O município atende crianças de várias faixas etárias, por isso a necessidade de oferecer uma alimentação diversificada.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



Assistência Social: esta contratação se justifica para atender aos usuários dos programas da assistência social, assim como os de fortalecimento de vínculos, na forma de lanche nas atividades em grupos realizadas semanalmente. Atendimento às pessoas em vulnerabilidade social e econômica, projetos esportivos de cunho social, atendimento aos grupos dentro do CRAS com o objetivo de fortalecimento de vínculo e para cursos.

Saúde: a solicitação se justifica para o preparo de refeições e lanches para os participantes dos programas da Secretaria de Saúde tais como: saúde mental, grupo da 3ª idade, grupos preventivos em associação com a Secretaria de Esporte e Educação, como por exemplo, grupos de hipertensos, diabéticos e tabagistas e outros eventos realizados pelas equipes de PSF, principalmente com crianças em campanhas de vacinação. Os itens solicitados são necessários para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, que dentre os serviços prestados estão: realização de eventos (como reuniões e grupos operativos, campanhas de vacinação, campanha da dengue) entre outros.

Governo e Gestão: a solicitação se justifica para atendimento as necessidades dos servidores da Administração em trabalho fora da zona urbana, bem como atender as necessidades em coffee break caso haja cursos, workshops ou palestras a fim de qualificar, atualizar ou reciclar os servidores. Os itens também serão utilizados em pequenas recepções da Administração como visitas de autoridades no Município e eventos oficiais.

Ressalta-se que o objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, sendo caracterizado como bem comum e de rotina, sendo os mesmos necessários conforme justificativas apresentadas.

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

Trata-se de materiais de consumo, bem comum, de rotina, sendo os mesmos necessários para atendimento as secretarias municipais, no que diz respeito ao fornecimento de merenda escolar, para atendimento a programas e atividades das secretarias solicitantes, lanches e café para os funcionários. Sua interrupção pode comprometer o andamento das atividades escolares e da administração sendo necessária assim a presente contratação.

DA AVALIAÇÃO DE CUSTO

Conforme exigência legal foi realizada pesquisa de preços de mercado e estimativa de custos, junto a empresas do ramo, consulta de contratações semelhantes em outros municípios por meio do portal transparência/site oficial, no PNCP (Portal Nacional de Contratações Públicas) e em mídia especializada/internet, sendo apurado a média unitária e total da presente contratação.

No entanto o custo estimado da contratação não será divulgado no edital de licitações, utilizando-se da prerrogativa disposta na Lei 14.133/21, possuindo este caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

A utilização de tal faculdade tem o intuito de propiciar que as empresas licitantes apresentem suas propostas com base em suas próprias estimativas de custos, deixando de usar a referência de preços da Administração, permitindo maior expectativa de negociação e obtenção de melhores preços. Por tais razões deixamos de juntar ao edital os valores estimados da licitação.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da licitação correrão à conta de dotação orçamentária a ser fornecida pela Contabilidade na época da contratação.

Por se tratar de registro de preços, o empenho de dotações orçamentárias suplementares, ou dotações referentes ao próximo exercício, não caracteriza sua alteração contratual, podendo ser registrado por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento consoante faculdade incerta no art. 136, inciso IV da Lei 14.133/21.

DA MODALIDADE

Por se tratar de bens comuns a serem adquiridos de forma parcelada, não sendo possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, a licitação deverá ser realizada através de Pregão para Registro de Preços, a ser realizado na forma eletrônica.

DA VIGÊNCIA

A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovada a vantagem.

DA METODOLOGIA

O critério de aceitação das propostas será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, levando-se em consideração os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital;

DA DOCUMENTAÇÃO

No que couber, deverão ser solicitadas as documentações relativas a habilitação jurídica, técnica, fiscal, social, trabalhista e econômico financeira previstas nos arts. 63 a 69 da Lei 14.133/21, dispensando-se na oportunidade a apresentação de balanço patrimonial nos termos do art. 70, inciso III da Lei 14.133/21 por se tratar de entrega imediata, assim considerada aquela inferior a 30 (trinta) dias.

