



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

PREGÃO ELETRÔNICO 005/2025

CONTRATANTE

Prefeitura Municipal de Manga

OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Manga - MG, alinhada aos parâmetros educacionais e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para o ano letivo 2025.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO (estimado)

R\$ 2.511.097,54

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: Dia 11/03/2025 às 9h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço

MODO DE DISPUTA: Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: NÃO

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: Plataforma de licitações: <https://comprasbr.com.br>

ATO DE DESIGNAÇÃO DO AGENTE DE CONTRATAÇÃO: PORTARIA Nº 20/2025

ATO DE DESIGNAÇÃO DA PREGOEIRA: PORTARIA Nº 21/2025

ESCLARECIMENTOS: Diretamente pela plataforma de licitações – Plataforma de licitações <https://comprasbr.com.br> ou através do e-mail cpl.manga@yahoo.com.br.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

Sumário

1.	DO OBJETO.....	3
2.	DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
3.	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
4.	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	6
5.	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	7
6.	DA FASE DE JULGAMENTO	10
7.	DA FASE DE HABILITAÇÃO	13
8.	DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	15
9.	DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	16
10.	DOS RECURSOS	16
11.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	17
12.	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	19
13.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	20



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

EDITAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA/MG

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025

(Processo Administrativo nº0013/2025)

Torna-se público que O Município de Manga, por meio do Prefeito Municipal, sediado(a) Praça Coronel Bembém, nº 1.477, Centro – Manga/MG, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), Decreto Municipal nº. 261/2023, que dispõe sobre a regulamentação da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Recebimento de propostas: até as 08h59min do dia 11/03/2025;

Abertura das propostas: 09h00min do dia 11/03/2025, em sessão pública a ser realizada na plataforma de licitações <https://comprasbr.com.br>.

1.1 - Os trabalhos serão conduzidos pela Sra. MÁRCIA ROCHA SARAIVA, Pregoeira Oficial e pela Equipe de Apoio, integrada por: Jadson Adriano Souza e Ailton Nunes dos Santos, todas designadas através da Portaria Municipal nº 21/2025, anexado aos autos do procedimento de contratação.

1.2 - O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site da Prefeitura Municipal de Manga/MG; através do endereço eletrônico www.manga.mg.gov.br, na Plataforma de Licitações COMPRAS BR, através do endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br> e também no prédio sede da Prefeitura Municipal de Manga, em dias e horários de expediente (08h00min às 12h00min e das 14h00min às 18h00min), a partir da data de sua publicação.

1.3 - Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretendentes licitantes no endereço eletrônico da Plataforma de licitações COMPRAS BR, através do endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br>, bem como, no site da Prefeitura Municipal de Manga em www.manga.mg.gov.br.

1.4 - A Administração não se responsabilizará caso o pretendente licitante não acesse a plataforma de licitações ou não visualize a alteração no Site supracitado consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a Aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Manga - MG, alinhada aos parâmetros educacionais e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para o ano letivo 2025, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na plataforma de Licitações COMPRAS BR - <https://comprasbr.com.br>.

2.1.1 Poderão participar deste Pregão Eletrônico, empresas legalmente constituídas, do ramo pertinente ao objeto licitado, que satisfaçam as exigências fixadas neste edital, apresente os documentos nele exigidos;

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

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

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

2.5 Não poderão disputar esta licitação:

2.5.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

2.5.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

2.5.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

2.5.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.5.9 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

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

2.5.11 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.6 O impedimento de que trata o item 2.5.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.7 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.9 O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

2.11 A vedação de que trata o item 2.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação será após as fases de apresentação de propostas, de lances e de julgamento

3.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.2 A fase de habilitação será após as fases de apresentação de propostas e lances, onde os licitantes encaminharão exclusivamente por meio da Plataforma de licitações - <https://comprasbr.com.br> os documentos de habilitação, observado o disposto nos itens 7.1 e 7.14.1 deste Edital.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

3.5 A falsidade da declaração de que trata os itens 7.7 a 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

3.8 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.

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

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

3.9.2 Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitando o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

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

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

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

3.11 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.12 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.

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

4 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1 Valor unitário..... (mensal, unitário etc., conforme o caso) e (anual, total) do item;

4.1.2 Marca se for o caso;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

- 4.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.7 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.7.1 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60(sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.7.2 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 4.8 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

5 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 5.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

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

5.7 O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances **(0,05 cinco centavos)**.

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

5.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

5.12 Após o término dos prazos estabelecidos no subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

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

5.18 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

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

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

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

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

5.19.1 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

5.19.1.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

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

5.19.1.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.19.1.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

5.19.2.2 Empresas brasileiras;

5.19.2.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.19.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

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

5.20.1 Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade:

5.20.1.1 O preço unitário contido na planilha orçamentaria de cada serviço.

5.20.2 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.

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

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

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

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

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

6 DA FASE DE JULGAMENTO

6.1 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 4.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

6.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

6.4 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 3.4 deste edital.

6.5 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, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1 Contiver vícios insanáveis;

6.6.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.6.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.6.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.6.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

6.7.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.7.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

6.8.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.8.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital*;

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

6.8.4 Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

6.8.5.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.5.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.11.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.12 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto,



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

6.14 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.15 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

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

6.17 Se a (s) amostra (s) apresentada (s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da (s) amostra (s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7 DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.3 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

7.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.

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

7.7 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art.60, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.8 Será verificado se o licitante apresentou, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.9 Será verificado se o licitante apresentou, sob pena de inabilitação, a declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

7.10 Será verificado se o licitante apresentou, sob pena de inabilitação, a declaração de que não possui



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

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;

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

7.12 A habilitação será verificada por meio dos documentos anexados na Plataforma de licitações <https://comprasbr.com.br>, conforme previstos no Termo de Referência.

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

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

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

7.13.1 Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio da Plataforma de licitações (COMPRAS BR), em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.14 A exigência dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

7.14.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de

7.15 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

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

7.15.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

7.17 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.14.1.

7.18 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.

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

7.20 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

8 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado 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.
- 8.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
 - (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 8.3 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 8.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 8.5 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 8.6 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 8.7 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 8.8 **Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, caso seja também vantajoso para a Administração, poderá a Administração de maneira transparente, eficiente e amparada por orientação especializada da procuradoria jurídica, por ser uma estratégia prática, sustentável e alinhada com os princípios da boa governança e da gestão eficiente dos recursos públicos, renovar os quantitativos aqui inicialmente registrados e planejados.**

9 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 9.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 9.1.1 Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 9.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 9.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 9.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 9.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 9.3 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

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

9.3.2 Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

9.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

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

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

10 DOS RECURSOS

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

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

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

10.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos, e deverá ser efetuada em campo próprio da plataforma, caso a manifestação ocorrer apenas no chat não será aceita, por não haver a aba para permitir/não permitir.

10.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema (plataforma).

10.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

10.9 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://comprasbr.com.br>

11 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

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

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

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

11.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4 Deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

11.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.1.5 Fraudar a licitação

11.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.6.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

11.2 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:

11.2.1 Advertência;

11.2.2 Multa;

11.2.3 Impedimento de licitar e contratar e

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

11.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.2 as peculiaridades do caso concreto

11.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública

11.3.5 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 **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

11.4.1 Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.4.2 Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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 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.

11.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

11.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

11.10 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.

11.11 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.

11.12 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.

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

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

12 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

12.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: Diretamente pela Plataforma de licitações: <https://comprasbr.com.br> ou através do e-mail cpl.manga@yahoo.com.br.

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

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

13 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

13.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

13.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

13.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

13.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

13.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no endereço eletrônico www.manga.mg.gov.br, e na plataforma de licitações <https://comprasbr.com.br>.

13.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

13.11.1 ANEXO I - Termo de Referência

13.11.2 ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

13.11.3 ANEXO III - Minuta da Declaração que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

Anastácio Guedes Saraiva

Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

Anexo I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Constitui objeto da presente contratação: aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Manga - MG, alinhada aos parâmetros educacionais e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para o ano letivo 2025, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição	UND	Qtde	Valor Estimado	Subtotal Estimado
1	Abacaxi de primeira;: firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	Quilograma	500	10,40	5.200,00
2	Abóbora japonesa;.: deverá apresentar coloração e tamanho uniformes; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Quilograma	1.310	4,32	5.659,20
3	Açafrão. Pó fino, na cor amarelada, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com a NTA 85. Embalagem plástica, atóxica, contendo todas as informações nutricionais de dados de identificação do produto, data de fabricação e validade e nº do lote. Embalagem com 400g.:	Pacote	180	16,66	2.998,80
4	Açúcar cristal, na cor branca, fabricado de suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Produto de acordo com NTA 52. Embalagem plástica atóxica, transparente, contendo informações nutricionais, tipo e classificação, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 05 kg.:	Pacote	2.100	20,80	43.680,00
5	Adoçante em pó para a cocção (FORNO E FOGÃO), para adicionar a alimentos que serão submetidos à cocção sem alteração do sabor. As características organolépticas, físico-químicas microbiológicas semicroscópicas deverão obedecer ao código sanitário e determinações do Ministério da Saúde.: Rotulagem de acordo com a legislação de vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número do registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	POTE	35	17,98	629,30
6	Adoçante líquido, o produto é líquido, natural, não calórico, feito com a planta Stevia rebaudiana bertonii.: Na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e número do lote. Acondicionado em frascos de 100 mL. Prazo de validade: mínimo 24 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Frasco	45	4,75	213,75
7	Água mineral copo com 200ml.Caixa com 48 copos de água mineral natural, potável, sem gás, envasada e acondicionada em copo plástico com 200 ml, com tampa aluminizada, com prazo de validade de 01 (um) ano. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente:	Caixa	450	64,00	28.800,00
8	Alface de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da	MOLHO	1.500	4,70	7.050,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas...:				
9	Alho natural, calibre 5/6, sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados) categoria extra. O valor sobre o alho com casca, não poderá exceder a 30%. Caixa com 10 kg.:	Quilograma	1.000	32,50	32.500,00
10	Amido de milho, produto amiláceo extraído de milho. Preparado a partir de matéria prima sã, limpa e isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais.: Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente. Pacote com 500g.	pacote	100	5,09	509,00
11	Arroz Agulhinha tipo 1, beneficiado, polido, limpo, com no mínimo de grãos inteiros, longos e fino, isento de matéria terrosa de parasitas ou detritos animais ou vegetais. Produto de acordo com NTA 33: Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 05 kg.	Pacote	4.500	33,95	152.775,00
12	Aveia em flocos, produto resultante de moagem dos grãos de aveia após limpeza e classificação. As características organolépticas, : físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro. pacote com 165 gramas	Pacote	200	5,00	1.000,00
13	Azeite de oliva extra virgem, é o óleo obtido da fruta da árvore de oliva (Olea Europaea), obtido unicamente por processos mecânicos, com ou sem aplicação de calor, e que possa ser consumido em seu estado natural, podendo sofrer exclusivamente lavagem, decantação, filtração e centrifugação.: O produto deverá obedecer aos seguintes critérios de qualidade, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Sua acidez máxima é 2% em termos de ácido oléico. Produto de acordo com a NTA 50. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 ml.	LATA	75	23,43	1.757,25
14	Banana, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	3.000	4,55	13.650,00
15	Batata doce: de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	3.180	5,97	18.984,60
16	Batata inglesa, lisa; de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	unidade	3.180	7,78	24.740,40
17	Bebida Láctea ,sabor morango, obtido através de leite/ ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gorduras, cultivo de bactérias lácteas e / ou cultivo cultivo de bactérias lácteas específicas.: Contendo polpa de morango, isento de contaminações, sujidades e substancias estranhas. Produto de acordo com a NTA 84. A bebida láctea deve ser	Litro	17.000	5,67	96.390,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	entregue em temperatura de refrigeração .Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem de 1 litro.				
18	Beterraba, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	2.300	4,58	10.534,00
19	Biscoito de doce, tipo MAISENA.: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Enriquecido com ferro e ácido fólico, sem gordura trans. Produto de acordo com NTA 48.Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote.Com 1,500kg cada caixa.	Caixa	1.900	26,25	49.875,00
20	Biscoito de doce, tipo MARIA;; Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Enriquecido com ferro e ácido fólico, sem gordura trans. Produto de acordo com NTA 48.Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote.Com 1,500 kg cada caixa.	caixa	1.900	26,25	49.875,00
21	Biscoito de sal, tipo CREAM-CRACKER.: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. . Enriquecido com ferro e ácido fólico, sem gordura trans. Produto de acordo com NTA 48.Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote.Com 1,500 kg cada caixa.	caixa	1.816	26,25	47.670,00
22	Biscoito doce, tipo ROSQUINHA. Os biscoitos deverão ser fabricados á partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação.: Enriquecido com ferro e ácido fólico sem gordura trans. Produto de acordo com a NTA 48 embalagem primária plástica, atóxica , transparente , embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e numero de lote.1,500kg cada caixa.	caixa	1.816	21,80	39.588,80
23	Bolo (Roda e tabuleiro) sabores diversos. Produto obtido da mistura de farináceos (como farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionados de fermento químico.: As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da 1623ANVISA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro no órgão competente.	quilograma	1.700	31,45	53.465,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