DA PARTICIPAÇÃO DA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

Nos termos do art. 48, I da Lei Complementar nº 123/06, a presente Licitação destina-se exclusivamente a participação de Micro e Pequenas Empresas, com exceção dos itens 61 e 184 que serão de concorrência ampla por extrapolar o limite estabelecido pelo art. 48, I da Lei Complementar nº 123/06.

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.

Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data da abertura da sessão, prorrogáveis por



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



igual período a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90 da Lei 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

Será assegurada como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada e desde que a melhor oferta inicial não seja de uma microempresa ou de pequeno porte.

Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela declarada classificada em primeiro lugar, situação em que sua proposta será classificada em primeiro lugar.

Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, no mesmo prazo estabelecido.

No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontre no intervalo estabelecido, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

ENTREGA, PRAZOS E PAGAMENTO

O objeto da presente licitação será solicitado conforme necessidade das Secretarias solicitantes, através de Ordem de Compras emitida pelo setor competente, podendo ser solicitadas pequenas quantidades, as quais deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração.

O prazo de entrega será:

- Hortifruti, frios, carnes e congelados: entrega deverá ser feita 02 (duas) vezes na semana, em dias a serem definidos pela Administração.
- Gêneros alimentícios em geral: o pedido deverá ser solicitado com no mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e a entrega deverá ser quinzenal.
- Para produtos de panificação e lanches: entrega diária;
- Os demais produtos serão solicitados de acordo com a demanda dos eventos/reuniões das Secretarias, e deverão ser solicitados no prazo mínimo de 03 (três) dias de antecedência.

As carnes deverão ser entregues em veículos refrigerados que possuam alvará sanitário.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



OBS: Caso o licitante vencedor da licitação possua sede no Município de Alfredo Vasconcelos/MG os itens poderão ser retirados diretamente no seu estabelecimento mediante prévio agendamento.

O prazo de validade dos produtos fornecidos deverá ser conforme especificado na descrição do item no Termo de Referência – Anexo I.

Os produtos serão conferidos no ato da entrega, e qualquer irregularidade constatada implicará em:

- a) Se disser respeito à qualidade, a Contratante poderá rejeitá-lo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- b) Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Em todos os casos citados a substituição será imediata.

Obs.: Não serão aceitos, determinadamente, produtos que não sejam da marca ofertada e não atendam as especificações e as necessidades da Administração Municipal.

Eventuais atrasos na entrega dos produtos deverão ser justificados pela empresa adjudicatária, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Ata.

O pagamento do objeto fornecido será efetuado em até 30 (trinta) dias, através de transferência bancária, mediante a comprovação do fornecimento e apresentação da Nota Fiscal ao setor competente, devidamente acompanhada dos documentos fiscais atualizados, sem o que não será liberado o pagamento.

Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente da liquidação de qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

Nos preços propostos estarão incluídos todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da detentora.

Da nota fiscal deverá constar o nº da conta corrente do licitante, banco, e nº da agência para fins de pagamento, que será realizado através de transferência bancária, nos casos de incidência de tarifas de TED ou DOC serão deduzidas do pagamento do credor.

A contratada deverá discriminar, também na nota fiscal, todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS, ISS e outros.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



Se devido a Administração efetuará a retenção do IRPJ, INSS, ISS e outros sobre o valor devido a detentora.

A Prefeitura reserva-se no direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações constantes deste instrumento convocatório. Caberá à empresa adjudicatária, no caso de defeitos ou imperfeições, substituir de imediato os produtos, no prazo a ser determinado por esta Prefeitura, sob pena de rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades e sanções previstas neste instrumento convocatório, inclusive do disposto no §2º do art. 64 da Lei Federal 8.666/93.

DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL

São obrigações da Administração, além de outras decorrentes da legislação aplicável:

- a) Coordenar a distribuição atestando o Recebimento na Nota Fiscal/Fatura.
- b) Verificar a qualidade dos produtos em conformidade com as especificações técnicas exigidas no Edital.
- c) Verificar as condições de acondicionamento.
- d) Contatar o fornecedor quando houver verificação de irregularidades posteriores à entrega, para promover a regularização.
- e) Suspender a tramitação da liquidação da Nota Fiscal/Fatura quando não houver atendimento às solicitações de correções de irregularidades.
- f) Efetuar à Detentora, no valor contratado, o pagamento no prazo estipulado referente à aquisição.
- g) Fiscalizar o fiel cumprimento da Ata de Registro de Preços através dos Gestores da Ata de Registro de Preços a Secretária Municipal de Assistência Social, Sra. Juliana Maria Bianchetti; Secretária Municipal de Educação, Sra. Lidiane de Araújo Gava e Silva; Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Lazer, Sr. Marcos Paulo de Moura; Secretária Municipal de Governadoria e Gestão, Sra. Raquel Juliane de Medeiros Bertolin, e Secretário Municipal de Saúde, Sr. Fábio José de Souza, e como Fiscal Administrativo a Sra. Karina Aparecida da Silva Nascimento, nutricionista do município, desde já devidamente designados para este fim.
- h) Fornecer todas as informações necessárias ao cumprimento da Ata de Registro de Preços.
- i) Verificar os prazos de validade dos produtos.
- j) Aplicar ao Detentor penalidades, quando for o caso.
- k) Notificar, por escrito, o Detentor, da aplicação de qualquer sanção.

DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

O fornecimento do objeto licitado será efetuado pelo fornecedor obedecendo aos seguintes procedimentos:



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



- a) Os produtos deverão ser entregues nas condições estabelecidas acima e nos locais indicados pelas secretárias solicitantes.
- b) Fornecer os produtos de acordo com o contido nas especificações da Ordem de Compra, sem o que não serão aceitos pela Administração.
- c) Todas as despesas, dentre as quais os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros, resultantes da execução desta Ata de Registro de Preços.
- d) Acondicionar os produtos de forma adequada e resistente.
- e) Regularizar imediatamente, sob pena de suspensão na tramitação da liquidação da nota fiscal/fatura, as irregularidades verificadas posteriores ao fornecimento, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
- f) Solicitar a Administração autorização de alteração da marca dos produtos, desde que devidamente justificado, devendo os produtos substituídos serem de qualidade igual ou superior.
- g) Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, comprometendo-se a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.
- h) Responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo.
- i) Informar ao órgão requisitante do Contratante da ocorrência de quaisquer atos, fatos ou circunstâncias que possam atrasar ou impedir o fornecimento dentro do prazo estabelecido.
- j) Resguardar todos os direitos previstos no código do consumidor.
- k) Atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega destes estiver prevista para data posterior à do vencimento da Ata.
- l) Cumprir fielmente as especificações constantes de sua proposta, bem como de todas as condições previstas no edital e, ainda, de acordo com a ordem de compra expedida.
- m) Não ceder a Ata de Registro de Preços, em parte ou no todo, em hipótese alguma, sem expressa autorização do Contratante.
- n) Aceitar os pedidos de forma parcelada.
- o) **Entregar as carnes em veículos refrigerados que possuam alvará sanitário.**
- p) A detentora deverá discriminar na nota fiscal todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS e ISS e outros, que serão retidos pelo Município.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Atuarão como Gestores da Ata de Registro de Preços a Secretária Municipal de Assistência Social, Sra. Juliana Maria Bianchetti; Secretária Municipal de Educação, Sra. Lidianne de Araújo Gava e Silva; Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Lazer, Sr. Marcos Paulo de Moura; Secretária Municipal de Governadoria e Gestão, Sra. Raquel Juliane de Medeiros Bertolin, e Secretário Municipal de Saúde, Sr. Fábio José de Souza.

Atuará como Fiscal Administrativo a Sra. Karina Aparecida da Silva Nascimento, nutricionista do município.

DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas neste instrumento, a Contratante, poderá, sem prejuízo do cancelamento e das responsabilidades penal e civil aplicar o disposto no art. 155 e 156 da Lei 14.133/21, além das demais cominações legais cabíveis;

Ficam estabelecidas as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar e
- d) 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.

Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) as peculiaridades do caso concreto
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **03 (três) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

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.

A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas de menor potencial, 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.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência 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.

Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, no que couber, às demais penalidades referidas na Lei n.º 14.133/21.

Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração Municipal, em relação a um dos eventos arrolados na condição, a Contratada ficará isenta das penalidades mencionadas.

O prazo para apresentação da defesa prévia das penalidades aplicadas será de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação.

CONDIÇÕES GERAIS

No valor global da proposta apresentada deverão estar incluídas todas as despesas necessárias ao cumprimento total do objeto da presente licitação, sem qualquer ônus para Administração Municipal, tais como tributos, encargos sociais e trabalhistas, transporte e entrega no local indicado pela Administração e quaisquer outros ônus que por ventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

Os itens e quantidades relacionados são meramente estimativos, podendo a Administração adquirir menor quantidade durante a vigência da ata.

Alfredo Vasconcelos, 03 de julho de 2026.

Juliana Maria Bianchetti
Secretária de Assistência Social

Lidiane de Araújo Gava e Silva
Secretária Municipal de Educação

Raquel Juliane de Medeiros Bertolin
Secretária Municipal de Governadoria e Gestão

Fábio José de Souza
Secretário Municipal de Saúde

Marcos Paulo de Moura
Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Lazer



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



ANEXO II

DECLARAÇÃO MÚLTIPLA.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 068/2026

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2026

A empresa, inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, e do CPF nº....., DECLARA, para os devidos fins, nos termos do art. 63, inciso IV da Lei 14.133/21, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

Declara que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação (se aplicado ao número de funcionários da empresa), conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;

Declara, sob as penas da Lei, que a empresa cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e que no ano/calendário de realização da licitação, não foram celebrados contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte; (exclusivo para Me e Epp).

Declara ainda, para fins do disposto no inc. VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

_____, ____ de _____ de 2026.

Nome e Ass. do representante legal.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2026.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 068/2026

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 023/2026

Aos ____ dias do mês de _____ de 2026, de um lado o Município de Alfredo Vasconcelos - MG, doravante denominado Gerenciador do Registro de Preços, neste ato representado pelo Exmo. Prefeito, Sr. Amarílio Antônio Ferreira, CPF nº _____, e de outro lado à empresa: _____, CNPJ _____, com sede na Rua (AV.) _____, Nº _____, Bairro: _____, na Cidade de _____, CEP: _____, representada neste ato pelo Sr. (a). _____, CPF _____, identidade nº _____, doravante denominada Fornecedor, firmam a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, nos termos do art. 40, inciso II da Lei Federal 14.133/21, e suas alterações e demais Decretos Municipais, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão do certame acima especificado. Observadas as condições enunciadas nas Cláusulas que se seguem:

CLÁUSULA I - DO OBJETO

1.1 - Constitui objeto do presente Termo de Compromisso o registro de preços para futura e eventual aquisição de hortifrutí, gêneros alimentícios, bebidas e condimentos, frios, derivados do leite, carne, congelados, água mineral, pães, produtos de confeitaria, salgados e lanches.

1.2 - **Apresentação:** Os produtos deverão ser fornecidos de acordo com as necessidades das Secretarias, nas quantidades solicitadas nas ordens de compras.

1.3 - Integram a presente Ata de Registro de Preços, como se nela estivessem transcritos, o Edital, seus Anexos e a proposta comercial da empresa.

CLÁUSULA II - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 - A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura e poderá ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Durante a vigência a Detentora deve manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, comprometendo-se a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.