24	Brócolis de boa qualidade - de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	200	8,03	1.606,00
25	CACAU EM PÓ 100% SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES , RICO EM FIBRAS , FLAVONOIDES, POLIFENÓIS, FERRO E ZINCO. ISENTO DE AÇUCARES , GLUTEN, LACTEOS , GORDURA TRANS E SOJA . EMBALAGEM COM 500g	pacote	1.000	26,32	26.320,00
26	CAFÉ 100% TORRADO; moído isento de grãos pretos verdes fermentados,sabor residual bom e típico cor castanho claro a médio, qualidade global superior, categoria tradicional/extraforte, com nível mínimo de qualidade notas entre 4,5 e 6, e selo ABIC.. Embalagem de 500 gramas e apresentar selo de qualidade abic.: Produto de acordo com a NTA 42	pacote	1.032	27,10	27.967,20
27	Carne bovina de 2ª qualidade corte em pedaços, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Produto de acordo com NTA 3.:	quilograma	8.395	27,45	230.442,75
28	Carne bovina moída de 2ª qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Produto de acordo com NTA 3.	quilograma	9.000	25,05	225.450,00
29	Carne para Hamburguer – Sabor carne bovina, cozido e congelado. Peso unitário de 30 a 60 g. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C a -18°C. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISP. 10.	KG	2.000	28,42	56.840,00
30	CARNE SUÍNA, LIMPA SEM PELE, COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRUDUTO QUE SEJA IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FISICA QUIMICA E ORGANOLEPTICA) CORTE DE ACORDO COM OS PADROES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSAO ATIGINDO PARTES NAO COTADAS . PRODUTO DE ACORDO COM NTA3.:	quilograma	2.500	22,54	56.350,00
31	Cebola de primeira; compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de sujidades, parasitas e larvas.:	quilograma	2.340	2,77	6.481,80
32	Cenoura, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem	quilograma	3.020	5,13	15.492,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	ma			
33	Cereal Tipo Mucilon; Cereal infantil tipo mucilon sabor arroz e aveia. Constituído de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco) vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, acidopantotênico, vitamina A e vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina.:	LATA	610	14,75	8.997,50
34	Cheiro verde de boa qualidade.	MOLHOS	500	4,68	2.340,00
35	Chuchu de primeira compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte; tamanho e coloração uniformes devem ser bem desenvolvidas e isentas de sujidades parasitas e larvar.	quilograma	1.800	6,60	11.880,00
36	Cominho em pó á partir de matérias sãs e limpas , isentas de matérias terrosas e parasitas.: Embalagem plástica atóxica, transparente ,contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e numero de lote. Embalagem com 100 gramas.	pacote	150	5,20	780,00
37	Corante alimentício, em pó fino, na cor alaranjada, cheiro e sabor próprios, constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Produto de acordo com NTA 85.: Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 500g.	pacote	330	10,25	3.382,50
38	Coxa e sobre-coxa de frango, congelada, padrão PifPaf, sem tempero, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecidos nem pegajosos, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto de acordo com NTA 03.: Deve ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpa (sem excesso de gordura e pele), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, à vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.	quilograma	4.000	11,50	46.000,00
39	Extrato de tomate em sachê, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes.: Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar de acordo com NTA 32. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 340g.	pacote	3.000	3,63	10.890,00
40	Farinha de mandioca torrada, fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto de acordo com NTA 34. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	quilograma	1.230	6,65	8.179,50
41	Farinha de milho para cuscuz, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas,	pacote	1.500	2,65	3.975,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	com umidade máxima de 14% p/p, com acidez máxima de 2% p/p, com no mínimo de 6% p/p de proteína. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g.:				
42	Farinha de milho, simples obtida do grão de milho torrado e peneirado, na cor amarela. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Embalagem contendo 500g. Validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. Produto de acordo com NTA 34.:	pacote	120	3,95	474,00
43	Farinha de Trigo especial com fermento, enriquecida com ferro, fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com NTA 35. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg.: Farinha de Trigo especial com fermento, enriquecida com ferro, fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com NTA 35. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg.:	pacote	1.800	5,83	10.494,00
44	Fécula de mandioca fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto de acordo com NTA 37. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01kg.:	quilograma	1.200	5,98	7.176,00
45	Feijão cariquinho tipo 1, de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	quilograma	5.300	6,75	35.775,00
46	Flocos de milho pré – cozido. Flocos de milho pré cozido, para cuscuz, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricado 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500 g.:	pacote	1.200	2,75	3.300,00
47	Frango inteiro congelado, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto de acordo com NTA 3. Deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), apresentar após o	quilograma	4.000	11,88	47.520,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	desgelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, à vácuo, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, padrão PIF PAF, sem tempero.:				
48	Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela moagem do grão de milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas. Produto de acordo com NTA 34. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	quilograma	350	4,03	1.410,50
49	Goiaba, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	600	13,55	8.130,00
50	Iogurte diet, obtido através de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gorduras, cultivo de bactérias lácteas e/ou cultivo de bactérias lácteas específicas. Adoçante em quantidade mínima estabelecida pela legislação. Podendo ser adoçado com sacarina, aspartame, ciclamato, estévia e sorbitol Produto de acordo com NTA 84. O iogurte deve ser entregue em temperatura de refrigeração. Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 140g.:	unidade	400	3,70	1.480,00
51	Laranja tipo pera rio, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	4.000	6,55	26.200,00
52	Leite em pó integral, com vitaminas (C,A,E,D), piro fosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, Embalagem com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 01 kg:	pacote	600	38,00	22.800,00
53	Leite líquido, pasteurizado, integral, tipo C, homogêneo, branco leitoso. Produto de acordo com NTA 84. O leite deve ser entregue em temperatura de refrigeração. Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 litro.:	litro	25.00 0	5,25	131.250,0 0
54	Leite UHT desnatado e zero lactose,. Contendo cálcio (fosfato tricálcico), enzima lactase, e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Caixa com 12 unidades.	Litro	160	74,70	11.952,00
55	Limão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	600	3,35	2.010,00
56	Maçã de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica, com polpa firme e intacta.:	quilograma	1.500	13,78	20.670,00
57	Macarrão de arroz, a base de arroz produzido nos cortes Pena, Parafuso e Espaguete. Livre de glúten, fonte de fibras e 0% de gordura trans.; Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar fermentado ou rançoso. Produto de acordo com NTA 49. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação, de validade e número do lote. Embalagem com 500g.:	quilograma	220	4,30	946,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

58	Macarrão parafuso, massa alimentícia; cor amarela; fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar fermentado ou rançoso. Produto de acordo com NTA 49. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação, de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	quilograma	2.500	6,58	16.450,00
59	Macarrão tipo spaguete nº 08, massa alimentícia; seca para macarronada; cor amarela; fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar fermentado ou rançoso. Produto de acordo com NTA 49. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação, de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	quilograma	5.000	6,88	34.400,00
60	Mamão tipo papaia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	800	9,38	7.504,00
61	Mandioca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	1.100	4,25	4.675,00
62	Manteiga, de origem animal, produto de 1º qualidade. Produzido conforme as normas sanitárias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Pote com 01 kg.:	POTE	780	41,00	31.980,00
63	Maracujá, de primeira qualidade; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	533	11,79	6.284,07
64	Margarina Vegetal Cremosa com Sal, industrializada, obtida de produtos isentos de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, homogênea, de cheiro e sabor característico. Produto de acordo com NTA 50. Embalagem plástica, atóxica, com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	unidade	1.055	14,30	15.086,50
65	Melancia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	4.218	2,75	11.599,50
66	Melão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	322	7,52	2.421,44
67	Milho para canjica, na cor amarela, despeculiada, tipo 1, extra, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 500g.:	pacote	2.300	3,80	8.740,00
68	Óleo refinado de soja fabricado por processo tecnológico adequado. Deve apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Preparado a partir de grãos de soja sãs e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Produto de acordo com NTA 50. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem: Caixa com 20 und de 900 ml.	caixa	400	173,47	69.388,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

69	Ovo de galinha, de primeira, tipo extra; classe A, branco e de primeira. Isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; em perfeitas condições estruturais.	DZ	3.000	10,15	30.450,00
70	Pão de forma, fabricado com farinha de trigo, farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, farelo de trigo, sal, glúten de trigo, farinha de cevada, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional. Embalagem com 400g.:	unidade	2.625	8,98	23.572,50
71	Pão de forma integral, fabricado com farinha de trigo integral, farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, farelo de trigo integral, sal, glúten de trigo, farinha de cevada, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional. Embalagem com 400g.:	unidade	450	10,32	4.644,00
72	Pão doce tipo hambúrguer, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 70g. Produto de acordo com NTA 47. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:	quilograma	2.000	21,70	43.400,00
73	Pão doce tipo Hot dog, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 70g. Produto de acordo com NTA 47. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:	quilograma	3.000	21,90	65.700,00
74	Pão Francês, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 50g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:	quilograma	4.000	18,45	73.800,00
75	Peito de frango, com Osso, congelado com adição de água de no máximo 8%.: Aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto de acordo com NTA 3. Deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	quilograma	6.500	19,63	127.595,00
76	Peixe, filé, sem espinha, congelado deverá estar integro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. Deve ser registrada junto ao IMA ou SIF Produto de acordo com NTA 9.:	quilograma	600	67,23	40.338,00
77	Pepino de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas.:	quilograma	250	4,37	1.092,50
78	Pimentão, de primeira; sem lesões de origem física ou	quilograma	1.020	6,89	7.027,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas:	ma			
79	Polpa de frutas congeladas, 100% natural, livre de conservantes, açúcar, não fermentada e não alcoólica. Produto de acordo com NTA 21.: Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote e certificação do MAPA. Embalagem de 01kg.	quilograma	3.000	21,83	65.490,00
80	Proteína texturizada de soja escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir da farinha de soja. Teor de umidade máxima de 8%. Produto de acordo com NTA 36. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 500g.:	pacote	1.700	8,20	13.940,00
81	Quiabo, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúdas.:	quilograma	100	7,66	766,00
82	Sal refinado iodado, contendo sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico). Deve apresentar cristais brancos, com granulação uniforme e estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações no alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Produto de acordo com NTA 71. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg.:	quilograma	1.050	1,20	1.260,00
83	Tangerina, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	1.200	9,08	10.896,00
84	Tempero completo, sem pimenta e urucum, contendo alho, sal, cebola. Deve estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações no alimento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo rotulagem nutricional e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.	quilograma	500	8,33	4.165,00
85	Tomate tipo paulista, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	1.800	7,91	14.238,00
86	Uva, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	250	10,45	2.612,50
87	Vagem, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	350	13,58	4.753,00
88	Vinagre, de maçã, Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Produto de acordo com NTA 72. Embalagem com 750ml:	unidade	512	8,44	4.321,28
VALOR TOTAL ESTIMADO →				R\$ 2.511.097,54	

1.1.1. Todos os produtos usados nas operações e pós-operações, devem estar válidos e aceitos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais, obedecendo todos os termos dentro da lei.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

1.1.2. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.1.3. Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, caso seja também vantajoso para a Administração e haja previsão expressa no Edital e na Ata de Registro de Preços, poderá a Administração de maneira transparente, eficiente e amparada por orientação especializada da procuradoria jurídica, por ser uma estratégia prática, sustentável e alinhada com os princípios da boa governança e da gestão eficiente dos recursos públicos, renovar os quantitativos aqui inicialmente registrados e planejados.