2.2 - Nos termos do art. 83 da Lei 14.133/21, durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o município não será obrigado a adquirir, exclusivamente por seu intermédio, os produtos licitados podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que permitidos em lei, sem que, desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, sendo assegurado, no entanto, às detentoras do registro preferência em igualdade de condições.

2.3 - Ocorrendo qualquer das hipóteses no art. 137 da Lei Federal 14.133/21 a presente Ata de Registro de Preços será cancelada, sem que deste fato resulte multa para a Administração.

CLÁUSULA III - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada pelas Secretarias Municipais de Assistência Social, Educação, Cultura, Turismo, Desporto e Lazer, Governadoria e Gestão, Saúde, demais secretarias e órgãos não participantes mediante anuência.



CLÁUSULA IV - DO PREÇO

4.1 - O preço e marca registrados pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico em epígrafe são os constantes do relatório do sistema da Sh3, parte integrante desta Ata, perfazendo um total de **R\$ _____** (_____).

4.1.1 - Os quantitativos registrados são referenciais, podendo ser adquirido durante a vigência da Ata de Registro de Preços menor quantidade dos produtos.

4.2 - Em cada fornecimento decorrente desta Ata serão observados os preços unitários, a marca, a qualidade e a validade propostos pela detentora no Pregão em epígrafe, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

4.3 - Do equilíbrio econômico: Será assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial dos preços, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, ficando a cargo da interessada a apresentação de todo tipo de prova material da ocorrência, sem o que o pedido não será aceito.

CLÁUSULA V - DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL

5.1 - São obrigações da Administração, além de outras decorrentes da legislação aplicável:

- a) Coordenar a distribuição atestando o Recebimento na Nota Fiscal/Fatura.
- b) Verificar a qualidade dos produtos em conformidade com as especificações técnicas exigidas no Edital.
- c) Verificar as condições de acondicionamento.
- d) Contactar ao fornecedor quando houver verificação de irregularidades posteriores à entrega, para promover a regularização.
- e) Suspender a tramitação da liquidação da Nota Fiscal/Fatura quando não houver atendimento às solicitações de correções de irregularidades.
- f) Efetuar à Detentora, no valor contratado, o pagamento no prazo estipulado referente à aquisição.
- g) Fiscalizar o fiel cumprimento da Ata de Registro de Preços através dos Gestores da Ata de Registro de Preços a Secretária Municipal de Assistência Social, Sra. Juliana Maria Bianchetti; Secretária Municipal de Educação, Sra. Lidiane de Araújo Gava e Silva; Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Lazer, Sr. Marcos Paulo de Moura; Secretária Municipal de Governadoria e Gestão, Sra. Raquel Juliane de Medeiros Bertolin, e Secretário Municipal de Saúde, Sr. Fábio José de Souza, e como Fiscal Administrativo a Sra. Karina Aparecida da Silva Nascimento, nutricionista do município, desde já devidamente designados para este fim.
- h) Fornecer todas as informações necessárias ao cumprimento da Ata de Registro de Preços.



- i) Verificar os prazos de validade dos produtos.
- j) Aplicar ao Detentor penalidades, quando for o caso.
- k) Notificar, por escrito, o Detentor, da aplicação de qualquer sanção.

CLÁUSULA VI - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

6.1 - O fornecimento do objeto licitado será efetuado pelo fornecedor obedecendo aos seguintes procedimentos:

- a) Os produtos deverão ser entregues nas condições estabelecidas acima e nos locais indicados pelas secretárias solicitantes.
- b) Fornecer os produtos de acordo com o contido nas especificações da Ordem de Compra, sem o que não serão aceitos pela Administração.
- c) Todas as despesas, dentre as quais os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros, resultantes da execução desta Ata de Registro de Preços.
- d) Acondicionar os produtos de forma adequada e resistente.
- e) Regularizar imediatamente, sob pena de suspensão na tramitação da liquidação da nota fiscal/fatura, as irregularidades verificadas posteriores ao fornecimento, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
- f) Solicitar a Administração autorização de alteração da marca dos produtos, desde que devidamente justificado, devendo os produtos substituídos serem de qualidade igual ou superior.
- g) Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, comprometendo-se a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.
- h) Responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo.
- i) Informar ao órgão requisitante do Contratante da ocorrência de quaisquer atos, fatos ou circunstâncias que possam atrasar ou impedir o fornecimento dentro do prazo estabelecido.
- j) Resguardar todos os direitos previstos no código do consumidor.
- k) Atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega destes estiver prevista para data posterior à do vencimento da Ata.
- l) Cumprir fielmente as especificações constantes de sua proposta, bem como de todas as condições previstas no edital e, ainda, de acordo com a ordem de compra expedida.
- m) Não ceder a Ata de Registro de Preços, em parte ou no todo, em hipótese alguma, sem expressa autorização do Contratante.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



n) Aceitar os pedidos de forma parcelada.

o) **Entregar as carnes em veículos refrigerados que possuam alvará sanitário.**

p) A detentora deverá discriminar na nota fiscal todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS e ISS e outros, que serão retidos pelo Município.

CLÁUSULA VII - DA ENTREGA E PAGAMENTO

7.1 - O objeto da presente licitação será solicitado conforme necessidade das Secretarias solicitantes, através de Ordem de Compras emitida pelo setor competente da Prefeitura Municipal, podendo ser solicitadas pequenas quantidades, as quais deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração.

7.2 - O prazo de entrega será:

7.2.1 - Hortifruti, frios, carnes e congelados: entrega deverá ser feita 02 (duas) vezes na semana, em dias a serem definidos pela Administração.

7.2.2 - Gêneros alimentícios em geral: o pedido deverá ser solicitado com no mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e a entrega deverá ser quinzenal.

7.2.3 - Para produtos de panificação e lanches: entrega diária;

7.2.4 - Os demais produtos serão solicitados de acordo com a demanda dos eventos/reuniões das Secretarias, e deverão ser solicitados no prazo mínimo de 03 (três) dias de antecedência.

7.3 - As carnes deverão ser entregues em veículos refrigerados que possuam alvará sanitário.

OBS: Caso o licitante vencedor da licitação possua sede no Município de Alfredo Vasconcelos/MG os itens poderão ser retirados diretamente no seu estabelecimento mediante prévio agendamento.

7.4 - O prazo de validade dos produtos fornecidos deverá ser conforme especificado na descrição do item no Termo de Referência – Anexo I.

7.5 - Os produtos serão conferidos no ato da entrega, e qualquer irregularidade constatada implicará em:

a) Se disser respeito à qualidade, a Contratante poderá rejeitá-lo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

b) Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Parágrafo único - Em todos os casos citados a substituição será imediata.

Obs.: Não serão aceitos, determinadamente, produtos que não sejam da marca cotada e não atendam as especificações e as necessidades da Administração Municipal.



7.6 - Eventuais atrasos na entrega dos produtos deverão ser justificados pela empresa adjudicatária, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste instrumento e na Ata.

7.7 - O pagamento do objeto fornecido será efetuado em até 30 (trinta) dias, através de transferência bancária, mediante a comprovação do fornecimento e apresentação da Nota Fiscal ao setor competente, devidamente acompanhada dos documentos fiscais atualizados, sem o que não será liberado o pagamento.

7.8 - Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

7.9 - Nenhum pagamento será efetuado ao fornecedor enquanto pendente da liquidação de qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

7.10 - Nos preços propostos estarão incluídos todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da detentora.

7.11 - Da nota fiscal deverá constar o nº da conta corrente do licitante, banco, e nº da agência para fins de pagamento, que será realizado através de transferência bancária, nos casos de incidência de tarifas de TED ou DOC serão deduzidas do pagamento do credor.

7.12 - A contratada deverá discriminar, também na nota fiscal, todos os impostos devidos, sejam eles: IRPJ, INSS, ISS e outros.