1.2. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 2.511.097,54 (dois milhões quinhentos e onze reais noventa e sete reais e cinquenta e quatro centavos)**.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação vigência da contratação.

1.5. Objetivo

1.5.1. Fornecer gêneros alimentícios de qualidade, a fim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE para a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Manga/MG.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de contratação.

2.2. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado.

2.3. De acordo art. 4º da Lei 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.4. Dentro das diretrizes do PNAE esta a garantia que a Alimentação Escolar, seja Saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e, ao apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local, pela agricultura familiar e conseqüentemente geração de renda.

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

3.1. SOLUÇÃO: A escolha da solução pela aquisição dos gêneros alimentícios visa garantir a alimentação saudável e balanceada, auxiliando no desenvolvimento físico e intelectual dos alunos. É sabido que a fase escolar é um período que exige muito dos jovens e crianças, pois, além do crescimento, essa é uma fase em que o organismo vai produzir mais vitaminas e armazenar nutrientes para toda a vida, desta forma a alimentação balanceada é de suma importância para garantir o bom desempenho escolar. Com isso essa contratação visa atender ao que estabelecem as normas para execução do Programa de Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, oferecendo alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública.

3.2. Essa aquisição se faz necessária em razão da necessidade de merenda escolar ofertada nas escolas e creches da Rede Municipal de Ensino, tanto na zona rural quanto urbana, conforme preceitua a legislação vigente.

3.3. Considerando que a aquisição dos gêneros alimentícios faz-se necessário uma vez que atende as necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino de acordo com a sua permanência em sala de aula.

3.4. Todos os produtos/materiais fornecidos deverão possuir garantia referente a defeitos de fabricação ou outros, por período mínimo de 06 (seis) meses, e/ou de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.

3.5. A demanda possui quantitativo previsto com precisão ou com certo grau de precisão, então a aquisição será



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

com fornecimento parcelado.

3.6. Da reunião em lote — Aplica-se a reunião em lotes por se tratar de itens divisíveis, a serem tratados pela peculiaridade do objeto, favorecendo a economicidade decorrente da economia de escala e da consolidação da entrega em uma mesma operação de transporte, reduzindo despesas com frete.

3.6.1. Justificativa para divisão dos Lotes/Itens:

a) Compatibilidade entre itens: a divisão em lotes/itens permite agrupar produtos que tem características semelhantes, o que facilita a gestão, o controle de qualidade e a logística de entrega. Os lotes foram organizados levando em consideração a compatibilidade técnica e as necessidades específicas da Secretaria de Educação, evitando, assim, a fragmentação desnecessária do processo;

b) Aumento da Competitividade: ao agrupar os itens de forma estratégica, a licitação por lotes garante uma disputa mais equilibrada entre os licitantes, atraindo um maior número de empresas especializadas em cada segmento. Esse critério possibilita uma maior participação, especialmente empresas de pequeno e médio porte, que podem ter maior capacidade de atender a lotes específicos, e não a contratos grandes e complexos.

c) Viabilidade Econômica e Operacional: a adoção de julgamento por Item facilita a obtenção de preços mais competitivos, já que os fornecedores especializados em determinados produtos podem oferecer melhores condições para um conjunto de itens do que em um fornecimento global. Além disso, a fragmentação por itens facilita a negociação de preços e condições específicas para cada tipo de produto, contribuindo para a economia de escala.

3.6.2. A divisão em itens e o critério de julgamento por item são adequados para atender as necessidades de fornecimento de gêneros alimentícios para merenda escolar, garantindo a competitividade, a eficiência e a fiscalização no fornecimento dos produtos. Esse critério favorece a participação ampla no processo licitatório, assegura melhores condições comerciais e facilita a gestão e fiscalização dos contratos, proporcionando vantagens tanto para a administração pública quanto para os fornecedores.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1. Os itens supracitados têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. Garantir a entrega dos gêneros alimentícios no prazo máximo de até 10 (dez) dias contados a partir da Ordem de Compras.

4.3. O prazo de vigência da contratação será até 31 de dezembro do ano vigente.

4.4. Os fornecedores deverão adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento dos gêneros alimentícios.

4.5. A contratada deverá fornecer diretamente os gêneros alimentícios, não podendo transferir a res; pelos objetos licitados para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021 razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4.7. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.8. A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por Item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021. Para a efetiva contratação dos materiais, as empresas passarão por avaliação da documentação a título habilitação nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. O prazo de entrega será de no máximo até 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da Ordem de Compra por parte do licitante vencedor, podendo haver dilatações de prazos a pedido da empresa.

5.1.1. A ordem de compra emitida conterá os gêneros alimentícios pretendidos e a respectiva quantidade, devendo ser entregue a empresa no seu endereço físico, ou enviada via e-mail ao seu endereço eletrônico, cujos dados constem do cadastro de fornecedores;

5.1.2. Observadas as determinações e orientações constantes da ordem de compra, o fornecedor deverá fazer a entrega dos gêneros alimentícios no local indicado, dentro do prazo e horários previstos, oportunidade em que receberá o atesto declarando a entrega.

5.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em dias úteis, nos horários normais de funcionamento da Secretaria Municipal de Educação, entre os horários: de 07:00h as 11:00h e das 13:00h às 17:00h, localizado na Rua Miguel Couto, nº 1.223, Bairro JK, Manga/MG — CEP 39.460-000.

5.2.1. No caso de constatação da inadequação dos gêneros alimentícios fornecidos às normas e exigências especificadas neste termo de referência e na proposta de preços vencedora a Administração os recusará,



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

devendo ser de imediato ou no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas adequados às supracitadas condições, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis, na forma da lei e deste instrumento,

5.2.2. As prorrogações de prazo serão concedidas somente mediante justificativa, permissiva legal e conveniência atestado através da Secretaria Municipal de Educação do Município de Manga/MG.

5.3. O fornecimento dos itens deve ser feito por meio de documento de “Ordem de Compra”, também disponibilizado pela Contratada e sob responsabilidade do Contratante, que devera carimbar e assinar as mesmas”.

5.4. A contratada devera emitir e encaminhar à contratante nota fiscal dos produtos fornecidos, das quais deverão constar as quantidades, os valores unitários e totais deduzidos os descontos concedidos, expressos em reais. A Fatura e Nota Fiscal deverão ser emitidas em nome da Prefeitura Municipal de Manga ou órgãos requisitantes de acordo com o CNPJ informado na Ordem de Compras.

5.4.1. O pagamento fica condicionado à satisfação de todas as condições estabelecidas em contrato e da comprovação de regularidade para com os encargos previdenciários, trabalhistas e fiscais.

5.4.2. Deverá vir acompanhada a fatura da nota fiscal os seguintes documentos:

a) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através da Certidão de Regularidade de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e a Dívida Ativa da União, emitidas pela Receita Federal do Brasil na forma da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;

b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalentes, na forma da lei;

c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

d) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço — FGTS, através de Certificado de Regularidade — CRF;

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão de regularidade, nos termos do Título VI-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943." (NR), conforme Lei 12.440/2011 de 07 de julho de 2011.

5.5. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues, observando rigorosamente as condições contidas neste termo de referência e disposições constantes da proposta de preços, bem ainda às normas vigentes, assumindo o fornecedor a responsabilidade pelo pagamento de todos os impostos, taxas e quaisquer ônus de origem federal, estadual e municipal, bem como, quaisquer encargos judiciais ou extrajudiciais, sejam trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do fornecimento que lhes sejam imputáveis, inclusive com relação a terceiros, e ainda:

a) A reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do fornecimento em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

b) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

c) Indicar preposto, aceito pela Administração, para representá-lo na execução do fornecimento. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante do fornecedor deverão ser comunicadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

d) A entrega dos gêneros alimentícios deve se efetuar de forma a não comprometer o funcionamento dos serviços do Setor da Merenda Escolar da Secretaria de Educação do Município de Manga/MG.

5.6. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.7. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária — ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

5.8. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo a seguinte periodicidade:

Hortifrúti, derivados lácteos, produtos de panificação, carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente. * Alimentos não perecíveis, mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da unidade.

5.8.1, Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

5.9. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da CONTRATADA.

5.10. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

5.11. Os gêneros de características congeladas ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

5.12. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021. 6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhara a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

7. CRITERIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do recebimento

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

7.2. Os gêneros alimentícios poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e conseqüente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

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

7.8.1. O recebimento provisório ficará a cargo dos fiscais técnico, administrativo ou setorial e o recebimento definitivo, do gestor do contrato ou da comissão designada pela autoridade competente.

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

- 7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).
- 7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.
- 7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.
- 7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicados pelo contratado.
- 7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por item.
- 8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

- 8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/ptbr/empreendedor>;
- 8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- 8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.
- 8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

- 8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- 8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e Municipal ou Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;
- 8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);
- 8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.24.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;

II - Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e

III - Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$.

8.24.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.24.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.24.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.24.5. Serão considerados, "na forma da lei", o Balanço Patrimonial (inclusive o de abertura) e as demonstrações contábeis apresentados da seguinte forma:

a) publicados em Diário Oficial; ou

b) publicados em Jornal; ou

c) por cópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou no órgão de registro equivalente; ou

d) por cópia do livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento; ou

e) na forma de escrituração contábil digital (ECD).

- 8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social.

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

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

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

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

9. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do município.

9.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Órgão: 04 – Secretaria Municipal de Educação

Função: 12 – Educação

SubFunção: 365 – Administração da Educação

Programa: 19 – Programa de Ensino Fundamental

16 – Programa de Ensino Infantil

Projeto Atividade: 2032 – Manutenção Programa Alimentação Escolar

2029 - Manutenção Programa Alimentação Escolar

Natureza: 33903000 – Material de Consumo

Vínculo: 1552000000 – Transferência de Recursos do FNDE

1550000000 – Transferências do Salário Educação

9.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Manga – MG, 31 de Janeiro de 2025.

Eduardo Rodrigues da Silva
Secretário Municipal de Educação
Responsável pela Demanda



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

Apêndice I - DO TERMO DE REFERENCIA – ETP

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

(Precedente Invocado: Acórdão TCU n.º 2.622/2015 – P)



Órgão Requisitante

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



I - Necessidade da Contratação (Dimensão M5D: Estratégica)

Problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público: obtenção de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Manga - MG.

A presente demanda visa o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação dos alunos da rede municipal de ensino que tem por finalidade contribuir para o crescimento e desenvolvimento da aprendizagem, com o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos estudantes, através de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Assim, a Secretaria Municipal de Educação alinhada aos parâmetros educacionais e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE entende que a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo assim ser promovida e incentivada para atender as diretrizes estabelecidas nacionalmente.

Desta forma, os gêneros alimentícios são de extrema necessidade, posto que a merenda escolar seja disponibilizada, de forma exclusiva para todas as unidades escolares públicas municipais, garantindo um ensino de qualidade e equidade, oferecendo condições adequadas com alimentação de qualidade para todos os alunos, a fim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE e tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Lei nº 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009: Vejamos:

Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentar saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

A descrição da necessidade visa a solução mais adequada do problema sob a perspectiva do interesse público.



II - Previsão da Contratação no PCA (Dimensão M5D: Estratégica)

Este Processo de Contratação está em pleno alinhamento com as Estratégias Federal de Desenvolvimento (EFD), em conexão com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas, alinhado às diretrizes do Plano Plurianual (PPA) e com a Lei Orçamentária Anual (LOA) em harmonia com o Plano Estratégico das Contratações (PEC), devidamente alinhado ao Plano de Logística Sustentável (PLS) e ao Plano de Contratações Anual – PCA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

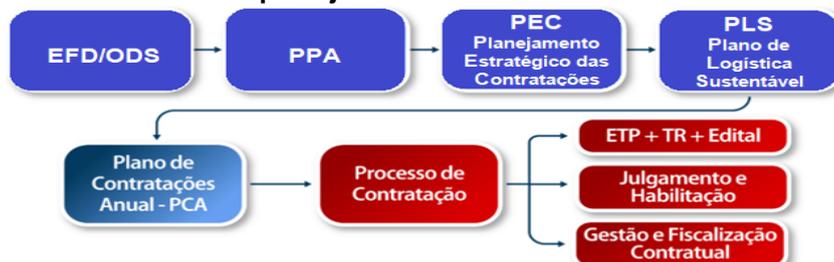
ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

Conforme encadeamento acima demonstrado, a presente contratação foi cuidadosamente planejada e integra de forma substantiva os objetivos de médio e longo prazo estabelecidos pela Administração.

Cadeira relacional dos instrumentos de planejamento



O Planejamento das Contratações Anual, aprovado pela autoridade máxima, prioriza, entre suas ações, a modernização e a eficiência operacional dos seus órgãos, visando não somente atender as necessidades correntes, mas também preparar a estrutura municipal para os desafios futuros. Assim, o processo em apreço se enquadra nas diretrizes de planejamento e gestão, e cumpre integralmente os requisitos previstos para a otimização dos recursos e a entrega de serviços públicos de qualidade à população.

Este processo de contratação foi cuidadosamente planejado, possui as **treze ações do ETP** ((art. 18, § 1º, da NLLC) associadas ao *Modelo das Cinco Dimensões* (estratégica, econômica, financeira, comercial e gerencial), possui alinhamento estratégico, orçamentário, transorganizacional e com as melhores práticas nacionais e internacionais, além de integrar de forma substantiva os objetivos de médio e longo prazo estabelecidos pela Administração Pública Municipal.

Destaca-se que essa contratação foi definida como prioritária dentro do Planejamento Anual, evidenciando sua importância estratégica. A análise de viabilidade, assim como as estimativas de custo associadas a esta contratação, foi efetuada em consonância com os critérios de economicidade, eficiência e atendimento à demanda publicamente reconhecida, atendendo de maneira cabal às finalidades de desenvolvimento sustentável previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais princípios que norteiam a administração pública.



III - Requisitos da Contratação (Dimensão M5D: Comercial)

3.1. Os requisitos da contratação dão base aos atendimentos das demandas escolares no que tange a merenda escolar. Esta que chega a todas as unidades escolares públicas municipais, desde a educação infantil passando pelo ensino fundamental, anos inicial e final, seguindo todas as orientações realizadas pelo setor da merenda escolar e nutricionista responsável pelo desenvolvimento nutricional e acompanhamento do mesmo nas unidades escolares.

3.2. Requisitos Gerais

- Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária — ANVISA, Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro nos órgãos fiscalizadores, quando couber.
- Que a Contratada observe os requisitos ambientais para a obtenção de certificado do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial — INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.
- Os prazos de validade na data da entrega não poderão ser inferiores a 80% (oitenta por cento) da validade total, recomendada pelo fabricante, a partir da sua data de fabricação;
- As embalagens deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, vindo com etiqueta de validade e de peso, bem como apresentar-se em boas condições de conservação e higiene, com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas.

- Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios em perfeitas condições, conforme especificações, prazos e local constantes no edital e seus anexos e ainda contendo a data de fabricação e a data de validade dos produtos, fabricante, peso, procedência e prazo de garantia, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, quantidade, valor unitário e valor total de cada produto.

3.2.1. Atendimento às especificações técnicas e padrões de qualidade, garantindo a usabilidade dos gêneros alimentícios em diferentes condições de uso.

3.2.2. Os pães não devem apresentar características de queimados, mal cozidos, com a superfície rugosa, com sujidades, massa seca, bolores e excesso de gordura. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que forem armazenados quentes em sacos plásticos, pois acarreta no amassamento do mesmo.

3.2.3. Os produtos perecíveis (carnes) deverão ser entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas específicas e exclusivas para este fim, evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada.

3.2.4. Os alimentos farináceos (arroz, macarrão e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas.

3.2.5. Todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas características organolépticas intactas, em caso de descumprimento destas, a CONTRATADA deverá realizar a troca no prazo máximo de 3 (três) dias conforme solicitado pelo profissional responsável pela nutrição educacional.

3.2.6. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do(s) item (ns).

3.2.7. A CONTRATADA deve se comprometer a fornecer os gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Educação do Município de Manga, conforme cronograma de entrega definido pelo Setor de Merenda Escolar.

3.2.8. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em dias úteis, nos horários normais de funcionamento Secretaria Municipal de Educação, entre os horários: de 07.00h às 11.00h e das 13:00h às 17:00h, localizado na Rua Miguel Couto, nº 1.223, Bairro JK – Manga/MG — CEP: 39460-000, ou no Setor de Compras, na Sede da Prefeitura Municipal de Manga.

3.3. Natureza

Considerando o descrito supra, verifica-se que se tratam de alimentos comuns, nos termos do parágrafo único, do inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, uma vez que as especificações adotadas são reconhecidas e usuais no mercado e indicam objetivamente os padrões de desempenho e qualidade dos gêneros alimentícios que a Secretaria de Educação de Manga pretende adquirir.

3.4. Vistoria obrigatória, realizada por pessoas especializadas e fiscais de contrato.

3.5. Necessidade de garantia de execução: não haverá exigência de garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões constantes neste Estudo Técnico Preliminar.

3.6. Regime de Execução

Compra com aquisição remunerada de produtos para fornecimento parcelado e contínuo de acordo com a necessidade do Setor da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

3.7. Execução

Os prazos para recebimento, bem como critérios de pagamento serão detalhados no Termo de Referência.

3.8. A autorização de fornecimento dos gêneros alimentícios contendo a nota de empenho será enviada por e-mail.

3.9. O pagamento à CONTRATADA será efetuado após o recebimento definitivo do objeto, mediante transferência bancária.

3.10. Procedimentos e rotinas de execução serão detalhados no Termo de Referência.

3.11. Requisitos de Sustentabilidade

- A empresa devesse apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.
- Preferência por produtos que tenham menor geração de resíduos.
- Observância de práticas que minimizem o impacto ambiental tanto no que se refere à produção quanto à logística de entrega dos alimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112



IV - Estimativas das Quantidades (Dimensão M5D: Financeira e Estratégica)

As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao setor competente responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação, dessa forma entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

Item	Descrição	UND	Qtde
1	Abacaxi de primeira;: firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	Quilograma	500
2	Abóbora japonesa;.: deverá apresentar coloração e tamanho uniformes; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Quilograma	1.310
3	Açafrão. Pó fino, na cor amarelada, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com a NTA 85. Embalagem plástica, atóxica, contendo todas as informações nutricionais de dados de identificação do produto, data de fabricação e validade e nº do lote. Embalagem com 400g.:	Pacote	180
4	Açúcar cristal, na cor branca, fabricado de suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Produto de acordo com NTA 52. Embalagem plástica atóxica, transparente, contendo informações nutricionais, tipo e classificação, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 05 kg.:	Pacote	2.100
5	Adoçante em pó para a cocção (FORNO E FOGÃO), para adicionar a alimentos que serão submetidos à cocção sem alteração do sabor. As características organolépticas , físico-químicas microbiológicas semicroscópicas deverão obedecer ao código sanitárioe determinações do Ministério da Saúde.: Rotulagem de acordo com a legislação de vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante , data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número do registro no órgão competente .O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses á partir da data de entrega.	POTE	35
6	Adoçante líquido, o produto é líquido, natural, não calórico, feito com a planta Stevia rebaudiana bertonii.: Na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e número do lote. Acondicionado em frascos de 100 mL. Prazo de validade: mínimo 24 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Frasco	45
7	Água mineral copo com 200ml.Caixa com 48 copos de água mineral natural, potável, sem gás, envasada e acondicionada em copo plástico com 200 ml, com tampa aluminizada, com prazo de validade de 01 (um) ano. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente:	caixa	450
8	Alface de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas....:	MOLHOS	1.500
9	Alho natural, calibre 5/6, sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados) categoria extra. O valor sobre o alho com casca, não poderá exceder a 30%. Caixa com 10 kg.:	Quilograma	1.000
10	Amido de milho, produto amiláceo extraído de milho. Preparado a partir de matéria prima sã, limpa e isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais.: Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão	Pacote	100



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	competente. Pacote com 500g.		
11	Arroz Agulhinha tipo 1, beneficiado, polido, limpo, com no mínimo de grãos inteiros, longos e fino, isento de matéria terrosa de parasitas ou detritos animais ou vegetais. Produto de acordo com NTA 33: Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 05 kg.	Pacote	4.500
12	Aveia em flocos, produto resultante de moagem dos grãos de aveia após limpeza e classificação. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro. pacote com 165 gramas	Pacote	200
13	Azeite de oliva extra virgem, é o óleo obtido da fruta da árvore de oliva (Olea Europaea), obtido unicamente por processos mecânicos, com ou sem aplicação de calor, e que possa ser consumido em seu estado natural, podendo sofrer exclusivamente lavagem, decantação, filtração e centrifugação.: O produto deverá obedecer aos seguintes critérios de qualidade, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Sua acidez máxima é 2% em termos de ácido oléico. Produto de acordo com a NTA 50. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 ml.	LATA	75
14	Banana, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	3.000
15	Batata doce: de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	3.180
16	Batata inglesa, lisa; de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Unidade	3.180
17	Bebida Láctea ,sabor morango, obtido através de leite/ ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gorduras, cultivo de bactérias lácteas e / ou cultivo cultivo de bactérias lácteas específicas.: Contendo polpa de morango, isento de contaminações, sujidades e substâncias estranhas. Produto de acordo com a NTA 84. A bebida láctea deve ser entregue em temperatura de refrigeração .Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem de 1 litro.	litro	17.000
18	Beterraba, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	2.300
19	Biscoito de doce, tipo MAISENA.: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Enriquecido com ferro e ácido fólico, sem gordura trans. Produto de acordo com NTA 48.Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote.Com 1,500kg cada caixa.	Caixa	1.900
20	Biscoito de doce, tipo MARIA: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Enriquecido com ferro e ácido fólico, sem gordura trans. Produto de acordo com NTA 48.Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote.Com 1,500 kg cada caixa.	Caixa	1.900
21	Biscoito de sal, tipo CREAM-CRACKER.: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em	Caixa	1.816



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	perfeito estado de conservação. . Enriquecido com ferro e ácido fólico, sem gordura trans. Produto de acordo com NTA 48.Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote.Com 1,500 kg cada caixa.		
22	Biscoito doce, tipo ROSQUINHA. Os biscoitos deverão ser fabricados á partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação.: Enriquecido com ferro e ácido fólico sem gordura trans. Produto de acordo com a NTA 48 embalagem primária plástica, atóxica , transparente , embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e numero de lote.1,500kg cada caixa.	Caixa	1.816
23	Bolo (Roda e tabuleiro) sabores diversos. Produto obtido da mistura de farináceos (como farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionados de fermento químico.: As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da 1623ANVISA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro no órgão competente.	Quilograma	1.700
24	Brócolis de boa qualidade - de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	200
25	CACAU EM PÓ 100% SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES , RICO EM FIBRAS , FLAVONOIDES, POLIFENOIS, FERRO E ZINCO. ISENTO DE AÇUCARES , GLUTEN, LACTEOS, , GORDURA TRANS E SOJA . EMBALAGEM COM 500g	Pacote	1.000
26	CAFÉ 100% TORRADO; moído isento de grãos pretos verdes fermentados,sabor residual bom e típico cor castanho claro a médio, qualidade global superior, categoria tradicional/extraforte, com nível mínimo de qualidade notas entre 4,5 e 6, e selo ABIC.. Embalagem de 500 gramas e apresentar selo de qualidade abic.: Produto de acordo com a NTA 42	pacote	1.032
27	Carne bovina de 2ª qualidade corte em pedaços, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Produto de acordo com NTA 3.:	Quilograma	8.395
28	Carne bovina moída de 2ª qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Produto de acordo com NTA 3.	Quilograma	9.000
29	Carne para Hamburguer – Sabor carne bovina, cozido e congelado. Peso unitário de 30 a 60 g. O produto deverá apresentar- se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C a -18°C. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISF. 10.	KG	2.000
30	CARNE SUÍNA, LIMPA SEM PELE, COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRUDUTO QUE SEJA IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FISICA QUIMICA E ORGANOLEPTICA)	Quilograma	2.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	CORTE DE ACORDO COM OS PADROES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSAO ATIGINDO PARTES NAO COTADAS . PRODUTO DE ACORDO COM NTA3.:		
31	Cebola de primeira; compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de sujidades, parasitas e larvas.:	Quilograma	2.340
32	Cenoura, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	3.020
33	Cereal Tipo Mucilon; Cereal infantil tipo mucilon sabor arroz e aveia. Constituído de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco) vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, acidopantotênico, vitamina A e vitamina b1, vitamina b6, acido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina.:	LATA	610
34	Cheiro verde de boa qualidade.	MOLHOS	500
35	Chuchu de primeira compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte; tamanho e coloração uniformes devem ser bem desenvolvidas e isentas de sujidades parasitas e larvar.	Quilograma	1.800
36	Cominho em pó á partir de matérias sãs e limpas , isentas de matérias terrosas e parasitas.:. Embalagem plástica atóxica, transparente ,contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e numero de lote. Embalagem com 100 gramas.	Pacote	150
37	Corante alimentício, em pó fino, na cor alaranjada, cheiro e sabor próprios, constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Produto de acordo com NTA 85.:. Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 500g.	pacote	330
38	Coxa e sobre-coxa de frango, congelada, padrão PifPaf, sem tempero, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecidos nem pegajosos, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto de acordo com NTA 03.:. Deve ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpa (sem excesso de gordura e pele), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, à vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.	Quilograma	4.000
39	Extrato de tomate em sachê, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes.:. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar de acordo com NTA 32. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 340g.	Pacote	3.000
40	Farinha de mandioca torrada, fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto de acordo com NTA 34. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	Quilograma	1.230
41	Farinha de milho para cuscuz, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricado 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.O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g.:	Pacote	1.500
42	Farinha de milho, simples obtida do grão de milho torrado e peneirado, na cor amarela. Deverá estar isenta se sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Embalagem	Pacote	120



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	contendo 500g. Validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. Produto de acordo com NTA 34.:		
43	Farinha de Trigo especial com fermento, enriquecida com ferro, fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com NTA 35. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg.: Farinha de Trigo especial com fermento, enriquecida com ferro, fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com NTA 35. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg...	Pacote	1.800
44	Fécula de mandioca fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto de acordo com NTA 37. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01kg.:	quilograma	1.200
45	Feijão carioquinha tipo 1, de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	Quilograma	5.300
46	Flocos de milho pré – cozido. Flocos de milho pré cozido, para cuscuz, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricado 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500 g.:	Pacote	1.200
47	Frango inteiro congelado, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto de acordo com NTA 3. Deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, à vácuo, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, padrão PIF PAF, sem tempero.:	Quilograma	4.000
48	Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela moagem do grão de milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas. Produto de acordo com NTA 34. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	Quilograma	350
49	Goiaba, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	600
50	Iogurte diet, obtido através de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gorduras, cultivo de bactérias lácteas e/ou cultivo de bactérias lácteas específicas. Adoçante em quantidade mínima estabelecida pela legislação. Podendo ser adoçado com sacarina, aspartame, ciclamato, estévia e sorbitol Produto de acordo com NTA 84. O iogurte deve ser entregue em temperatura de refrigeração. Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 140g.:	Unidade	400
51	Laranja tipo pera rio, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser	Quilograma	4.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	graúda.:		
52	Leite em pó integral, com vitaminas (C,A,E,D), piro fosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, Embalagem com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 01 kg:	Pacote	600
53	Leite líquido, pasteurizado, integral, tipo C, homogêneo, branco leitoso. Produto de acordo com NTA 84. O leite deve ser entregue em temperatura de refrigeração. Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 litro.:	litro	25.000
54	Leite UHT desnatado e zero lactose., Contendo cálcio (fosfato tricálcico), enzima lactase, e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Caixa com 12 unidades.	Litro	160
55	Limão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	600
56	Maçã de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica, com polpa firme e intacta.:	Quilograma	1.500
57	Macarrão de arroz, a base de arroz produzido nos cortes Pena, Parafuso e Espaguete. Livre de glúten, fonte de fibras e 0% de gordura trans.; Fabricado a partir de matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar fermentado ou rançoso. Produto de acordo com NTA 49. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação, de validade e número do lote. Embalagem com 500g.:	Quilograma	220
58	Macarrão parafuso, massa alimentícia; cor amarela; fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar fermentado ou rançoso. Produto de acordo com NTA 49. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação, de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	Quilograma	2.500
59	Macarrão tipo spaguete nº 08, massa alimentícia; seca para macarronada; cor amarela; fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar fermentado ou rançoso. Produto de acordo com NTA 49. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação, de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	Quilograma	5.000
60	Mamão tipo papaia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	800
61	Mandioca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	1.100
62	Manteiga, de origem animal, produto de 1º qualidade. Produzido conforme as normas sanitárias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Pote com 01 kg.:	POTE	780
63	Maracujá, de primeira qualidade; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	533
64	Margarina Vegetal Cremosa com Sal, industrializada, obtida de produtos isentos de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, homogênea, de cheiro e sabor característico. Produto de acordo com NTA 50. Embalagem plástica, atóxica, com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	Unidade	1.055
65	Melancia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	4.218
66	Melão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	322



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

67	Milho para canjica, na cor amarela, despeculiada, tipo 1, extra, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 500g.:	pacote	2.300
68	Óleo refinado de soja fabricado por processo tecnológico adequado. Deve apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Produto de acordo com NTA 50. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem: Caixa com 20 und de 900 ml.	Caixa	400
69	Ovo de galinha, de primeira, tipo extra; classe A, branco e de primeira. Isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; em perfeitas condições estruturais.	DZ	3.000
70	Pão de forma, fabricado com farinha de trigo, farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, farelo de trigo, sal, glúten de trigo, farinha de cevada, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional. Embalagem com 400g.:	Unidade	2.625
71	Pão de forma integral, fabricado com farinha de trigo integral, farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, farelo de trigo integral, sal, glúten de trigo, farinha de cevada, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional. Embalagem com 400g.:	Unidade	450
72	Pão doce tipo hambúrguer, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 70g. Produto de acordo com NTA 47. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:	Quilograma	2.000
73	Pão doce tipo Hot dog, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 70g. Produto de acordo com NTA 47. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:	Quilograma	3.000
74	Pão Francês, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 50g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:	Quilograma	4.000
75	Peito de frango, com Osso, congelado com adição de água de no máximo 8%.: Aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto de acordo com NTA 3. Deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	Quilograma	6.500
76	Peixe, filé, sem espinha, congelado deverá estar integro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. Deve ser registrada junto ao IMA ou SIF Produto de acordo com NTA 9.:	Quilograma	600
77	Pepino de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas.:	quilograma	250
78	Pimentão, de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas:	Quilograma	1.020
79	Polpa de frutas congeladas, 100%natural, livre de conservantes , açúcar, não	Quilograma	3.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	fermentada e não alcoólica. Produto de acordo com NTA 21.: Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote e certificação do MAPA. Embalagem de 01kg.	ma	
80	Proteína texturizada de soja escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir da farinha de soja. Teor de umidade máxima de 8%. Produto de acordo com NTA 36. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 500g.:	Pacote	1.700
81	Quiabo, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúdas.:	Quilograma	100
82	Sal refinado iodado, contendo sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico). Deve apresentar cristais brancos, com granulação uniforme e estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações no alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Produto de acordo com NTA 71. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg.:	Quilograma	1.050
83	Tangerina, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	1.200
84	Tempero completo, sem pimenta e urucum, contendo alho, sal, cebola. Deve estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações no alimento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo rotulagem nutricional e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.	Quilograma	500
85	Tomate tipo paulista, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	1.800
86	Uva, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	250
87	Vagem, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	350
88	Vinagre, de maçã, Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Produto de acordo com NTA 72. Embalagem com 750ml:	Unidade	512

Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, caso seja também vantajoso para a Administração e haja previsão expressa no Edital e na Ata de Registro de Preços, poderá a Administração de maneira transparente, eficiente e amparada por orientação especializada da procuradoria jurídica, por ser uma estratégia prática, sustentável e alinhada com os princípios da boa governança e da gestão eficiente dos recursos públicos, renovar os quantitativos aqui inicialmente registrados e planejados.



Atendendo ao que dispõe a Instrução Normativa - IN/UCI nº 01/2022, e com base na definição dos requisitos da contratação, foi realizado levantamento junto a diferentes fontes possíveis para identificar quais das soluções existentes no mercado melhor atende aos requisitos estabelecidos, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade da contratação, com os respectivos preços estimados, levando em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, chegando aos seguintes cenários:

Solução 1: Aquisição por meio de regular Processo Licitatório;

Solução 2: Aquisição por meio da adesão à Ata de Registro de Preços de outro Órgão Público.

Análise Comparativa entre as Soluções Identificadas



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

Solução 1: Aquisição por meio de regular Processo Licitatório. A aquisição por meio de regular Processo Licitatório permite selecionar produtos de alta qualidade, seguros, que atendam aos padrões estabelecidos pela Unidade Demandante e facilita medir o nível de eficiência das políticas públicas implementadas pelo órgão.

Análise da Viabilidade da Solução 1: A solução 1 é **Viável**, tendo em vista a disponibilidade orçamentária, a obediência aos princípios constitucionais e legais, o atendimento ao interesse público, o princípio do prévio planejamento, a boa gestão, e a necessidade de aquisição de materiais de consumo para manutenção das atividades da Unidade Demandante.

Solução 2: Aquisição por meio da adesão à Ata de Registro de Preços de outro Órgão Público. A Adesão a Ata de Registro de Preços praticada por outro ente público trazem diversas **vantagens**, como **agilidade nas aquisições, economia de recursos, regulação de estoques e facilidade na execução orçamentária dos recursos**.

Por outro lado, a grande **desvantagem** da Adesão a Ata de Registro de Preços é caracterizada pela defasagem entre os dados do registro e a realidade do mercado, o efeito do reflexo da padronização imposta pelo registro de preços, muitas vezes com especificações ou qualidades genéricas dos produtos, não atendendo a necessidade específica que motivou a demanda.

A Adesão à Ata de Registro de Preços constitui um instrumento importante para que municípios com estrutura administrativa limitada tenham mais eficiência em suas compras/contratações, buscando maior economicidade, padronização e expertise técnica em suas aquisições.

Tal instrumento, todavia, na visão do TCEMG (Processo n.º 1141626 – Denúncia – Segunda Câmara – 6/6/2023. Rel. Conselheiro Mauri Torres) tem muitas vezes gerado efeitos contrários aos que se propõe. Não raro a Unidade Técnica do TCEMG tem se deparado com procedimentos licitatórios que possuem graves vícios na fase de planejamento, principalmente relacionados à ausência de realização de estudos da demanda e a deficiências na pesquisa de preços – omissões que podem levar a graves irregularidades como o superdimensionamento do objeto, sobrepreço, além de prejuízos à competitividade do certame.

Análise da Viabilidade da Solução 2: Apesar do argumento de que a adesão a ata de registro de preços intenciona privilegiar a celeridade nas aquisições de compras e prestação de serviços e a eficiência da administração pública, o sistema vem demonstrando inúmeras disfunções evidenciadas pela prática, a exemplo do julgamento da denúncia (Processo n.º 1.182.148) feita ao TCEMG, que aplicou uma multa de R\$ 10 mil ao presidente do Consórcio Interfederativo de Minas Gerais – CIMINAS, na sessão de 05/02/2025. Relator Conselheiro em exercício Telmo Passareli. Colegiado: Pleno.

No processo n.º 1092387 – Denúncia, Segunda Câmara – 12/12/2023, Relatoria do Conselheiro Wanderley Ávila, o TCEMG julgou procedente a denúncia de irregularidade da adesão à ata de registro de preço e da celebração de contrato nela embasado, e multou o Sr. Paulo César Moraes, então Secretário Municipal de Obras de Ouro Preto, nos termos do art. 85, II, da Lei Complementar Estadual n.º 102/2008, uma vez que praticados atos com alto grau de negligência em relação às normas licitatórias aplicáveis.

Solução mais vantajosa

Avaliando a relação custo-benefício do ponto de vista financeiro, os ganhos de eficiência na utilização dos recursos, a Sustentabilidade Social, Econômica e Ambiental, os Riscos existentes e Distribuição entre as Partes, bem como, as vantagens e desvantagens de cada opção, a Equipe de Planejamento da Contratação indica como alternativa mais vantajosa, testada e validada, considerada como boa prática em contratações pública, inclusive quanto ao ciclo de vida do objeto a **Solução 1: Aquisição por meio de regular Processo Licitatório**.



VI - Estimativa do Valor da Contratação (Dimensão M5D: Financeira)

As memórias de cálculo e os documentos que deram suporte ao valor estimado da contratação, consta do Artefato de Planejamento denominado Refinamento Metodológico de Preços (documento em anexo).

Item	Descrição	UND	Qtde	Valor Estimado	Subtotal Estimado
1	Abacaxi de primeira;: firme e intacta; sem lesões de origem	Quilogr	500	10,40	5.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	ama			
2	Abóbora japonesa;.: deverá apresentar coloração e tamanho uniformes; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; não estar sujos de terra; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Quilograma	1.310	4,32	5.659,20
3	Açafrão. Pó fino, na cor amarelada, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com a NTA 85. Embalagem plástica, atóxica, contendo todas as informações nutricionais de dados de identificação do produto, data de fabricação e validade e nº do lote. Embalagem com 400g.:	Pacote	180	16,66	2.998,80
4	Açúcar cristal, na cor branca, fabricado de suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Produto de acordo com NTA 52. Embalagem plástica atóxica, transparente, contendo informações nutricionais, tipo e classificação, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 05 kg.:	Pacote	2.100	20,80	43.680,00
5	Adoçante em pó para a cocção (FORNO E FOGÃO), para adicionar a alimentos que serão submetidos à cocção sem alteração do sabor. As características organolépticas, físico-químicas microbiológicas semicroscópicas deverão obedecer ao código sanitário e determinações do Ministério da Saúde.: Rotulagem de acordo com a legislação de vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número do registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	POTE	35	17,98	629,30
6	Adoçante líquido, o produto é líquido, natural, não calórico, feito com a planta Stevia rebaudiana bertonii.: Na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e número do lote. Acondicionado em frascos de 100 mL. Prazo de validade: mínimo 24 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Frasco	45	4,75	213,75
7	Água mineral copo com 200ml.Caixa com 48 copos de água mineral natural, potável, sem gás, envasada e acondicionada em copo plástico com 200 ml, com tampa aluminizada, com prazo de validade de 01 (um) ano. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente:	Caixa	450	64,00	28.800,00
8	Alface de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas...:	MOLHO	1.500	4,70	7.050,00
9	Alho natural, calibre 5/6, sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados) categoria extra. O valor sobre o alho com casca, não poderá exceder a 30%. Caixa com 10 kg.:	Quilograma	1.000	32,50	32.500,00
10	Amido de milho, produto amiláceo extraído de milho. Preparado a partir de matéria prima sã, limpa e isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais.: Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo	pacote	100	5,09	509,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente. Pacote com 500g.				
11	Arroz Agulhinha tipo 1, beneficiado, polido, limpo, com no mínimo de grãos inteiros, longos e fino, isento de matéria terrosa de parasitas ou detritos animais ou vegetais. Produto de acordo com NTA 33: Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 05 kg.	Pacote	4.500	33,95	152.775,00
12	Aveia em flocos, produto resultante de moagem dos grãos de aveia após limpeza e classificação. As características organolépticas, : físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da ANVISA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro. pacote com 165 gramas	Pacote	200	5,00	1.000,00
13	Azeite de oliva extra virgem, é o óleo obtido da fruta da árvore de oliva (Olea Europaea), obtido unicamente por processos mecânicos, com ou sem aplicação de calor, e que possa ser consumido em seu estado natural, podendo sofrer exclusivamente lavagem, decantação, filtração e centrifugação.: O produto deverá obedecer aos seguintes critérios de qualidade, apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Sua acidez máxima é 2% em termos de ácido oléico. Produto de acordo com a NTA 50. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 200 ml.	LATA	75	23,43	1.757,25
14	Banana, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	3.000	4,55	13.650,00
15	Batata doce: de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	3.180	5,97	18.984,60
16	Batata inglesa, lisa; de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	unidade	3.180	7,78	24.740,40
17	Bebida Láctea ,sabor morango, obtido através de leite/ ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gorduras, cultivo de bactérias lácteas e / ou cultivo cultivo de bactérias lácteas específicas.: Contendo polpa de morango, isento de contaminações, sujidades e substancias estranhas. Produto de acordo com a NTA 84. A bebida láctea deve ser entregue em temperatura de refrigeração .Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem de 1 litro.	Litro	17.000	5,67	96.390,00
18	Beterraba, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	Quilograma	2.300	4,58	10.534,00
19	Biscoito de doce, tipo MAISENA.: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Enriquecido com ferro e ácido fólico, sem gordura trans. Produto de acordo com NTA 48.Embalagem primária plástica, atóxica, transparente,	Caixa	1.900	26,25	49.875,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote.Com 1,500kg cada caixa.				
20	Biscoito de doce, tipo MARIA;: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Enriquecido com ferro e ácido fólico, sem gordura trans. Produto de acordo com NTA 48.Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote.Com 1,500 kg cada caixa.	caixa	1.900	26,25	49.875,00
21	Biscoito de sal, tipo CREAM-CRACKER.: Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. . Enriquecido com ferro e ácido fólico, sem gordura trans. Produto de acordo com NTA 48.Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote.Com 1,500 kg cada caixa.	caixa	1.816	26,25	47.670,00
22	Biscoito doce, tipo ROSQUINHA. Os biscoitos deverão ser fabricados á partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação.: Enriquecido com ferro e ácido fólico sem gordura trans. Produto de acordo com a NTA 48 embalagem primária plástica, atóxica , transparente , embalagem secundária sendo caixa de papelão, contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e numero de lote.1,500kg cada caixa.	caixa	1.816	21,80	39.588,80
23	Bolo (Roda e tabuleiro) sabores diversos. Produto obtido da mistura de farináceos (como farinha de trigo, fubá, polvilho, araruta) com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionados de fermento químico.: As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações da 1623ANVISA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro no órgão competente.	quilogramas	1.700	31,45	53.465,00
24	Brócolis de boa qualidade - de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogramas	200	8,03	1.606,00
25	CACAU EM PÓ 100% SEM ADIÇÃO DE AÇUCARES , RICO EM FIBRAS , FLAVONOIDES, POLIFENÓIS, FERRO E ZINCO. ISENTO DE AÇUCARES , GLUTEN, LACTEOS, , GORDURA TRANS E SOJA . EMBALAGEM COM 500g	pacote	1.000	26,32	26.320,00
26	CAFÉ 100% TORRADO; moído isento de grãos pretos verdes fermentados,sabor residual bom e típico cor castanho claro a médio, qualidade global superior, categoria tradicional/extraforte, com nível mínimo de qualidade notas entre 4,5 e 6, e selo ABIC.. Embalagem de 500 gramas e apresentar selo de qualidade abic.: Produto de acordo com a NTA 42	pacote	1.032	27,10	27.967,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

27	Carne bovina de 2ª qualidade corte em pedaços, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Produto de acordo com NTA 3.:	quilograma	8.395	27,45	230.442,75
28	Carne bovina moída de 2ª qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Produto de acordo com NTA 3.	quilograma	9.000	25,05	225.450,00
29	Carne para Hamburguer – Sabor carne bovina, cozido e congelado. Peso unitário de 30 a 60 g. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C a -18°C. Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISP. 10.	KG	2.000	28,42	56.840,00
30	CARNE SUÍNA, LIMPA SEM PELE, COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS AO PRUDUTO QUE SEJA IMPROPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS (FISICA QUIMICA E ORGANOLEPTICA) CORTE DE ACORDO COM OS PADROES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSAO ATIGINDO PARTES NAO COTADAS . PRODUTO DE ACORDO COM NTA3.:	quilograma	2.500	22,54	56.350,00
31	Cebola de primeira; compacta e firme; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de sujidades, parasitas e larvas.:	quilograma	2.340	2,77	6.481,80
32	Cenoura, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	3.020	5,13	15.492,60
33	Cereal Tipo Mucilon; Cereal infantil tipo mucilon sabor arroz e aveia. Constituído de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco) vitaminas (vitamina C, niancina, vitamina E, acidopantotênico, vitamina A e vitamina b1, vitamina b6, acido fólico, vitamina d) e aromatizante vanilina.:	LATA	610	14,75	8.997,50
34	Cheiro verde de boa qualidade.	MOLHOS	500	4,68	2.340,00
35	Chuchu de primeira compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte; tamanho e coloração uniformes devem ser bem desenvolvidas e isentas	quilograma	1.800	6,60	11.880,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	de sujidades parasitas e larvar.				
36	Cominho em pó á partir de matérias sãs e limpas , isentas de matérias terrosas e parasitas.: Embalagem plástica atóxica, transparente ,contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e numero de lote. Embalagem com 100 gramas.	pacote	150	5,20	780,00
37	Corante alimentício, em pó fino, na cor alaranjada, cheiro e sabor próprios, constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Produto de acordo com NTA 85.: Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 500g.	pacote	330	10,25	3.382,50
38	Coxa e sobre-coxa de frango, congelada, padrão PifPaf, sem tempero, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecidos nem pegajosos, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto de acordo com NTA 03.: Deve ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpa (sem excesso de gordura e pele), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, à vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.	quilograma	4.000	11,50	46.000,00
39	Extrato de tomate em sachê, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes.: Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deverá estar de acordo com NTA 32. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 340g.	pacote	3.000	3,63	10.890,00
40	Farinha de mandioca torrada, fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto de acordo com NTA 34. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	quilograma	1.230	6,65	8.179,50
41	Farinha de milho para cuscuz, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricado 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.O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500g.:	pacote	1.500	2,65	3.975,00
42	Farinha de milho, simples obtida do grão de milho torrado e peneirado, na cor amarela. Deverá estar isenta se sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente atóxico. Embalagem contendo 500g. Validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação. Produto de acordo com NTA 34.:	pacote	120	3,95	474,00
43	Farinha de Trigo especial com fermento, enriquecida com ferro, fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em	pacote	1.800	5,83	10.494,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com NTA 35. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg.: Farinha de Trigo especial com fermento, enriquecida com ferro, fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com NTA 35. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg..				
44	Fécula de mandioca fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Produto de acordo com NTA 37. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01kg.:	quilograma	1.200	5,98	7.176,00
45	Feijão cariquinho tipo 1, de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos na cor característica e variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	quilograma	5.300	6,75	35.775,00
46	Flocos de milho pré – cozido. Flocos de milho pré cozido, para cuscuz, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricado 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 500 g.:	pacote	1.200	2,75	3.300,00
47	Frango inteiro congelado, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto de acordo com NTA 3. Deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionada em embalagem plástica atóxica, à vácuo, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, padrão PIF PAF, sem tempero.:	quilograma	4.000	11,88	47.520,00
48	Fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela moagem do grão de milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas. Produto de acordo com NTA 34. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	quilograma	350	4,03	1.410,50
49	Goiaba, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem	quilogr	600	13,55	8.130,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	ama			
50	logurte diet, obtido através de leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gorduras, cultivo de bactérias lácteas e/ou cultivo de bactérias lácteas específicas. Adoçante em quantidade mínima estabelecida pela legislação. Podendo ser adoçado com sacarina, aspartame, ciclamato, estévia e sorbitol Produto de acordo com NTA 84. O iogurte deve ser entregue em temperatura de refrigeração. Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 140g.:	unidade	400	3,70	1.480,00
51	Laranja tipo pera rio, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	4.000	6,55	26.200,00
52	Leite em pó integral, com vitaminas (C,A,E,D), piro fosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, Embalagem com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 01 kg:	pacote	600	38,00	22.800,00
53	Leite líquido, pasteurizado, integral, tipo C, homogêneo, branco leitoso. Produto de acordo com NTA 84. O leite deve ser entregue em temperatura de refrigeração. Embalagem plástica, atóxica, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 litro.:	litro	25.000	5,25	131.250,00
54	Leite UHT desnatado e zero lactose,. Contendo cálcio (fosfato tricálcico), enzima lactase, e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). Caixa com 12 unidades.	Litro	160	74,70	11.952,00
55	Limão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	600	3,35	2.010,00
56	Maçã de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica, com polpa firme e intacta.:	quilograma	1.500	13,78	20.670,00
57	Macarrão de arroz, a base de arroz produzido nos cortes Pena, Parafuso e Espaguete. Livre de glúten, fonte de fibras e 0% de gordura trans.; Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar fermentado ou rançoso. Produto de acordo com NTA 49. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação, de validade e número do lote. Embalagem com 500g.:	quilograma	220	4,30	946,00
58	Macarrão parafuso, massa alimentícia; cor amarela; fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar fermentado ou rançoso. Produto de acordo com NTA 49. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação, de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	quilograma	2.500	6,58	16.450,00
59	Macarrão tipo spaguete nº 08, massa alimentícia; seca para macarronada; cor amarela; fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar fermentado ou rançoso. Produto de acordo com NTA 49. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação, de validade e número do lote. Embalagem com	quilograma	5.000	6,88	34.400,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	01 kg.:				
60	Mamão tipo papaia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	800	9,38	7.504,00
61	Mandioca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	1.100	4,25	4.675,00
62	Manteiga, de origem animal, produto de 1º qualidade. Produzido conforme as normas sanitárias. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Pote com 01 kg.:	POTE	780	41,00	31.980,00
63	Maracujá, de primeira qualidade; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	533	11,79	6.284,07
64	Margarina Vegetal Cremosa com Sal, industrializada, obtida de produtos isentos de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, homogênea, de cheiro e sabor característico. Produto de acordo com NTA 50. Embalagem plástica, atóxica, com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 01 kg.:	unidade	1.055	14,30	15.086,50
65	Melancia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	4.218	2,75	11.599,50
66	Melão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	322	7,52	2.421,44
67	Milho para canjica, na cor amarela, despeculiada, tipo 1, extra, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 500g.:	pacote	2.300	3,80	8.740,00
68	Óleo refinado de soja fabricado por processo tecnológico adequado. Deve apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Preparado a partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Produto de acordo com NTA 50. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem: Caixa com 20 und de 900 ml.	caixa	400	173,47	69.388,00
69	Ovo de galinha, de primeira, tipo extra; classe A, branco e de primeira. Isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; em perfeitas condições estruturais.	DZ	3.000	10,15	30.450,00
70	Pão de forma, fabricado com farinha de trigo, farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, farelo de trigo, sal, glúten de trigo, farinha de cevada, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional. Embalagem com 400g.:	unidade	2.625	8,98	23.572,50
71	Pão de forma integral, fabricado com farinha de trigo integral, farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, farelo de trigo integral, sal, glúten de trigo, farinha de	unidade	450	10,32	4.644,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	cevada, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio, polisorbato 80 e conservador propionato de cálcio. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional. Embalagem com 400g.:				
72	Pão doce tipo hambúrguer, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 70g. Produto de acordo com NTA 47. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:	quilograma	2.000	21,70	43.400,00
73	Pão doce tipo Hot dog, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 70g. Produto de acordo com NTA 47. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:	quilograma	3.000	21,90	65.700,00
74	Pão Francês, deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Peso médio por unidade 50g. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:	quilograma	4.000	18,45	73.800,00
75	Peito de frango, com Osso, congelado com adição de água de no máximo 8%.: Aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto de acordo com NTA 3. Deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	quilograma	6.500	19,63	127.595,00
76	Peixe, filé, sem espinha, congelado deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie. Deve ser registrada junto ao IMA ou SIF Produto de acordo com NTA 9.:	quilograma	600	67,23	40.338,00
77	Pepino de boa qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas.:	quilograma	250	4,37	1.092,50
78	Pimentão, de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica; ser frescas; estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas:	quilograma	1.020	6,89	7.027,80
79	Polpa de frutas congeladas, 100% natural, livre de conservantes, açúcar, não fermentada e não alcoólica. Produto de acordo com NTA 21.: Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote e certificação do MAPA. Embalagem de 01kg.	quilograma	3.000	21,83	65.490,00
80	Proteína texturizada de soja escura, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir da farinha de soja. Teor de umidade máxima de 8%. Produto de acordo com NTA 36. Embalagem plástica, atóxica, transparente,	pacote	1.700	8,20	13.940,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

	contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem com 500g.:				
81	Quiabo, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica,(rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes ; devendo ser graúdas.:	quilograma	100	7,66	766,00
82	Sal refinado iodado, contendo sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) . Deve apresentar cristais brancos, com granulação uniforme e estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações no alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. Produto de acordo com NTA 71. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg.:	quilograma	1.050	1,20	1.260,00
83	Tangerina, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	1.200	9,08	10.896,00
84	Tempero completo, sem pimenta e urucum, contendo alho, sal, cebola. Deve estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações no alimento. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo rotulagem nutricional e dados de identificação do produto,data de fabricação e de validade. Embalagem de 01 kg.	quilograma	500	8,33	4.165,00
85	Tomate tipo paulista, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	1.800	7,91	14.238,00
86	Uva, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	250	10,45	2.612,50
87	Vagem, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	350	13,58	4.753,00
88	Vinagre, de maçã, Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Produto de acordo com NTA 72. Embalagem com 750ml:	unidade	512	8,44	4.321,28
VALOR TOTAL ESTIMADO →				R\$ 2.511.097,54	

Deste modo, tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de **R\$ 2.511.097,54 (dois milhões quinhentos e onze mil noventa e sete reais e cinquenta e quatro centavos)**.



VII - Descrição da Solução Como um Todo (Dimensão M5D: Econômica)

7.1. Solução: O princípio da motivação dos atos administrativos facilita o controle do poder discricionário do gestor, pois, sem motivação, não há transparência, e sem transparência, não há controle.

7.2. A solução para a **Aquisição de Gêneros Alimentícios, para atender a alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino do Município de Manga-MG** para o ano letivo de 2025 por meio da Secretaria Municipal de Educação é o Pregão Eletrônico, e consiste em realizar um processo transparente e competitivo, de acordo com a Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil. Serão estabelecidos critérios claros para a seleção dos fornecedores, garantindo a qualidade dos produtos e a valorização dos fornecedores locais. Além disso, será feito um acompanhamento rigoroso para assegurar o cumprimento dos contratos e a satisfação dos beneficiários finais, como os alunos das escolas municipais. Dessa forma, promoveremos o desenvolvimento econômico da região, a segurança alimentar e a educação nutricional dos estudantes.

7.3. Em suma, a escolha pela aquisição destes gêneros alimentícios é uma solução adequada e benéfica para as unidades escolares, a qual contribuirá para uma alimentação saudável e de qualidade, proporcionando o bem



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

estar dos alunos e incentivando os mesmos a frequentar as escolas. É fundamental ressaltar que a solução escolhida é o resultado de uma análise das opções disponíveis no mercado, levando em consideração critérios de adequação à demanda local, qualidade e custo-benefício, o que justifica a sua seleção como a mais apropriada para atender às necessidades da Secretaria.

7.4. Vantagens:

7.4.1. **Armazenamento adequado:** Garantir a segurança alimentar, permitindo o armazenamento adequado de alimentos perecíveis para refeições saudáveis.

7.4.2. **Alimentação Balanceada:** A merenda escolar, quando planejada e monitorada por profissionais de nutrição, garante que as refeições sejam balanceadas e adequadas às necessidades.

7.4.3. **Redução na Evasão Escolar:** A merenda é, muitas vezes, um incentivo para que alunos, especialmente os de famílias em situação de vulnerabilidade, permaneçam na escola, reduzindo o índice de abandono escolar.

7.4.4. **Promoção de Hábitos Saudáveis:** A merenda escolar é uma oportunidade para educar as crianças sobre a importância da alimentação saudável e o impacto que ela tem na saúde.

7.4.5. **Promoção da Saúde:** A oferta de refeições nutritivas armazenadas corretamente apoia o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, contribuindo para seu bem-estar geral.

7.4.6. **Diversidade Alimentar:** A inclusão de alimentos variados na merenda pode incentivar as crianças a experimentar novos sabores e melhorar seus hábitos alimentares.

7.4.7. **Prevenção de Doenças:** Uma alimentação saudável contribui para a prevenção de doenças, como obesidade, diabetes, além de melhorar a saúde geral dos estudantes.

Portanto, a escolha pela aquisição de gêneros alimentícios para atender alimentação escolar da dos alunos da rede municipal de ensino foi baseada nos benefícios relacionados à qualidade, personalização, suporte técnico e atualizações contínuas, sendo esta, entre as disponíveis, a que melhor atende ao interesse público, alinhada ao *Modelo de Cinco Dimensões (Estratégica, Econômica, Comercial, Financeira e Gerencial)*, com capacidade para alcançar o Objetivo Estratégico OE 01 do Planejamento Estratégico das Contratações (PEC), qual seja: **“Assegurar o resultado de contratação mais vantajoso e adequado ao interesse público”**.



VIII – Justificativas para Parcelar (ou não) a Solução (Dimensão M5D: Comercial)

A aquisição de Gêneros Alimentícios para atender a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino para o ano letivo de 2025 por meio de pregão eletrônico se verifica a necessidade de parcelamento da solução em razão do objeto se caracterizar como itens comuns para fornecimento de forma parcelada e contínua, permite que o objeto da contratação seja entregue fracionado em Itens. Isso possibilita uma maior diversidade de produtos frescos e de qualidade, contribuindo para uma alimentação saudável e balanceada para os alunos da rede municipal de ensino. Além disso, a divisão em itens facilita a logística de entrega e garante a participação de um maior número de fornecedores locais, fortalecendo a economia da região.



IX - Resultados Pretendidos (Dimensão M5D: Econômica e Gerencial)

9.1. A aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino alinhada aos parâmetros educacionais busca garantir a qualidade para todos os alunos da rede pública municipal, proporcionando alimentação saudável e segura.

9.2. Pretende-se com a Contratação

9.2.1 Aquisição destes gêneros alimentícios são essenciais para o desenvolvimento estudantil, bem como atender a resolução de nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, compreendendo que a alimentação escolar deve ser oferecida no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

9.2.2. Assim, essa contratação visa promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que tem por designio garantir todas as condições de acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis.

Por fim, a contratação pública de gêneros alimentícios para alimentação dos alunos da rede municipal de ensino está alinhada com as diretrizes da Lei 14.133 de licitações, que prevê a promoção do desenvolvimento sustentável, a valorização da produção local e a garantia da transparência e eficiência nos processos de contratação. Dessa forma, a modalidade de pregão na forma eletrônica se mostra como uma alternativa viável e eficaz para atender às demandas de alimentação escolar de forma mais justa e equitativa.



X - Providências a Serem Adotadas (Dimensão M5D: Gerencial)

10.1. Verifica-se a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, no tocante a elaboração do edital que deve prever mecanismo de obtenção de qualidade e estabelecer as exigências de qualificação técnica e econômico-financeira que sejam pertinentes e correlatas ao cumprimento das obrigações assumidas, conforme dispõe a Lei nº 14,133/21, sendo:

1. Realizar um levantamento das necessidades de gêneros alimentícios para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação.
4. Realizar a análise das propostas recebidas, verificando a conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.
5. Realizar a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, visando garantir cumprimento dos termos do contrato e a qualidade dos alimentos fornecidos.
6. Realizar a assinatura do contrato com os fornecedores selecionados, estabelecendo as obrigações de ambas as partes e os prazos de fornecimento.
7. Realizar o acompanhamento da execução do contrato verificando a qualidade dos alimentos fornecidos e regularidade das entregas.
8. Realizar a avaliação do contrato, verificando a satisfação dos usuários finais e identificando possíveis melhorias para futuras contratações.

É igualmente importante considerar a capacitação de servidores para o acompanhamento, fiscalização e gestão contratual, nos termos do Formulário de Acompanhamento da Execução de Contrato disposto na Instrução Normativa nº 001/2021, da Unidade de Controle Interno (UCI) do Município de Manga. Embora contratações comuns não exijam tal ação.

Por fim, promover a transparência durante todo o processo de contratação é imprescindível. A disponibilização de informações sobre a seleção do contratado, os valores envolvidos e os resultados alcançados nas atividades deve ser feita de forma acessível à população, fortalecendo o controle social e a confiança na administração pública. Essas medidas almejam garantir uma contratação eficiente, alinhada aos princípios de economicidade, eficiência e eficácia, assegurando o melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis.



XI - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes (Dimensão M5D: Estratégica)

Não se vislumbram contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.



XII – Justificativa para adoção do registro de preços (Dimensão M5D: Estratégica)

A adoção do sistema de registro de preços, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, fundamenta-se na necessidade de uma gestão eficiente e eficaz das futuras e eventuais aquisições. Este método de contratação proporciona múltiplas vantagens que justificam sua escolha para o atendimento das demandas apresentadas.

Primeiramente, o artigo 82 da Lei nº 14.133/2021 estabelece que o registro de preços é uma ferramenta que possibilita à administração pública estabelecer preços e fornecedores previamente qualificados para a aquisição de bens e serviços, sem a obrigação imediata de contratar. Isso permite uma agilidade operacional e administrativa quando da necessidade efetiva de aquisição, garantindo rapidez no atendimento das necessidades



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

sem comprometer os processos de fiscalização e controle.

A flexibilidade é outro ponto chave deste sistema, uma vez que, conforme § 3º do artigo 83, o mesmo não obriga a Administração a efetuar as contratações, permitindo que se realize licitação específica caso seja mais vantajoso para a Administração, reforçando, assim, os princípios da economicidade e eficiência. Esta flexibilidade é essencial dado o caráter variável das demandas, cujas necessidades podem sofrer alterações significativas ao longo do tempo.

Ademais, a possibilidade de obtenção de melhores preços mediante a competição (art. 82, V) e a manutenção destes por um período estabelecido contribuem significativamente para a gestão eficaz dos recursos públicos. A Lei n.º 14.133/2021, ao permitir a revisão dos preços registrados (art. 82, VI), assegura que a Administração possa se beneficiar das variações de mercado de forma a manter as aquisições alinhadas com a economicidade e a eficiência.

O artigo 86 salienta a importância do procedimento público de intenção de registro de preços, possibilitando que outros órgãos e entidades manifestem interesse em participar da ata de registro de preços. Isso evidencia a potencialidade do sistema em promover a padronização, otimizar recursos e expandir a economia de escala, beneficiando-se de condições mais vantajosas nas contratações.

Por fim, a adesão ao sistema de registro de preços está em consonância com o art. 40 da Lei, que preconiza a necessidade de planejamento nas aquisições públicas, garantindo a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração, além de assegurar o alinhamento com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, entre outros.

Diante do exposto, justifica-se plenamente a opção pelo sistema de registro de preços, em virtude das vantagens de flexibilidade, eficiência, economicidade e conformidade com os preceitos legais vigentes, conforme orientado pela Lei nº 14.133/2021.



XIII - Possíveis Impactos Ambientais (Dimensão M5D: Econômica)

12.1. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.

12.2. Os riscos de impactos ocasionados devido à produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as Leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades,

12.3. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial — INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares. 12.4. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

12.5. Cumprir as Normas Brasileiras — NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

12.6. Cumprir diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos pela Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.



XIV – Posicionamento Conclusivo (Dimensão M5D: Estratégica)

Após uma análise criteriosa de todos os aspectos envolvidos no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e fundamentando-se estritamente nas jurisprudências da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, chegamos a um posicionamento conclusivo acerca da viabilidade e razoabilidade da contratação para **aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino através da Secretaria de Educação do Município de Manga.**

De acordo com o artigo 18, §1º, XIII, da Lei 14.133/2021, o estudo técnico preliminar deve culminar num posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. A proposta de aquisição dos bens especificados, como delineado nos elementos anteriores deste estudo técnico preliminar, alinha-se de maneira assertiva com esta finalidade. Identificamos que, não apenas existe a viabilidade técnica e econômica da contratação, mas também é notória sua contribuição para a melhoria da eficiência e eficácia dos serviços prestados pela Unidade Demandante, evidenciando o atendimento ao princípio



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

da eficiência previsto no artigo 5º da supracitada lei.

A contratação pública para a aquisição de alimentos para atender a alimentação escolar por meio de pregão na forma eletrônica pela Secretaria Municipal de Educação se mostra adequada para atender a necessidade a que se destina. Essa modalidade de contratação possibilita a valorização dos pequenos produtores rurais, fomentando a economia local e promovendo a segurança alimentar dos alunos das escolas municipais. Além disso, a aquisição de alimentos da agricultura familiar contribui para a promoção da alimentação saudável e sustentável, incentivando o consumo de produtos frescos e de qualidade.

Ao priorizar a compra de alimentos para merenda escolar, a Secretaria Municipal de Educação, demonstra seu compromisso com a educação alimentar, nutricional e com a garantia de uma alimentação adequada e saudável para os estudantes. Além disso, essa prática contribui para a redução da evasão escolar, fortalecendo e estimulando a produção de alimentos de forma sustentável. Dessa forma, a contratação pública por meio do pregão eletrônico para **aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Manga/MG** se mostra como uma escolha acertada para atender a demanda da Secretaria e promover o desenvolvimento local.

Como medida de prudência e alinhamento com o planejamento estratégico e orçamentário, o parcelamento da solução proposto neste Estudo Técnico Preliminar atende ao disposto no §3º do artigo 40, reforçando a viabilidade de gestão dos contratos e a eficiência no uso dos recursos públicos. Este planejamento assegura, ainda, a observância dos princípios da economicidade e da eficácia.

Importante destacar que, ao promover a aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino da Secretaria Municipal de Educação estaremos diretamente contribuindo para o desenvolvimento nacional sustentável, um dos fundamentos elencados no artigo 5º e um dos objetos no artigo 11, IV, da Lei nº 14.133/2021, ao considerar bens que atendem a critérios de eficiência energética, sustentabilidade e adequação às normas técnicas brasileiras.

Assim, fundamentado nos aspectos técnicos, legais, estratégicos, econômicos, comerciais, financeiros e gerenciais apresentados e em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, **concluímos favoravelmente pela viabilidade e razoabilidade da contratação proposta**. Tal ação, acreditamos, garantirá um salto qualitativo nos serviços prestados à população, alinhando o uso de recursos públicos à consecução de resultados eficientes e ao atendimento eficaz das necessidades atuais e futuras da administração municipal.

Manga-MG, 31 de Janeiro de 2025.

Equipe de Planejamento da Contratação: (CIAPp1.1; CIAPp1.2; CIAPp1.3):

Thamires Imaculada da Mota Silva
Área Administrativa
Matrícula: 7687

Marcus Vinicius Carvalho de Matos
Área de Aquisições
Matrícula: 8315

Reline Unayra Abreu Feitosa
Coordenadora
Matrícula: 7696



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

ANEXO II – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º

O MUNICIPIO DE MANGA, com sede na Praça Coronel Bambem, 1477 – Centro – Manga/MG, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 18.270.447/0001-46, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Anastácio Guedes Saraiva, nomeado através do Termo de Posse de 1º de janeiro de 2021 portador da matrícula funcional nº 6210, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 005/2025, publicada no de/...../2025, processo administrativo n.º 0013/2025, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual e futura Aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Manga - MG, alinhada aos parâmetros educacionais e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para o ano letivo 2025., especificados no item 1.1 do Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação nº 05/2025 que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo <i>garantia ou validade</i>
X								

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

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

3.1. O órgão gerenciador será o Município de Manga

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

OU

4.2. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal,



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

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

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

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

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

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

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

4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.7. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.8. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.9. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.10. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.11. Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, caso seja também vantajoso para a Administração, poderá a Administração de maneira transparente, eficiente e amparada por orientação especializada da procuradoria jurídica, por ser uma estratégia prática, sustentável e alinhada com os princípios da boa governança e da gestão eficiente dos recursos públicos, renovar os quantitativos aqui inicialmente registrados e planejados.

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitem, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos **do edital**, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

cancelado.

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

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

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

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

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

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

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

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

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

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante (s) legal (is) do (s) fornecedor (s) registrado (s)



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

Praça Coronel Bembém, 1.477 – Centro – Manga-MG – Tel.: (38) 3615-2112

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

PROCESSO Nº 0013/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2025

TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Manga - MG, alinhada aos parâmetros educacionais e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, para o ano letivo 2025.

A empresa _____, endereço completo, inscrita no CNPJ sob o n.º [xxxx], neste ato representada pelo [cargo] [nome do representante legal], portador da Carteira de Identidade n.º [xxxx], inscrito no CPF sob o n.º [xxxx], **DECLARA**, sob as penas da Lei, que não emprega em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menor de 18 (dezoito) anos ou em qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

_____ de _____ 20XX.

Representante Legal: _____ Cargo:

Assinatura do Declarante e o Carimbo do CNPJ da Licitante