7.13 - Se devido a Administração efetuará a retenção do IRPJ, INSS, ISS e outros sobre o valor devido a detentora.

7.14 - A Prefeitura reserva-se no direito de não receber o objeto em desacordo com as especificações constantes deste instrumento convocatório. Caberá à empresa adjudicatária, no caso de defeitos ou imperfeições, substituir de imediato os produtos, no prazo a ser determinado por esta Prefeitura, sob pena de rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades e sanções previstas neste instrumento convocatório, inclusive do disposto no art. 90, § 2º da Lei Federal 14.133/21.

CLÁUSULA VIII - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA OU RECURSOS FINANCEIROS

8.1 - As despesas decorrentes da licitação correrão à conta de dotação orçamentária a ser fornecida pela Contabilidade na época da contratação.

8.2 - Por se tratar de registro de preços, o empenho de dotações orçamentárias suplementares, ou dotações referentes ao próximo exercício, não caracteriza sua alteração contratual, podendo ser registrado por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento consoante faculdade incerta no 136, inciso IV da Lei 14.133/21.

CLÁUSULA IX - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

9.1 - Os contratos de fornecimento decorrentes da presente Ata de Registro de Preços serão substituídos pelos empenhos e individualizados pelas Ordens de Compras, emitida pelo setor competente da Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos.



9.2 - A detentora da presente Ata de Registro de Preços é obrigada a atender a todos os pedidos do objeto licitado efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega destes estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

9.3 - Se a qualidade dos produtos entregues não corresponder às necessidades da Administração e dentro das exigências do Edital correspondente, os mesmos deverão ser recolhidos pela detentora no prazo de 48h (quarenta e oito horas) da comunicação pela Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos, e consequente reposição no prazo de 48h (quarenta e oito horas). Após este prazo a Prefeitura reserva-se o direito de enviar o objeto rejeitado à adjudicatária, com frete a pagar, procedendo-se o cancelamento da Ordem de Compra e cancelamento unilateral da presente Ata, sem prejuízo das sanções legais cabíveis e demais legislações correlatas.

9.4 - Não serão aceitos, determinadamente, produto que não seja da marca ofertada e não atenda as especificações e as necessidades da Administração Municipal.

CLÁUSULA X - DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO E DO REAJUSTE DE PREÇOS

10.1 - A manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial dos preços poderá ser solicitada pelas partes, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, ficando a cargo da interessada a apresentação de todo tipo de prova da ocorrência, sem o que o pedido não será aceito.

10.2 - Para que os preços estejam sempre atualizados, e visando todo processamento necessário, a Detentora se obriga a fornecer a cada ocorrência de majoração ou redução, cópia do documento correspondente a ser utilizado no realinhamento dos preços. Portanto, é de responsabilidade exclusiva da Detentora, o fornecimento dos documentos comprobatórios dessas ocorrências (notas fiscais ou outro que comprove).

10.3 - É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, ressalvada a hipótese de reequilíbrio econômico e reajuste após 12 meses de fornecimento, com base no IPCA ou outro índice oficial no caso de sua extinção.

CLÁUSULA XI - DAS PENALIDADES

11.1 - Pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas neste instrumento, a Contratante, poderá, sem prejuízo do cancelamento e das responsabilidades penal e civil aplicar o disposto nos arts. 155 e 156 da Lei 14.133/21, além das demais cominações legais cabíveis;

11.2 - Ficam estabelecidas as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) impedimento de licitar e contratar e
- d) 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.



11.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) as peculiaridades do caso concreto
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4 - A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **03 (três) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

11.5 - 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.

11.6 - A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas de menor potencial, 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.

11.7 - Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência 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.

11.8 - Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, no que couber, às demais penalidades referidas na Lei nº. 14.133/21.

11.9 - Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração Municipal, em relação a um dos eventos arrolados na condição, a Contratada ficará isenta das penalidades mencionadas.

11.10 - O prazo para apresentação da defesa prévia das penalidades aplicadas será de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação.

CLÁUSULA XII - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO, DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

12.1 - O objeto desta Ata de Registro de Preços será recebido pela unidade requisitante consoante o disposto no art. 140, inciso, II “a” e “b”, da Lei Federal 14.133/21 e demais normas pertinentes, ficando sob responsabilidade da Secretaria solicitante a conferência quanto ao controle de quantidade e qualidade dos produtos recebidos.

12.3 - Atuarão como Gestores da Ata de Registro de Preços a Secretária Municipal de Assistência Social, Sra. Juliana Maria Bianchetti; Secretária Municipal de Educação, Sra. Lidiane de Araújo Gava e Silva; Secretário Municipal de Cultura, Turismo, Desporto e Lazer, Sr. Marcos Paulo de Moura; Secretária Municipal de Governadoria e Gestão, Sra. Raquel Juliane de Medeiros Bertolin, e Secretário Municipal de Saúde, Sr. Fábio José de Souza, e como Fiscal Administrativo a Sra. Karina



Aparecida da Silva Nascimento, nutricionista do município, desde já devidamente designados para este fim.

12.4 - A fiscalização deverá ocorrer em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

12.5 - Caberá ao fiscal administrativo dentre outras atribuições:

- a) acompanhar e conferir a documentação sanitária da empresa.
- b) conferir e atualizar a documentação necessária as condições de habilitação;
- c) atestar a qualidade dos produtos entregues.
- d) comunicar ao gestor a implementação das condições para emissão da nota fiscal.

12.6 - Caberá ao Gestor do contrato a autorização quanto a pagamentos, autorizações de alteração do contrato e aplicação de penalidades, controle de vigência e quantidade.

12.7 - A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA XIII - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 - A inexecução total ou parcial do objeto ou quando a proposta deixar de ser vantajosa para a Administração, ensejará o cancelamento da presente Ata, bem como nos casos previstos nos arts. 137 e 138 da Lei Federal 14.133/21 e alterações posteriores, sem que desse fato decorra multa para a Administração.

13.2 - Na hipótese de cancelamento desta ata, a Administração poderá firmar nova ata com os licitantes remanescentes pelos preços registrados.

CLÁUSULA XIV - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

14.1 - As partes comprometem-se a observar e cumprir as disposições da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), adotando as medidas técnicas e administrativas necessárias à proteção dos dados pessoais eventualmente tratados em decorrência da presente Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes.

14.2 - A detentora da Ata utilizará os dados pessoais exclusivamente para o cumprimento de suas obrigações contratuais, vedada sua utilização para finalidade diversa, devendo comunicar imediatamente à Administração qualquer incidente de segurança envolvendo dados pessoais de que tenha conhecimento.

14.3 - Cada parte responderá pelos danos decorrentes do tratamento de dados realizado em desacordo com a legislação aplicável, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.



MUNICÍPIO DE ALFREDO VASCONCELOS
PRAÇA DOS BANDEIRANTES, 20 – CENTRO- TEL: (32)2029-0004
CEP 36.272-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Email: licitacoes@alfredovasconcelos.mg.gov.br
www.alfredovasconcelos.mg.gov.br



CLÁUSULA XV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 - Integram esta Ata, como se nela estivessem transcritos, o Edital do Pregão em epígrafe, seus anexos, proposta da empresa retro qualificada, classificada em 1º lugar no certame supra mencionado.

15.2 - Fica eleito o foro da Comarca de Barbacena, Estado de Minas Gerais, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

15.3 - Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 14.133/21 e demais Decretos Municipais, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

15.4 - E por estarem justas e contratadas, firma o presente termo em 02 (duas) vias de mesmo teor e para os mesmos efeitos legais, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Alfredo Vasconcelos, ____ de _____ de 2026.

Prefeitura Municipal de Alfredo Vasconcelos
Amarílio Antônio Ferreira
Contratante

Nome Empresa
Nome do representante
Detentora

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF: