



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe0m,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

PREGÃO ELETRÔNICO

09/2026

CONTRATANTE

MUNICIPIO DE MANGA

OBJETO

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MANGA – MG.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.810.818,57 (um milhão oitocentos e dez mil e oitocentos e dezoito reais e cinquenta e sete centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **21/05/2026** às 09h00 mim (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: menor preço

MODO DE DISPUTA: aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

[NÃO]



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. <i>DO ORÇAMENTO ESTIMADO</i>	5
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES ...	9
8. DA FASE DE JULGAMENTO	12
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO	15
10. DO TERMO DE CONTRATO	19
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	20
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	21
13. DOS RECURSOS	22
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	22
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	25
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	25



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ:18.270.447/0001-46
PraçaCoronelBembem,n.1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

EDITAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2026
(Processo Administrativo nº38/2026)

Torna-se público que o Município de Manga, por meio do (a) Setor de Licitações, sediado (a) Praça Coronel Bembem, nº 1477, Centro – Manga/MG realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para futura e eventual **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE MANGA – MG**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação.

3.2. Os interessados deverão estar previamente credenciados na **Plataforma de Realização do Pregão “COMPRAS BR”** (<https://comprasbr.com.br>).

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

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na Plataforma relacionada no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação,



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.7.2. Sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.7.3. *Sociedades cooperativas;*

3.7.4. Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

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

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

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

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

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

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

3.7.11. *Pessoas jurídicas reunidas em consórcio*¹;

3.7.12. Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

3.8. 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

¹A vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica em razão da baixa complexidade dos produtos a serem adquiridos, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os produtos de forma independente. A vedação de constituição de empresas em consórcio, para o caso concreto, é o que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade. Ressalte-se que a nossa decisão com relação à vedação à participação de consórcios, para o caso concreto, visa exatamente afastar a restrição à competição.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.9. O impedimento de que trata o item 3.7.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.7.5 e 3.7.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.12. O disposto nos itens 3.7.5 e 3.7.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.13. 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, de 2021.

3.14. A vedação de que trata o item 3.7.12 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. 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.

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

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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembeim,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

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

5.3.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

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

5.5. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.6. 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.

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

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

5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1. De cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2. Que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3. De cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. Cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. Cujo sócio ou titular seja, administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6. Constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7. Que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8. Que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9. Resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10. Constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.11. Cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de personalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou 5.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. 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:

5.12.1. 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

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

5.13. 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:

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

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

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.12 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.

5.16. 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.

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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Valor unitário e total do item;

6.1.2. Marca;

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

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, 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.

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

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

6.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização dos Tribunais de Contas do Estado e da União, dos demais órgãos fiscalizadores 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.13. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.14. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais 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.

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

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

7.4. 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.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. *O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,01 (um centavo).*

7.9. 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.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa “aberto”.

7.11. Para o envio de lances no pregão eletrônico, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações”.

7.11.1. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

7.11.2. 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.

7.11.3. 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 de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

7.11.4. 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/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.18.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.18.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.19. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. 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-



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

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

7.19.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).

7.19.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.19.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.19.4. A licitante mais bem 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.

7.19.5. 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 até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.19.6. 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.

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

7.20. 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.

7.21. 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:

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

7.21.2. 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;

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

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

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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

7.22.1. 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;

7.22.2. Empresas brasileiras;

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

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

7.23. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.24. 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/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.24.1. 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 como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

7.24.2. 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.

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

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

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

7.24.7. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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, de 2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantidos pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/sanções/consulta>);

8.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

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

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

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

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

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

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão 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 Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. Contiver vícios insanáveis;

8.7.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.7.3. Apresentar preços inexeqüíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.7.4. Não tiver sua exeqüibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe0m,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

8.9. 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, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº73, de 30 de setembro de 2022.

8.10. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

8.10.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

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

8.12. 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.

8.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, 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;

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

8.13.2. 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.

8.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16. 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.

8.17. 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.

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

8.19. 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.

8.20. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

8.21. Na hipótese dos postos de trabalho licitados se distribuírem por território correspondente a mais de uma base sindical da categoria profissional, deverão ser informadas cada uma das normas coletivas utilizadas para o cálculo do custo individual dos postos, a partir da base territorial de cada sindicato.

8.22. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

8.23. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação concederá o prazo de no mínimo duas horas para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.24. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação deve verificar se as previsões do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicados pela Administração estão sendo contempladas na Planilha de Custos e Formação de Preços, em especial, quando o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante for diferente da norma coletiva paradigma utilizada pela Administração.

8.25. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador, na hipótese de que o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicado pelo licitante estabelecerem valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado como paradigma.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

Para a habilitação no certame, o licitante deverá apresentar a Documentação Completa, contendo os seguintes documentos:

9.1. Habilitação jurídica:

a) 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;

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

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

d) 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;

e) 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,



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

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

g) 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;

h) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembléia 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.

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

9.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

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

b) 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;

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

d) 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;

e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.2.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

9.3. Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

b) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

c) Balanço patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis *dos dois últimos exercícios sociais*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

9.3.1. Caso a empresa interessada 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 patrimônio líquido mínimo de 10%(dez por cento) do valor total estimado da contratação.

9.3.2. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos no último exercício social, sob pena de inabilitação;

9.3.3. 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;

9.3.4. 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.

9.3.5. 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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

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

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

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

9.4. Qualificação Técnica:

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

9.4.1. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

9.4.3. 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 do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

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

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

9.8. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

9.9. Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

9.10. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial; exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

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

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

9.14. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.14.1. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema (plataforma de Realização do Pregão – “COMPRAS BR”), em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.14.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.15. A exigência dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante mais bem classificado.

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

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

9.16. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.14.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **duas** horas para:

9.16.1. A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.16.3. Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.16.4. Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.17. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.18. 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.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

9.19. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.14.1.

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

9.21. 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.

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

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de CINCO dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **CINCO** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **DOIS** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **DOIS** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. A comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe0m,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. 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.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1. A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do (s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

11.8.1. Em caso de prorrogação da ata, *podrá* ser renovado o quantitativo originalmente registrado².

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

12.1.1. Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

²Parecer nº 00075/2024/Decor/CGU/AGU pela Advocacia Geral da União



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

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

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

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

12.3.2. Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

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

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

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

13. DOS RECURSOS

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

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

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

13.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

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

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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

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

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Manga.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

14.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

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

14.1.1.1. 14.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.1.2. 14.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.1.3. 14.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.1.4. 14.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

14.1.1.5. 14.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

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

14.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. Fraudar a licitação;

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

14.1.7.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

14.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

14.2.1. Advertência;

14.2.2. Multa;

14.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

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

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de *15 (quinze)* dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

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

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

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

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

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

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como publicadas no Diário Oficial do Município de Manga.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. 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.

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: <https://comprasbr.com.br>.

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

15.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

15.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas na plataforma COMPRAS BR, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

15.8. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

15.9. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

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

16 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

16.2. 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/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

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

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

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

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. Anexo II – Minuta de Ata de Registro de Preços;



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe0m,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

16.11.2.1. Anexo I a Ata de Registro de Preços – Cadastro de Reserva

Manga - MG, 08 de maio de 2026.

Eduardo Rodrigues da Silva
Secretário Municipal de Educação



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembeom,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, para atender a alimentação escolar, dos alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Manga – MG, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, a partir da solução apontada no ETP.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

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.	quilogram a	500	9,45	4.725,00
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.	quilogram a	1.310	4,90	6.419,00
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	9,92	1.785,60
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	1.700	20,45	34.765,00
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 á partir da data de entrega.	pote	35	19,25	673,75
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	4,39	197,55
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	caixa	450	51,12	23.004,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro no órgão competente:				
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	1.000	3,00	3.000,00
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.:	quilogram a	1.000	33,25	33.250,00
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, n° de registro no órgão competente. Pacote com 500g.	pacote	300	5,10	1.530,00
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	2.700	17,88	48.276,00
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, n° de registro. pacote com 165 gramas	pacote	200	4,10	820,00
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	120	14,12	1.694,40
14	Banana, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	3.000	7,25	21.750,00
15	Batata doce: de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	1.700	4,74	8.058,00
16	BATATA INGLESA , LISA DE PRIMEIRA , FIRME E INTACTA ,SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS CORTES) , TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER	quilogram a	2.600	7,40	19.240,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	GRAÚDAS .				
17	Bebida de soja em pó mistura em pó a base de soja para preparo instantâneo. Extrato de soja, : óleo de soja refinado, vitaminas e minerais , maltodextrina, sal refinado, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. 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 no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Lata 280g.	lata	85	76,59	6.510,15
18	Bebida láctea, sabores variados, obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gorduras, cultivo de bactérias lácteas específicas. Embalagem de 120 a 150 ml.	unid	5.200	6,30	32.760,00
19	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	3.000	6,30	18.900,00
20	Beterraba, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	2.300	7,72	17.756,00
21	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	1.000	28,40	28.400,00
22	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	1.000	28,40	28.400,00
23	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,	caixa	1.200	28,40	34.080,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe,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 1,500 kg cada caixa.				
24	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	1.500	28,40	42.600,00
25	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.	quilogram a	1.200	13,95	16.740,00
26	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.:	quilogram a	200	9,00	1.800,00
27	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	56,50	56.500,00
28	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	34,50	35.604,00
29	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.:	quilogram a	4.000	39,00	156.000,00
30	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.	quilogram a	5.000	25,40	127.000,00
31	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	KG	500	24,25	12.125,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	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.				
32	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 ATINGINDO PARTES NAO COTADAS . PRODUTO DE ACORDO COM NTA3.:	quilogram a	2.000	24,73	49.460,00
33	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.:	quilogram a	1.900	6,87	13.053,00
34	Cenoura, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	2.000	6,62	13.240,00
35	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	21,15	12.901,50
36	Cheiro verde de boa qualidade.	molho	500	4,49	2.245,00
37	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.	quilogram a	900	6,55	5.895,00
38	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	3,25	487,50
39	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	9,20	3.036,00
40	Couve, 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	500	6,34	3.170,00
41	Coxa e sobre-coxa de frango, congelada, padrão PifPaf,	quilogram	4.000	23,50	94.000,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	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.	a			
42	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	4,70	14.100,00
43	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.:	quilogram a	1.230	7,25	8.917,50
44	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	2.000	3,70	7.400,00
45	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	3,75	450,00
46	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	pacote	1.800	6,75	12.150,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembeom,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

	01 kg...				
47	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.:	quilogram a	1.600	9,00	14.400,00
48	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.:	quilogram a	3.000	8,64	25.920,00
49	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 insetas 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	2,77	3.324,00
50	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.:	quilogram a	2.600	12,08	31.408,00
51	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.:	quilogram a	450	3,60	1.620,00
52	Goiaba, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	600	18,00	10.800,00
53	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	6,95	2.780,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

54	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.:	quilogram a	3.000	6,53	19.590,00
55	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	500	55,50	27.750,00
56	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	16.000	4,70	75.200,00
57	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	73,95	11.832,00
58	Limão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	300	7,25	2.175,00
59	Maçã de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica, com polpa firme e intacta.:	quilogram a	1.500	12,23	18.345,00
60	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.:	quilogram a	220	2,60	572,00
61	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.:	quilogram a	2.500	7,50	18.750,00
62	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.:	quilogram a	4.000	7,58	30.320,00
63	Mamão tipo papaia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	800	9,64	7.712,00
64	Mandioca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	1.100	7,45	8.195,00
65	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	pote	780	33,05	25.779,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Pote com 01 kg.:				
66	Maracujá, de primeira qualidade; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	533	6,40	3.411,20
67	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	20,00	21.100,00
68	Melancia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	2.500	2,75	6.875,00
69	Melão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	322	8,26	2.659,72
70	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	6,60	15.180,00
71	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	200	9,75	1.950,00
72	Ovo de galinha, de primeira, tipo extra; classe A, branco e de primeira. Isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; em perfeitas condições estruturais.	dúzia	3.000	8,95	26.850,00
73	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	8,90	23.362,50
74	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	8,63	3.883,50
75	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	quilogram a	800	21,78	17.424,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:				
76	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. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:	quilogram a	2.000	21,88	43.760,00
77	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.:	quilogram a	3.000	18,45	55.350,00
78	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.	quilogram a	5.000	12,00	60.000,00
79	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.:	quilogram a	200	44,50	8.900,00
80	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.:	quilogram a	250	7,45	1.862,50
81	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:	quilogram a	1.020	12,50	12.750,00
82	Polpa de frutas congeladas, 100%natural, livre de conservantes , açúcar, não fermentada e não alcolica.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.	quilogram a	2.600	16,68	43.368,00
83	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	8,40	14.280,00
84	Quiabo, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica,(rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes ; devendo ser graúdas.:	quilogram a	100	9,93	993,00
85	Sal refinado iodado, contendo sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico)	quilogram a	900	1,05	945,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	. 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.:				
86	Tangerina de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica,(rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.	quilogram a	1.200	9,04	10.848,00
87	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.	quilogram a	500	9,28	4.640,00
88	Tomate tipo paulista, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	1.800	9,20	16.560,00
89	Uva, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	250	28,50	7.125,00
90	Vagem, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilogram a	350	8,70	3.045,00
91	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	4,60	2.355,20
VALOR TOTAL ESTIMADO →				R\$ 1.810.818,57	

Caracterização do Objeto

1.2-Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, pois apresenta padrões de desempenho e qualidade definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.2.1 -O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo conforme Decreto Municipal n.º 224, de 2022, que regulamenta o disposto no art. 20 da Lei Federal 14.133/2021.

1.2.2- As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao Setor Demandante responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação.

Da Contratação

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do primeiro dia após a publicação no PNCP, prorrogável por até 1 ano, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

2.1. Justificativa: A presente aquisição visa o fornecimento de gêneros alimentícios variados e seguros, para atender a Alimentação Escolar de qualidade aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino município de



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

Manga – MG. A Secretaria Municipal de Educação consoante com o FNDE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Os gêneros alimentícios para compor a merenda escolar devem ser fornecidos conforme itens e quantidades descritas, com distribuição nas escolas localizadas no município de Manga/MG, conforme calendário de entrega de Gêneros Alimentícios. Tal aquisição enquadra-se na hipótese de conveniência da aquisição de produtos com previsão de entrega parcelada, bem como pelo fato de não ser possível definir previamente o quantitativo a ser demandado por esta Secretaria.

2.2. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DAS AMOSTRAS (somente para os itens de origem animal)

3.1- A exigência da amostra está descrita no item 7.4.

4. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO PRODUTO

4.1- Somente serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, deve ser o conjunto de componentes alimentícios devidamente empacotados. Estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

5.1. A entrega dos produtos deverá ser feita de acordo com as necessidades do Município, ou seja, de forma parcelada entregue diretamente nos setores de acordo a necessidade dos mesmos.

5.2. A empresa vencedora somente poderá entregar os produtos previamente autorizados pelo Setor de Compras deste Município.

5.3. Não será permitida a troca das marcas dos gêneros alimentícios determinados por ocasião da Licitação, ficando o ganhador comprometido a entregar a marca proposta. Caso surja alguma divergência em relação à marca dos alimentos, caberá a(s) nutricionista(s) responsável (is) pela alimentação escolar - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, opinar quanto à troca e uma vez autorizada, deverá ser feito por escrito e por data determinada.

5.4. Deverão ser entregues todos os itens constantes nas planilhas às escolas em um único momento e não com planilhas com faltas de itens, salvo em ocasiões especiais como enchentes, secas, etc.

5.5. A (s) Empresa (s) vencedora (s) deverá (ão) cumprir as datas determinadas para a entrega dos gêneros alimentícios expressas neste Termo de Referência.

5.6. Será caracterizado como falta grave o não cumprimento das cláusulas 4, e 5 podendo o fornecedor ser



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

considerado desqualificado o que ocasionará na perda imediata do contrato.

5.7. Caso atrase na entrega ou se recuse a realizar a substituição, o fornecedor estará sujeito a sanções administrativas, sendo que o produto substituído passará pelo mesmo processo de verificação observado na primeira entrega.

5.8. Caberá a Nutricionista responsável pelo setor notificar ao órgão responsável na P.M.M. do não cumprimento das cláusulas descumpridas pelo fornecedor para que o mesmo tome as medidas cabíveis.

5.9. Todos os produtos embalados, deverão obrigatoriamente atender às normas de padrão de identidade e qualidade estabelecida pelos Ministérios da Saúde e Agricultura.

5.10. Para todos gêneros descritos, considerar o peso, a embalagem e a qualidade como pré requisitos para o seu recebimento.

5.11. Os gêneros deverão ser acondicionados embalagem própria para cada item. 5.12. A composição do produto deverá estar impresso na embalagem na forma da Legislação em Vigor.

5.13 – Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser Municipal, Estadual ou Federal.

5.14. Deverá ser observado o prazo de validade de 01 (um) ano ou 06 (seis) meses, conforme o gênero ou composição do mesmo, se necessário.

5.15. Todo gênero alimentício que precisar ser embalado, tais como: carnes, legumes, frutas, etc., deverá constar na embalagem uma etiqueta que identifique a pesagem e a data de validade;

5.16. Deverá ser observado se o gênero alimentício entregue corresponde exatamente à quantidade estipulada a ser entregue de acordo com a autorização de fornecimento de gêneros alimentícios, emitida em 03 (três) vias, pelo setor de Nutrição Escolar.

5.17. Não será computado a favor da empresa o gênero que for entregue a mais do que o que foi estabelecido na planilha de entrega semanal.

5.18. As mercadorias serão devolvidas pelas escolas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida, fora da data de validade e a marca estabelecida conforme a licitação.

5.19. As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado, já as hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs no ponto de maturação adequada para consumo.

5.20. As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.

5.21. Deverão estar isentas de substâncias terrosas, sem parasitas, larvas ou corpos estranhos nos produtos ou embalagens, sem umidade externa anormal, isentas de odor, sabor ou cor estranhos, não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e sua utilização.

5.22. Em nenhuma hipótese poderá ser substituído os gêneros alimentícios, sem que o setor de nutrição tome conhecimento antecipadamente e autorize através de notificação as unidades escolares, devido a surgimentos de contratemplos como falta d'água, chuvas torrenciais, etc.

5.23. Logo após o fornecimento dos gêneros alimentícios nas Unidades Escolares, a empresa responsável deverá retornar a SME com a autorização de fornecimento devidamente rubricadas e datadas pelos responsáveis que receberam os gêneros alimentícios e a assinatura do entregador.

5.24. A autorização de fornecimento deverá ser entregue ao Setor de Nutrição as sextas-feiras, salvo exceções em dias de feriados ou recessos, o qual deverá ser entregue no primeiro dia útil subsequente.

5.25. O fornecedor deverá respeitar a frequência de acordo com as datas estipuladas pelo setor de Nutrição Escolar da SME



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

5.26. As datas de entregas deverão ser rigorosamente obedecidas em todas as Unidades Escolares, não sendo permitido atrasos das mesmas. As antecipações serão permitidas com a prévia autorização do setor de nutrição escolar.

5.27. O fornecedor será sujeito à fiscalização dos gêneros alimentícios no ato de entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não receber o item informado, caso o mesmo se encontre em condições insatisfatórias ou no caso de não ser de primeira qualidade.

5.28. O transporte e a descarga dos gêneros alimentícios correrão por conta exclusiva do fornecedor, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. Caberá também arcar com os custos diretos e indiretos, inclusive despesas com embalagem, taxas de frete e seguro da entrega.

5.29. Caso os itens sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, o fornecedor deverá substituir ou complementar em no máximo 48 (quarenta e oito) horas.

5.30. A entrega poderá eventualmente ser suspensa ou alterada, a critério desta Prefeitura Municipal.

5.31. Caso a data do recebimento coincida com dia em que não haja expediente nos locais mencionados, o mesmo se fará no primeiro dia útil imediatamente posterior.

5.32. Os responsáveis pelo recebimento da merenda deverão observar as condições do veículo usado para o transporte dos alimentos, devendo o mesmo apresentar boa higiene, limpeza e conservação.

5.33. As Unidades Escolares não poderão receber os gêneros fora das especificações e /ou que apresentarem prazo de validade vencido ou por vencer antes de seu uso no cardápio, bem como gêneros com embalagens danificadas, amassadas, rasgadas, sem etiquetas de pesagem ou furadas, observando sempre as características sensoriais dos alimentos como odor, cor, textura, temperatura e aspecto geral.

5.34. No caso do item acima as Unidades Escolares devem proceder da seguinte forma: anotar como observação em todas as autorizações de fornecimento o motivo pelo qual não recebeu o produto além de sua quantidade devolvida e comunicar ao Setor de Nutrição Escolar o ocorrido através de ofício.

5.35. Caso a qualidade dos produtos não corresponda às exigências da solicitação, a remessa será devolvida no ato da entrega ao fornecedor e deverá ser substituído no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis. O Diretor da Unidade Escolar ou o responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios deverá notificar através de ofício o fornecedor e ao Setor de Nutrição Escolar.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

6.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea 'd', da Lei nº 14.133/21)

7.1. Da Sustentabilidade

7.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos conforme Decreto Municipal n.º 309/2024.

7.2. Da Indicação de marcas ou modelos

7.2.1. Na presente contratação não será exigidas marca(s), ou modelos específicos para a contratação.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

7.3. Da vedação de contratação de marca ou produto

7.3.1. Não haverá vedação de marca modelo na presente contratação.

7.4. Da exigência de amostra

7.4.1. Será exigida apresentação de amostras dos seguintes itens:

Item	Descrição
1	Bebida láctea, sabores variados, obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gorduras, cultivo de bactérias lácteas específicas. Embalagem de 120 a 150 ml.
2	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.
3	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.:
4	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.
5	Carne para Hambúrguer – 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.
6	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 atingindo partes nao cotadas . Produto de acordo com nta3.:
7	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.
8	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.:
9	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.:
10	Leite em pó integral, com vitaminas (C,A,E,D), piro fosfato férrico e emulsificante lecitina de soja,



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	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:
11	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.:
12	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.
13	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
14	Ovo de galinha, de primeira, tipo extra; classe A, branco e de primeira. Isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; em perfeitas condições estruturais.
15	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.
16	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.:

7.4.2. As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Montes Claros, nº 221, Bairro JK, no período das 08h30 às 11h30 e das 13h30 às 17h no prazo limite de 03 (três) dias úteis, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

7.4.3 É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

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

7.4.5 Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

A amostra deverá estar devidamente identificada com o nome do licitante, conter os respectivos prospectos e manuais (se for o caso), dispor na embalagem de informações quanto as suas características, tais como: data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, marca, número de referência (lote), registro no Ministério da Agricultura, Selo de Inspeção e outras que a legislação ou normatização exigem, independente de transcrição neste Edital e ainda:

7.4.5.1 Itens de carnes bovinas: deverão atender aos aspectos higiênico-sanitários e sensoriais, apresentando cor vermelho vivo, odor característico, textura, aparência, consistência e adequada conservação. Deverão possuir registro sanitário. A embalagem deverá estar íntegra, limpa e apropriada, contendo: nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de conservação. Os produtos deverão estar livres de sujidades e parasitas, com baixo teor de gordura aparente e ausência de sinais de deterioração, devendo ser entregues em temperatura adequada, congelados ou resfriados.

7.4.5.2 Itens de frango: deverão atender aos aspectos higiênico-sanitários e sensoriais, apresentando cor



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

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

característica, odor suave, textura, consistência e adequada conservação. Deverão possuir registro sanitário. A embalagem deverá estar íntegra, limpa e apropriada, contendo: nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de conservação. Os produtos deverão estar livres de sujidades e parasitas e de sinais de deterioração, devendo ser entregues em temperatura adequada, congelados ou resfriados.

7.4.5.3 Itens de peixes e pescados: deverão atender aos aspectos higiênico-sanitários e sensoriais, apresentando cor uniforme, odor suave característico, textura firme e adequada conservação. Deverão possuir registro sanitário. A embalagem deverá estar íntegra, limpa e apropriada, contendo: nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de conservação. Os produtos deverão estar livres de sujidades e parasitas, com baixo teor de gordura aparente e ausência de sinais de deterioração, devendo ser entregues em temperatura adequada, congelados ou resfriados.

7.4.5.4 Itens de suínos: deverão atender aos aspectos higiênico-sanitários e sensoriais, apresentando cor característica, odor próprio, textura, aparência, consistência e adequada conservação. Deverão possuir registro sanitário. A embalagem deverá estar íntegra, limpa e apropriada, contendo: nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de conservação. Os produtos deverão estar livres de sujidades e parasitas, com baixo teor de gordura aparente e ausência de sinais de deterioração, devendo ser entregues em temperatura adequada, congelados ou resfriados.

7.4.5.5 Itens de leites e derivados: deverão atender aos aspectos higiênico-sanitários e sensoriais, sendo pasteurizados ou UHT. A embalagem deverá estar íntegra e lacrada, limpa e apropriada, contendo: nome do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, validade após abertura e modo de conservação. Os produtos deverão estar livres de sujidades e parasitas, devendo conter as informações de advertência exigidas pela legislação vigente.

7.4.5.6 Itens de ovos: deverão atender aos aspectos higiênico-sanitários e sensoriais, apresentando casca limpa e íntegra, sem rachaduras. A embalagem deverá estar íntegra, limpa e apropriada, contendo: nome do fabricante, número do lote, prazo de validade, modo de conservação, selo de inspeção e alerta de produto alergênico, conforme legislação vigente.

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

7.4.7 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada 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 neste Termo de Referência.

7.4.8 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

7.4.9 Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de **03 (três)** dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

7.4.10 Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

7.5. Da exigência de carta de solidariedade

7.5.1. Não será exigida Carta de Solidariedade na presente contratação.

7.6. Da Subcontratação

7.6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

7.7. Da Garantia da Contratação

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

7.8. Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte

7.8.1. Justifica-se a não realização de exclusividade de cotas reservadas no presente certame, qual seja, para Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte pelo fato de que, a exclusividade apesar dos itens que forem estimados, abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), e dos itens que estiverem estimados acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serem separados por cotas, poderá representar prejuízos ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, de acordo com os seguintes motivos:

7.8.2. O tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não tem se mostrado vantajosos para a administração pública municipal, principalmente em municípios e órgãos de pequeno e médio porte. Posto que é comum em licitações para bens divisíveis que havendo cotas, que se verifique a contratação com preços diferentes para os mesmos itens licitados em cotas diferentes;

7.8.3. Há casos em que os preços são divergentes, cotados por empresas diferentes, de categorias tributárias diferentes, ou mesmo optantes pelo simples nacional, mas de tipos societários diferentes e há casos em que a diferença de valores cotados ocorre até para mesma empresa, sendo esta ME ou EPP, quando participa dos dois lotes ou itens em cotas diferentes;

7.8.4. Saliente-se que tais situações podem representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, causando atrasos processuais para as adequações de preços, assim como o transtorno de ter que se lidar com dois valores distintos para o mesmo item ou lote, muitas vezes frustrando-se licitações ou contratações, por atrasos em entregas de itens ou mesmo rescisões contratuais, além da Administração não ter suas necessidades atendidas a contento;

7.8.5. Outro fator importante é a garantia nos editais de licitação do Município de Manga, do cumprimento das normas contidas nos Arts. 42 a 45 da Lei nº 123/2006 e suas alterações, especificamente no que pertine a garantia da apresentação da regularidade fiscal apenas para a assinatura do contrato e na ocorrência do empate ficto previsto nos Arts 44 e 45 da referida norma legal;

7.8.6. Não se desconhece que a razão de ser da norma é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica (artigo 47 da LC n.º 123/06). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal, da Lei n.º 14.133/2021 (que estabelece normas gerais sobre licitações). A Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável;



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

7.8.7. O que se observa é que a Lei Complementar n.º 123/2006 visa ampliar a participação das ME/EPP nas licitações, mas não elevar a hipossuficiência econômica das mesmas acima do interesse público. Dessa forma, é importante sopesar princípios pertinentes ao presente certame como o da competitividade, da economicidade e da eficiência, buscando-se a “proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública”, conforme é vislumbrado no artigo 11 da Lei Federal n.º 14.133/2021, bem como no artigo 4º, inciso I, do Planejamento Estratégico das Contratações do Município de Manga, qual seja, “Assegurar o resultado de contratação mais vantajoso e adequado ao interesse público”.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alíneas “f” da Lei nº 14.133/21)

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. 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.

8.3. As comunicações entre a Contratante e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. A Contratante poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

Fiscalização

8.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117, da Lei n.º 14.133/2021). 8.7. Os assuntos tratados na reunião inicial devem ser registrados em ata.

8.8. Na reunião inicial devem, preferencialmente, estarem presentes o fiscal ou equipe responsável pela fiscalização do contrato, o preposto da empresa e, se for o caso, o Servidor/Gestor ou a Equipe de Planejamento da Contratação.

8.9. A Contratante deverá realizar reuniões periódicas com o preposto, de modo a garantir a qualidade da execução e os resultados previstos para a prestação dos serviços.

Fiscalização Técnica

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

8.11. 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.

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

8.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

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

ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.14. 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.

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

Fiscalização Administrativa

8.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

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

8.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

8.19. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

8.19.6. 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.

8.19.7. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (art. 6º, XXIII, alíneas “g” da Lei nº 14.133/21)

Recebimento

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

9.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

9.4. Para as 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, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias.

9.5. 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.

9.6. 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 à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

9.10. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

9.11. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022. 9.12. 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.

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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.14. 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;

9.16. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.17. A Administração deverá realizar consulta para:

9.17.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

9.17.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

9.17.4. 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.

9.17.5. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato.

Prazo de Pagamento

9.17.6. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

9.17.7. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA – Índice Nacional de Preços Ao Consumidor Amplo de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

9.21. 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.

9.22. 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.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

Antecipação de pagamento

9.23. 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. Cessão de Crédito

9.24. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

9.25. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

9.26. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

9.27. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

9.28. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

9.29. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por estas regidas. Reajuste 7.30. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado e constante do artefato de planejamento Refinamento Metodológico de Preços, documento anexo aos autos do processo.

Reajuste

9.30. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado e constante do artefato de planejamento Refinamento Metodológico de Preços, documento anexo aos autos do processo.

9.31. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

9.33. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

9.33. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

9.34. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

9.35. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

9.36. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

9.37. O reajuste será realizado por apostilamento.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021) Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

101. 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. Forma de fornecimento

10.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

Critérios de aceitabilidade de preços

10.3. Se trata de contratação para registro de preços, sendo adotado o critério de julgamento de menor preço por item, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:

10.3.1. Valores unitários: conforme tabela constante no item 1.1 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

10.4. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

10.5. Habilitação jurídica

10.5.1. 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;

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

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

10.5.4. 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;

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

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

10.5.7. 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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

10.5.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembléia 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.

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

10.6. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

10.6.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

10.6.2. 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;

10.6.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS); 10.6.4. 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;

10.6.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.6.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.6.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.6.8. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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. 10.6.9. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

10.7. Qualificação Econômico-Financeira

10.7.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

10.7.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

10.7.3. Balanço patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

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

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

10.7.3.1. Caso a empresa interessada 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 10% do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].

10.7.3.2. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos no último exercício social, sob pena de inabilitação;

10.7.3.3. 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;

10.7.3.4. 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. 8.7.4. 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).

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

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

10.8. Qualificação Técnica

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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

10.8.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

10.8.4. 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 do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'i', da Lei nº 14.133/2021).

11.1. O custo total estimado da contratação é de R\$. **1.810.818,57 (Um milhão, oitocentos e dez mil, oitocentos e dezoito reais e cinquenta e sete centavos).**

11.2. Em caso de Registro de Preços, 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;

11.3. 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 do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

11.5. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

11.6. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'j', da Lei nº 14.133/2021)

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

12.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Órgão: Secretaria Municipal de Educação

Natureza: 33903000 Manutenção do Programa da Alimentação Escolar

Fichas: 312, 370, 371, 406 e 407

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas, exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas.

Manga - MG, 19 de Janeiro de 2026.

Eduardo Rodrigues da Silva

Secretário Municipal de Educação

Responsável pela demanda



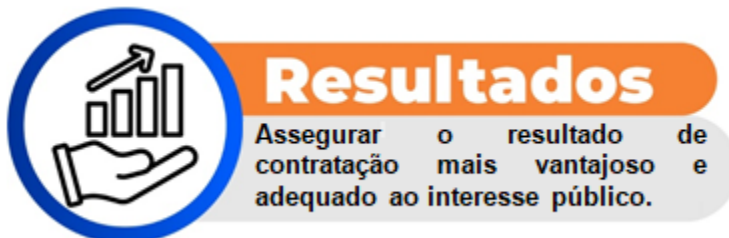
PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

Apêndice I, Ao Termo de Referência – ETP



Órgão Requisitante

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

O **problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público** trazido no Documento de Formalização de Demanda (DFD) decorre da necessidade de assegurar o fornecimento contínuo, adequado e nutricionalmente balanceado de gêneros alimentícios às unidades escolares da rede municipal. A inexistência de planejamento estruturado ou de contratação formal capaz de garantir a reposição regular desses insumos pode comprometer diretamente a execução do calendário letivo, a oferta de refeições diárias aos alunos e o cumprimento das metas educacionais estabelecidas pelo Município.

I - NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (DIMENSÃO M5D: ESTRATÉGICA)

A presente contratação decorre da obrigação legal do Município de Manga/MG, de assegurar a execução regular e adequada dos programas de alimentação escolar destinados aos alunos da rede pública municipal de ensino, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009, com as Resoluções do FNDE que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e com os princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

Nos termos da Lei nº 11.947/2009, a alimentação escolar constitui direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, sendo componente essencial das ações de educação e de segurança alimentar e nutricional. A execução do PNAE impõe ao ente municipal a responsabilidade de garantir o fornecimento de refeições que atendam às necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo, respeitando hábitos alimentares locais, diversidade cultural e diretrizes de promoção da alimentação saudável.

As Resoluções do FNDE que disciplinam o PNAE estabelecem parâmetros técnicos obrigatórios, tais como a elaboração de cardápios por nutricionista responsável técnico, a observância de percentuais mínimos de atendimento nutricional por faixa etária, o incentivo à aquisição de gêneros da agricultura familiar e a adoção de boas práticas sanitárias no armazenamento, transporte e preparo dos alimentos. Tais exigências demandam planejamento estruturado e solução administrativa capaz de assegurar regularidade no fornecimento, qualidade dos produtos e conformidade com as normas de segurança alimentar.

A inexistência de solução formal e planejada pode comprometer a execução do calendário escolar, ocasionar descontinuidade no fornecimento de alimentos, descumprimento das diretrizes nutricionais e riscos à saúde dos estudantes, além de potencial violação das normas que regem o PNAE. Tal cenário afrontaria não apenas a Lei nº 11.947/2009, mas também os princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana, da proteção integral da criança e do adolescente e da eficiência administrativa. À luz da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública deve estruturar suas contratações com base no planejamento, na vantajosidade, na transparência e na busca da solução mais adequada ao atendimento do interesse público.

Além disso, a execução dos programas de alimentação escolar exige observância às normas sanitárias e às boas práticas de manipulação de alimentos, garantindo rastreabilidade, controle de qualidade e conformidade com os padrões exigidos pelos órgãos de vigilância sanitária. A formalização de solução estruturada permite estabelecer



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

critérios objetivos de fiscalização, assegurar o cumprimento das especificações técnicas e evitar riscos de fornecimento inadequado ou irregular.

Dessa forma, evidencia-se que a estruturação de solução destinada ao atendimento dos programas de distribuição de merenda escolar da rede pública municipal de Manga/MG constitui medida indispensável ao cumprimento das obrigações legais impostas pela Lei nº 11.947/2009 e pelas Resoluções do FNDE, bem como à observância dos princípios e diretrizes da Lei nº 14.133/2021. Trata-se de providência essencial à garantia da continuidade do serviço público educacional, à promoção da segurança alimentar dos estudantes e à adequada gestão dos recursos públicos destinados à educação.



II - PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA (DIMENSÃO M5D: ESTRATÉGICA)

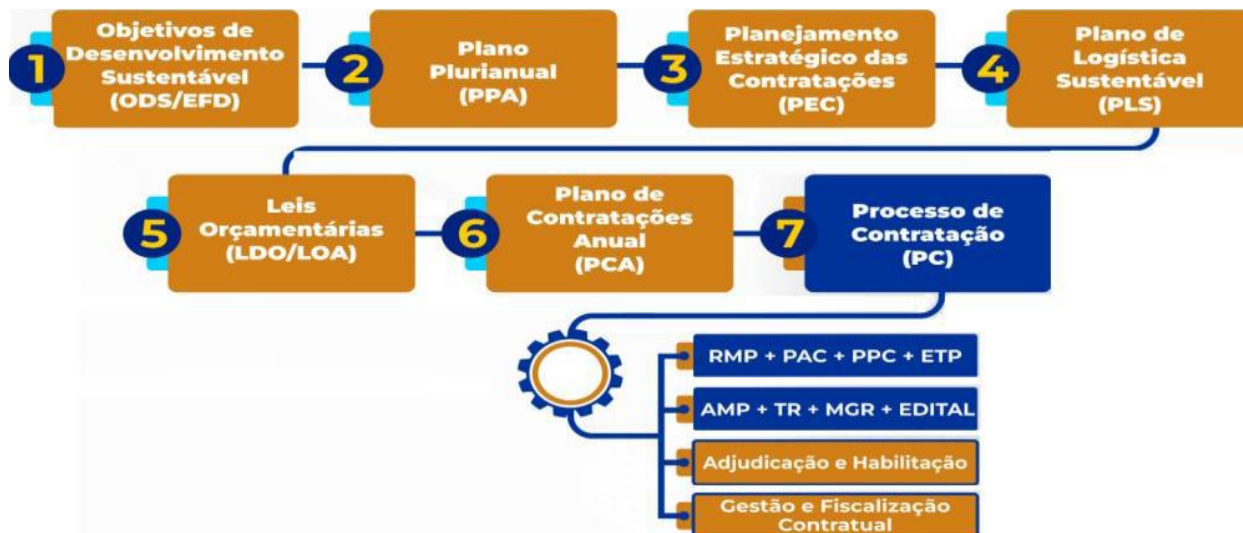
A Instrução Normativa nº 02/2021, aprovada pelo Decreto Municipal nº 165/2021 dispõe sobre o Plano de Contratações Anual de bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação e comunicação, estabelecendo no Art. 5 da IN nº 02/2021, a metodologia para elaboração do Plano de Contratações Anual.

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.

ID	Processos de Contratações	Objetivos Estratégicos das Contratações	Ações Orçamentárias (LDO/LOA)	Estratégias de Longo Prazo (EFD/ODS)	Requisitos Sustentáveis (PLS)	Natureza do Objeto	Total Estimado	Data de Entrada (ETP/TR)	Vínculo com outro DFD	Grau de Prioridade	Grau de Complexidade	Data Desejada	Contratação ou Prorrogação	Requisitantes
27	Aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino	OE 04 - Assegurar o uso de preços econômicos e exequíveis nas contratações	Manutenção do Programa da Política Pública: de Alimentação Escolar. Ações 2029 e 2032. Programa da Política Públicas 16 e 19.	ODS 4 - Educação de Qualidade.	Sim	33903000	2.511.097,54	17/02/2026	Não	Alta	Alta	26/03/2026	Contratação	Educação

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

Cadeia 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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

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.

Nessa esteira, o Plano de Contratações Anual (PCA), elaborado nos termos do art. 12, VII, da Lei n.º 14.133/2021, privilegia a eficiência, a economicidade e a racionalização administrativa, ao compatibilizar cada pretensão de contratação ao Planejamento Estratégico das Contratações (PEC), ao Plano de Logística Sustentável (PLS) e as respectivas leis orçamentárias (PPA, LDO e LOA).

Este processo de contratação foi cuidadosamente planejado, possuem as **treze ações do ETP** (art. 18, § 1º, da NLLC) associadas ao *Modelo das Cinco Dimensões – M5D* (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 do órgão demandante, 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)

A descrição dos requisitos da contratação é necessária e suficiente à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho. Esses requisitos são essenciais para garantir que a aquisição atenda às necessidades da Unidade Demandante.

As especificações estabelecidas pela Unidade Demandante são usuais no mercado, bem como os padrões de desempenho, características gerais e qualidade, possibilitando, por isso, sua descrição de forma objetiva no edital.

Tendo sido os requisitos acima atendidos, fica demonstrado que objeto demandado enquadra-se no conceito de **bem ou serviço de natureza comum**, de que trata a Lei n.º 14.133/2021, podendo ser licitado na **Modalidade Pregão** em sua **forma Eletrônica**.

Considerando-se a sua classificação - gêneros alimentícios, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos:

- A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da contratante, conforme estabelecido em Ordem de compras, nos endereços especificados no instrumento convocatório;
- A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- A proposta das contratadas deverão ser redigidas em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a contratada;
- Serão exigidos os documentos relativos à regularidade fiscal, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;
- As empresas deverão apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Lei n.º 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);
- Todos os Itens, bem como os procedimentos relacionados aos seus fornecimentos, deverão estar de acordo com a Legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

Técnicas Especiais de Alimentos, constantes nas Resoluções RDC nº 259/02 (ANVISA/MS), nº 360/03 (ANVISA/MS), IN nº 12/08, MAPA, Resolução.

- i) Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender aos mais altos padrões de qualidade, frescor e integridade. Eles deverão ser próprios para o consumo humano e livres de quaisquer impurezas, adulterações ou contaminações.
- j) Os alimentos deverão ser produzidos, armazenados, transportados e entregues em estrita conformidade com as normas sanitárias e regulamentações governamentais aplicáveis, garantindo a segurança alimentar dos consumidores.
- k) Deverá ser fornecida documentação que comprove a origem dos alimentos, bem como informações sobre sua rastreabilidade ao longo de toda a cadeia de produção, garantindo a transparência e a segurança dos produtos.
- l) Os gêneros alimentícios deverão possuir datas de validade adequadas, garantindo que estejam dentro do prazo de consumo recomendado no momento da entrega aos destinatários finais.
- m) O fornecedor deverá ser capaz de oferecer uma ampla variedade de produtos alimentícios, de modo a atender às necessidades específicas demandadas.

Da Sustentabilidade:

A sustentabilidade deve ser desenvolvida por meio de ações, sendo assim, segue abaixo algumas boas práticas que toda empresa desse setor deve praticar.

- **Descarte correto de resíduos** - A indústria de alimentos gera diversos tipos de resíduos. São restos de alimentos, plásticos de embalagens, metais, papelão, óleo, entre outros, tudo isso deve ser separado em recipientes próprios para a devida coleta e destinação.
- **Uso de embalagens sustentáveis** - Grande parte das indústrias de embalagens trabalham com materiais sustentáveis e tecnológicos. Os produtos devem ser entregues em invólucros biodegradáveis que possam ser aproveitados ou agredir menos o meio ambiente.
- **Otimização do processo produtivo** - Otimizar os processos produtivos aproveitando ao máximo os recursos humanos e materiais. Isso pode ser feito por meio de uma gestão que faça, por exemplo, o uso da tecnologia para acompanhar os resultados. Evitando momentos de ociosidade de seus colaboradores e de desperdício de insumos. Para isso, todas as atividades, por mais simples que sejam, devem ser computadas.
Reaproveitamento da água - Para reduzir o risco de contaminação dos alimentos, a indústria de produtos alimentícios consome um elevado volume de água para higienização dos ambientes e vasilhames.
- **O reaproveitamento da água é uma maneira de contornar esse gasto.** As águas que saem das pias e tanques podem ser coletadas e direcionadas para reservatórios de reuso. Com isso, elas podem ser utilizadas para limpeza de pisos externos, vasos sanitários, entre outros.
- **Aproveitamento da energia do sol** - Quanto maior for a adoção das indústrias pela opção da energia solar, menor será a necessidade de implantação de hidrelétricas e termelétricas. Isso evita a inundação de áreas florestais e o uso de combustíveis fósseis para geração de energia. A energia solar é infinita e renovável. Além disso, não polui e não faz barulho. A maior parte dos municípios do Brasil tem sol praticamente o ano inteiro e suas placas coletoras podem ser instaladas em regiões consideradas como remotas.
- **Abertura de novos mercados** - A implantação dos processos da sustentabilidade na fabricação de produtos chama a atenção do mercado aumentando a possibilidade de convite dessas empresas para parcerias em outras regiões no âmbito nacional ou internacional.
- **Conquista de certificações ambientais** - Os procedimentos e comprovações de processos sustentáveis possibilitam para as empresas a conquista de certificações e selos que atestam que a fabricação dos produtos do empreendimento é feita com comprometimento na proteção do meio ambiente.

Vistoria:

Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços, podendo ser apresentado declaração da licitante de pleno conhecimento.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,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 Demandante responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação. A estimativa das quantidades pelo Setor Demandante foi elaborada com base em critérios técnicos, objetivos e compatíveis com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, observando-se o planejamento alimentar, a realidade local e os princípios da eficiência e economicidade na aplicação dos recursos públicos.

O cálculo dos quantitativos partiu da definição do consumo per capita diário, estabelecido conforme os cardápios elaborados por profissional nutricionista habilitado, levando em conta a faixa etária dos alunos, o nível de ensino, as necessidades nutricionais específicas e a frequência de oferta de cada gênero alimentício ao longo do período letivo. Esse consumo individual foi multiplicado pelo número total de alunos atendidos e pelo quantitativo de dias letivos previstos no calendário escolar, considerando-se, ainda, as refeições ofertadas por turno e a periodicidade semanal de cada item alimentar.

Dessa forma entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

Item	Descrição	UND	Qtd.
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	Açafraão. 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	1.700
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	molho	1.000



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembeom,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	livre das folhas externas sujas de terra e da 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
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	300
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	2.700
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	120
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	1.700
16	BATATA INGLESA , LISA DE PRIMEIRA , FIRME E INTACTA ,SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS CORTES) , TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDAS .	quilograma	2.600
17	Bebida de soja em pó mistura em pó a base de soja para preparo instantâneo. Extrato de soja, : óleo de soja refinado, vitaminas e minerais , maltodextrina, sal refinado, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. 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 no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Lata 280g.	lata	85
18	Bebida láctea, sabores variados, obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gorduras, cultivo de bactérias lácteas específicas. Embalagem de 120 a 150 ml.	unid	5.200
19	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.	litro	3.000



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	Embalagem de 1 litro.		
20	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
21	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	1.000
22	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	1.000
23	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	1.200
24	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	1.500
25	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	1.200
26	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
27	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
28	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
29	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	4.000
30	Carne bovina moída de 2ª qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem	quilograma	5.000



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

	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.		
31	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	500
32	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	2.000
33	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	1.900
34	Cenoura, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	2.000
35	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
36	Cheiro verde de boa qualidade.	molho	500
37	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	900
38	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
39	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
40	Couve, 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	500
41	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	quilograma	4.000



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso.		
42	Extrato de tomate em sachê, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, 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
43	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
44	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	2.000
45	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
46	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
47	Fécua 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	1.600
48	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	3.000
49	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 insetas 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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

50	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	2.600
51	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	450
52	Goiaba, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	600
53	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
54	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	3.000
55	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	500
56	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	16.000
57	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
58	Limão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	300
59	Maçã de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica, com polpa firme e intacta.:	quilograma	1.500
60	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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

61	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
62	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	4.000
63	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
64	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
65	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
66	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
67	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
68	Melancia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	2.500
69	Melão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	322
70	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
71	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	200
72	Ovo de galinha, de primeira, tipo extra; classe A, branco e de primeira. Isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; em perfeitas condições estruturais.	dúzia	3.000
73	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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

74	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
75	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	800
76	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	2.000
77	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	3.000
78	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	5.000
79	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	200
80	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
81	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
82	Polpa de frutas congeladas, 100%natural, livre de conservantes , açúcar, não fermentada e não alcolica.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	2.600
83	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
84	Quiabo, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica,(rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes ; devendo ser graúdas.:	quilograma	100
85	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	quilograma	900



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

	identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg.:		
86	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
87	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
88	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
89	Uva, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	250
90	Vagem, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	350
91	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



V - LEVANTAMENTO DE MERCADO (DIMENSÃO M5D: ECONÔMICA)

Para atender as necessidades da Unidade Requisitante, na presente aquisição, foram exploradas diversas soluções mercadológicas junto ao mercado de fornecedores aptas à pretensão contratual administrativa. São elas:

- **Solução 1: Contratação direta com fornecedor:** A contratação direta envolve a aquisição diretamente do fornecedor por meio de um processo licitatório, sem intermediários. Esta opção envolve a seleção de fornecedores específicos que atendam às necessidades detalhadas pela unidade demandante por meio de processos licitatórios, garantindo uma negociação direta quanto aos preços e especificações.
- **Solução 2: Contratação através de terceirização:** A terceirização é a contratação de outra empresa para fornecimento de bens e serviços. Optar pela terceirização da gestão, por meio de uma empresa especializada na produção e fornecimento, poderia simplificar o processo administrativo, concentrando a responsabilidade da qualidade e entrega nas mãos de uma única empresa.
- **Solução 3: Formas alternativas de contratação:** Formas alternativas podem incluir parcerias público-privadas ou contratação integrada. Incluem sistemas de registro de preços ou contratos de fornecimento contínuo, que podem oferecer maior flexibilidade no pedido e entrega, adaptando-se às necessidades variáveis da unidade demandante ao longo do tempo.

Avaliando as soluções acima, a solução mais adequada para esta contratação é a **Solução 2 - Contratação através de terceirização**. Esta modalidade possibilita a flexibilidade necessária para atender à demanda variável ao longo do tempo, além de garantir preços competitivos pela possibilidade de contratações futuras baseadas em uma ata preestabelecida.

A adoção deste mecanismo está alinhada à necessidade de economia, eficiência e gestão eficaz dos recursos públicos, conforme estabelecido pela Lei 14.133/2021. Este método de contratação permite ainda que o município tenha acesso a uma ampla gama de fornecedores qualificados, garantindo itens de qualidade e adequados às necessidades da Administração Pública.

A escolha da melhor solução envolve avaliar o equilíbrio entre custo, flexibilidade, controle, burocracia e tempo de implementação, considerando a urgência das necessidades da unidade requisitante do município de Manga.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112



VI - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (DIMENSÃO M5D: FINANCEIRA)

Em Manga/MG, a Instrução Normativa n.º 02/2022 dispõe sobre os procedimentos para a pesquisa de preços referenciais para aquisição de bens e contratação de serviços, regulamentando o disposto no § 2º do art. 23 da NLLC, e estabelecendo no Art. 16 da IN 02/2022, a metodologia para obtenção dos preços estimados.

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 gráuda.	quilograma	500	9,45	4.725,00
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	4,90	6.419,00
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	9,92	1.785,60
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	1.700	20,45	34.765,00
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 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	19,25	673,75
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	4,39	197,55
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,	caixa	450	51,12	23.004,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

	identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente:				
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	1.000	3,00	3.000,00
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	33,25	33.250,00
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	300	5,10	1.530,00
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	2.700	17,88	48.276,00
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	4,10	820,00
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	120	14,12	1.694,40
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	7,25	21.750,00
15	Batata doce: de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes);	quilograma	1.700	4,74	8.058,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembeom,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:				
16	BATATA INGLESA , LISA DE PRIMEIRA , FIRME E INTACTA ,SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS CORTES) , TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDAS .	quilograma	2.600	7,40	19.240,00
17	Bebida de soja em pó mistura em pó a base de soja para preparo instantâneo. Extrato de soja, : óleo de soja refinado, vitaminas e minerais , maltodextrina, sal refinado, estabilizante lecitina de soja e espessante goma guar. 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, n° de registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Lata 280g.	lata	85	76,59	6.510,15
18	Bebida láctea, sabores variados, obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gorduras, cultivo de bactérias lácteas específicas. Embalagem de 120 a 150 ml.	unid	5.200	6,30	32.760,00
19	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	3.000	6,30	18.900,00
20	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	7,72	17.756,00
21	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	1.000	28,40	28.400,00
22	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	caixa	1.000	28,40	28.400,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	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.				
23	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	1.200	28,40	34.080,00
24	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	1.500	28,40	42.600,00
25	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	1.200	13,95	16.740,00
26	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	9,00	1.800,00
27	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	56,50	56.500,00
28	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	34,50	35.604,00
29	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	quilograma	4.000	39,00	156.000,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembeom,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

	estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Produto de acordo com NTA 3.:				
30	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	5.000	25,40	127.000,00
31	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	500	24,25	12.125,00
32	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	2.000	24,73	49.460,00
33	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	1.900	6,87	13.053,00
34	Cenoura, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	2.000	6,62	13.240,00
35	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	21,15	12.901,50
36	Cheiro verde de boa qualidade.	molho	500	4,49	2.245,00
37	Chuchu de primeira compacto e firme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte; tamanho e coloração uniformes devem ser bem	quilograma	900	6,55	5.895,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	desenvolvidas e isentas de sujidades parasitas e larvar.				
38	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	3,25	487,50
39	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	9,20	3.036,00
40	Couve, 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	500	6,34	3.170,00
41	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	23,50	94.000,00
42	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	4,70	14.100,00
43	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	7,25	8.917,50
44	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	pacote	2.000	3,70	7.400,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembeom,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	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.:				
45	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	3,75	450,00
46	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	6,75	12.150,00
47	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	1.600	9,00	14.400,00
48	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	3.000	8,64	25.920,00
49	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 insetas 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	2,77	3.324,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

50	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	2.600	12,08	31.408,00
51	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	450	3,60	1.620,00
52	Goiaba, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	600	18,00	10.800,00
53	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	6,95	2.780,00
54	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	3.000	6,53	19.590,00
55	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	500	55,50	27.750,00
56	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	16.000	4,70	75.200,00
57	Leite UHT desnatado e zero lactose,. Contendo cálcio (fosfato tricálcico), enzima lactase, e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio	litro	160	73,95	11.832,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	e monofosfato de sódio). Caixa com 12 unidades.				
58	Limão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	300	7,25	2.175,00
59	Maçã de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica, com polpa firme e intacta.:	quilograma	1.500	12,23	18.345,00
60	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	2,60	572,00
61	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	7,50	18.750,00
62	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	4.000	7,58	30.320,00
63	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	9,64	7.712,00
64	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	7,45	8.195,00
65	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	33,05	25.779,00
66	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	6,40	3.411,20
67	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	20,00	21.100,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

68	Melancia, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	2.500	2,75	6.875,00
69	Melão, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	322	8,26	2.659,72
70	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	6,60	15.180,00
71	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	200	9,75	1.950,00
72	Ovo de galinha, de primeira, tipo extra; classe A, branco e de primeira. Isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; em perfeitas condições estruturais.	dúzia	3.000	8,95	26.850,00
73	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	8,90	23.362,50
74	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	8,63	3.883,50
75	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	800	21,78	17.424,00
76	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	quilograma	2.000	21,88	43.760,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	acordo com NTA 47. Produto de acordo com NTA 47. Deverá obrigatoriamente conter a rotulagem nutricional.:				
77	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	3.000	18,45	55.350,00
78	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	5.000	12,00	60.000,00
79	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	200	44,50	8.900,00
80	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	7,45	1.862,50
81	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	12,50	12.750,00
82	Polpa de frutas congeladas, 100%natural, livre de conservantes , açúcar, não fermentada e não alcolica.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	2.600	16,68	43.368,00
83	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	8,40	14.280,00
84	Quiabo, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica,(rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes ; devendo ser graúdas.:	quilograma	100	9,93	993,00
85	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	quilograma	900	1,05	945,00



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

	granulação uniforme e estar isento de sujeidade, 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.:				
86	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	9,04	10.848,00
87	Tempero completo, sem pimenta e urucum, contendo alho, sal, cebola. Deve estar isento de sujeidade, 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	9,28	4.640,00
88	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	9,20	16.560,00
89	Uva, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	250	28,50	7.125,00
90	Vagem, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.:	quilograma	350	8,70	3.045,00
91	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	4,60	2.355,20
VALOR TOTAL ESTIMADO →				R\$ 1.810.818,57	

Deste modo, tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas com base na metodologia de MÉDIA SANEADA, tem-se que o valor médio estimado e saneado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de **R\$ 1.810.818,57 (Um milhão, oitocentos e dez mil, oitocentos e dezoito reais e cinquenta e sete centavos)**.

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 Preliminares - RMP (documento em anexo).



VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (DIMENSÃO M5D: ECONÔMICA)

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

A melhor solução identificada para atender as necessidades da administração sob a perspectiva do interesse público é a **Aquisição de Gêneros Alimentícios para atender a alimentação escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino do Município de Manga/MG**, com a **Solução 2 - Contratação através de terceirização**, na forma mais eficaz e econômica identificada no mercado, justifica-se em diversos aspectos que abrangem a eficiência técnica, operacional e econômica da solução proposta, acredita-se que este modelo torna o processo mais célere e vantajoso para a Administração Pública, contemplando uma ampla gama de itens essenciais para o desenvolvimento das atividades administrativas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

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

A seleção desses itens como objeto do Estudo Técnico Preliminar (ETP) está alinhada com os princípios estabelecidos pela Lei n.º 14.133 de 1º de abril de 2021, particularmente aqueles relacionados à busca pela solução mais adequada e economicamente viável no mercado.

De acordo com o artigo 18, §1º, inciso V da Lei n.º 14.133/2021, a justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar é um requisito essencial. Neste contexto, foram realizadas análises de mercado que demonstraram que a escolha pelo sistema de registro de preços, apresenta-se como a solução mais adequada e eficiente.

Esta modalidade de contratação oferece flexibilidade e agilidade na aquisição dos itens conforme a demanda, evitando a depreciação do estoque e permitindo a atualização constante de itens de alto padrão adequados às necessidades específicas da secretaria envolvida.

A Lei n.º 14.133/2021 destaca os princípios da eficiência, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável (Art. 5º). A seleção de itens que atendam a estas diretrizes não apenas assegura a obtenção de itens de alta qualidade, compatíveis com as necessidades da unidade demandante, mas também promove a utilização otimizada dos recursos públicos.

A escolha por itens com maior vida útil e melhor desempenho reduzirá a frequência de substituições necessárias, resultando em uma considerável economia a longo prazo para a administração pública.

Ademais, a seleção dos itens especificados no ETP reflete um compromisso ambiental, alinhando-se aos objetivos de sustentabilidade (Art. 26, II da Lei n.º 14.133/2021) por meio da escolha de itens que oferecem impacto ambiental reduzido.

Conclui-se que o objeto deste ETP apresenta-se como a solução mais adequada existente no mercado para atender às necessidades da Administração Pública. Ao alinhar as exigências técnicas e operacionais com os princípios da Lei de Licitações n.º 14.133/2021, esta solução assegura a obtenção de valor, a eficiência operacional, a sustentabilidade ambiental e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Portanto, a escolha pela aquisição desses itens foi baseada nos benefícios relacionados à qualidade, personalização, suporte técnico e atualizações contínuas, sendo esta, entre as disponíveis no mercado, 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)

Conforme a orientação da Lei n.º 14.133/2021, procedeu-se à avaliação da divisibilidade do objeto, a viabilidade técnica e econômica, a análise de economia de escala, a competitividade e o aproveitamento do mercado visando determinar a decisão pelo parcelamento da solução para atender às necessidades da Unidade Demandante.

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** Verificou-se que os tipos de itens ora requisitados tem uma homogeneidade entre si, cujos mesmos possuem a mesma natureza e características, fato esse que não fere os princípios básicos das licitações e contratos quais sejam, o princípio da competitividade e igualdade, podendo os itens dispostos nesse termo ser ofertados por qualquer empresa do ramo de venda dos produtos.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A análise técnica e econômica indica que **o parcelamento é viável e não compromete a qualidade nem a eficácia dos resultados**. Permitirá a exploração de diversas fontes de fornecimento, otimizando custos e qualidade dos itens adquiridos.
- **Economia de Escala:** Concluiu que o parcelamento, neste caso, não acarretaria perda significativa de economia de escala. A divisão em item adequado permite obter vantagens significativas em termos de economia, sem um aumento proporcional nos custos.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%1,477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

- **Competitividade e Aproveitamento de Mercado:** O parcelamento do objeto especificamente aumenta a competitividade, permitindo a participação de um maior número de fornecedores, inclusive de pequeno porte, o que é alinhado aos objetivos da lei de fomentar a competição justa e ampla.
- **Análise de Mercado:** Uma análise detalhada do mercado desses itens revelou que sua divisão está em consonância com as práticas do setor. Fornecedores especializados em diferentes tipos podem oferecer melhores condições, seja em preço, qualidade ou prazo de entrega.
- **Consideração em Lote:** Buscando otimizar a inclusão de vários fornecedores e aproveitando as especializações de cada um, decidiu-se pela divisão e julgamento em lote. Esta estratégia permitirá maior flexibilidade, agilidade nas entregas e potencial melhoria na qualidade dos itens fornecidos.

Portanto, a decisão pelo parcelamento da solução para a aquisição baseia-se em uma análise cuidadosa que visa assegurar a eficiência da aquisição, fomentar a competitividade, promover a inclusão de diferentes portes de fornecedores e garantir a obtenção de itens de alta qualidade que atendam adequadamente às necessidades da Unidade Demandante.

Essa abordagem cuidadosa e fundamentada em dados concretos sobre o mercado e análises de viabilidade assegura estar alinhada tanto com a legislação vigente quanto com as melhores práticas de gestão pública. Com isso, **o processo de parcelamento adotado contribui de forma decidida para a obtenção de resultados mais eficazes e economicamente vantajosos para a Administração Pública**, além de promover a transparência e a eficiência como mandatários do interesse público.

VIII.1. Justificativa para adoção do registro de preços

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 pelo Município de Manga/MG. Este método de contratação, embasado nos artigos 82 a 86 da referida Lei, 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 da administração pública municipal 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 da demanda, 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 nº 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 adoção do 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.

VIII.2. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

Em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei n.º 14.133, de abril de 2021, e considerando a natureza específica desta contratação, determina-se a vedação da participação de empresas na forma de consórcio.

A vedação está fundamentada nas disposições da Lei n.º 14.133/2021, que, no Art. 15, estabelece condições sob as quais a participação de empresas em consórcio pode ser admitida em processos licitatórios. Entretanto, para este específico procedimento de Registro de Preços, consideraram-se fatores que disciplinam a incompatibilidade com a modalidade de contratação por consórcio, prevalecendo-se os princípios de eficiência e de obtenção das melhores condições para a administração pública conforme preconiza o Art. 5º da referida lei.

A vedação se justifica por diversos motivos estratégicos e operacionais, garantindo a responsabilização direta dos fornecedores, facilitando a gestão contratual e reduzindo os riscos associados à diluição de responsabilidades entre membros de um consórcio. Além disso, a especificidade dos itens a serem registrados e a necessidade de atendimento direto e ágil às demandas específicas do Município recomendam a seleção de fornecedores de forma individual.

Em termos de eficiência da gestão de contratos, previstos no Art. 7º, II da Lei nº 14.133, a Administração Pública deve buscar a simplificação dos processos administrativos, assegurando que todas as ações realizadas visem ao interesse público com a maior economia possível, sem prejuízo da qualidade dos produtos adquiridos. No caso de participação de consórcios, a complexidade na gestão dos contratos aumenta, e a agilidade necessária para atendimento das necessidades pode ser comprometida.

Por estas razões, ressalta-se a decisão contra a adoção de consórcios para esta contratação, privilegiando-se a contratação direta de empresas individuais que possam garantir com maior clareza e eficiência a entrega dos bens objeto deste registro de preços. Esta decisão está alinhada aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência elencados no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, primando pela administração eficaz e transparente dos recursos públicos e pelo atendimento eficiente das demandas de interesse público.



IX - RESULTADOS PRETENDIDOS (DIMENSÃO M5D: ECONÔMICA E GERENCIAL)

Em conformidade com os preceitos estabelecidos pela Lei n.º 14.133/2021, que regula as licitações e contratos administrativos no âmbito da administração pública, os resultados pretendidos para atender às necessidades do Município de Manga/MG, visam alcançar o mais alto grau de eficácia e eficiência, direcionando esforços na obtenção do valor mais vantajoso para a administração e assegurando igualmente o desenvolvimento nacional sustentável.

- **Otimização dos Recursos:** Espera-se uma gestão eficiente dos recursos públicos, direcionando-os de maneira que maximize o retorno sobre o investimento realizado na aquisição. Isso se fundamenta na prerrogativa de economicidade e na busca pelo melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, tal como preconizado pelo art. 5º da Lei n.º 14.133/2021, alinhado a ação administrativa aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.
- **Qualidade e Adequação ao Uso:** Além de observar o critério de menor preço, enfatiza-se a necessidade de adquirir itens que atendam especificações técnicas que garantam sua adequação ao uso, promovendo não apenas a economia, mas também assegurando a qualidade dos produtos, que deve estar em consonância com os objetivos previstos no art. 11 da Lei n.º 14.133/2021, que destaca a seleção da proposta mais vantajosa.
- **Sustentabilidade:** A escolha por itens que atendam aos critérios de sustentabilidade se alinha ao desenvolvimento nacional sustentável, conforme estabelecido no art. 5º da referida lei, contribuindo para a promoção de um meio ambiente ecologicamente equilibrado e preservação dos recursos naturais para as presentes e futuras gerações, enquanto atende às necessidades imediatas do processo administrativo.
- **Transparência e Fiscalização:** Visa-se garantir total transparência do processo de contratação e a facilitação de sua fiscalização por parte dos órgãos competentes e da sociedade, de modo a assegurar que todos os procedimentos estejam de acordo com o planejamento estabelecido e com a legislação vigente, como exposto nos princípios da Lei n.º 14.133/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 18.270.447/0001-46

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

- **Fortalecimento do Mercado Local:** Sempre que possível, incentivar a participação de fornecedores locais, promovendo o desenvolvimento econômico da região. A Lei n.º 14.133/2021, especialmente em seu art. 26, possibilita estabelecer margem de preferência para produtos manufaturados nacionais, contribuindo assim para um ciclo econômico virtuoso que favoreça o mercado interno.

Em suma, os resultados pretendidos estão firmemente ancorados nas diretrizes e orientações da Lei n.º 14.133/2021, visando não apenas à correta aplicação dos recursos públicos, mas também ao atendimento eficaz das necessidades da administração pública, dentro de um marco de sustentabilidade, transparência e efetividade, almejando impactos positivos prolongados para a sociedade como um todo.



X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS (DIMENSÃO M5D: GERENCIAL)

Para a contratação em tela, é fundamental adotar providências que garantam a implementação eficaz da solução escolhida. Primeiramente, é necessário realizar um levantamento detalhado das necessidades específicas em cada Unidade em relação aos itens requeridos, evitando contratações inadequadas ou insuficientes.

Outra providência essencial é a adoção do **FORMULÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DE CONTRATO** pelos fiscais de contrato, estabelecido na Instrução Normativa nº 001/2021 e a definição de **indicadores de desempenho para o contrato**, que devem refletir a qualidade do serviço prestado, o cumprimento de prazos de entrega dos itens contratados. Esses indicadores servirão como ferramentas para a gestão do contrato, facilitando o acompanhamento, a fiscalização e garantindo que as empresas contratadas atendam às expectativas da administração pública.

A cada entrega, o **recebimento provisório** será realizado mediante **conferência técnica e documental rigorosa** pelos fiscais de contrato designados, que deverão atestar formalmente e validar, item a item: a **quantidade física**, a conformidade com as **especificações técnicas** do instrumento contratual (quantidade, unidade de medida, preço, marca, peso, qualidade, embalagem), o prazo de entrega, **prazo de validade** e a integridade dos produtos. O **atesto da nota fiscal** (recebimento definitivo) fica condicionado à total convergência entre os itens entregues e as condições de preço e unidade estabelecidas no contrato, conforme diretrizes do **Mapa de Riscos nº 01**. Qualquer divergência identificada deverá ser registrada em ata, com a imediata notificação da contratada para substituição ou glosa, visando prevenir erros de faturamento ou superfaturamento e entrega de produtos inferiores. Eventuais desconformidades impedem o atesto da fatura e devem gerar abertura imediata de processo administrativo de acompanhamento.

Adicionalmente, recomenda-se que seja realizada a elaboração de um plano de fiscalização e monitoramento do contrato desde sua concepção. Este plano deve incluir a definição de responsabilidades na supervisão das atividades da empresa contratada, bem como cronogramas e métodos de avaliação periódica. A formação de uma equipe multidisciplinar composta por profissionais lotados na Secretaria demandante do Município e Equipe de Planejamento das Contratações pode agregar conhecimento técnico e facilitar a identificação de eventuais falhas na execução do contrato.

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, no caso da aquisição em estudo, pode ser pertinente ofertar treinamentos específicos aos servidores que atuarão na fiscalização, abordando temas como reequilíbrio de preços com manutenção do desconto originalmente ofertado no momento da licitação e critérios de avaliação de desempenho. Essa capacitação garantirá que os servidores estejam preparados para lidar com as particularidades da contratação.

Por fim, promover a transparência durante todo o processo de contratação é imprescindível. A disponibilização de informações sobre a seleção da empresa, 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.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe%n,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112



XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (DIMENSÃO M5D: ESTRATÉGICA)

A análise das contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução escolhida, demonstra que não há necessidade de contratações adicionais antes da implementação dessa solução. A contratação aqui estudada é suficiente para atender à necessidade da Unidade Demandante.



XII - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (DIMENSÃO M5D: ECONÔMICA)

Em Manga/MG, o Decreto Municipal n.º 309/2024, instituiu o Plano de Logística Sustentável (PLS), grande instrumento de governança, promotor do desenvolvimento nacional sustentável na Administração Pública, que tem por estratégia, nortear a elaboração do Plano de Contratações Anual (PLS), dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP) e dos Termos de Referências (TR) de cada contratação pública.

Considerando as necessidades demandadas, é essencial avaliar os impactos ambientais potenciais associados à produção, uso e disposição final desses materiais. Com base na Lei n.º 14.133/2021 e no Decreto Municipal n.º 309/2024, destacamos a importância do desenvolvimento nacional sustentável, incluindo a preservação das condições ambientais.

Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição de alimentos, incluindo as normas sanitárias e de qualidade. 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. A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: Projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

Em especial os produtos indicados neste Estudo, caso vencidos, poderão trazer diversos riscos ao ambiente e à saúde das pessoas caso não seja manipulado de forma correta, vejamos alguns:

- Durante o processo de produção, transporte e armazenamento dos produtos, podem ocorrer perfurações, acarretando em vazamentos de produtos líquidos ou secos, acarretando na invalidação do produto que detiver este problema.
- O armazenamento inadequado ou a manipulação incorreta dos produtos podem resultar em vazamentos. Além dos riscos de invalidação dos produtos, vazamentos prolongados podem ter impactos negativos na qualidade dos produtos.
- A depender do armazenamento dos fornecedores, os produtos podem ter sido atacados por pragas, insetos, animais, dentre outros que acarretam também na invalidação do produto após a constatação de produtos com perfurações.
- O recebimento de produtos vencidos pode acarretar diretamente e indiretamente na saúde dos que consumirem o alimento preparado.

Os riscos de impactos ocasionados devido à produção na indústria, 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.

- 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. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis.
- Estabelecer e aplicar rigorosos padrões de segurança para a construção e operação de instalações de armazenamento dos produtos, garantindo o uso de tecnologias que reduzam estes problemas.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

- c) Fornecer treinamento adequado para os profissionais envolvidos na manipulação, transporte e armazenamento dos produtos.
- d) Certificar que todos os envolvidos estejam cientes dos protocolos de segurança e saibam como agir em casos de emergências.

Medidas

- **Descarte correto de resíduos:** A indústria de alimentos gera diversos tipos de resíduos. São restos de alimento, plásticos de embalagens, metais, papelão, óleo, entre outros, tudo isso deve ser separado em recipientes próprios para a devida coleta e destinação.
- **Uso de embalagens sustentáveis:** Grande parte das indústrias de embalagens trabalha com materiais sustentáveis e tecnológicos. Os produtos devem ser entregues em invólucros biodegradáveis que possam ser aproveitados ou agredir menos o meio ambiente.
- **Otimização do processo produtivo:** Otimizar os processos produtivos aproveitando ao máximo os recursos humanos e materiais. Isso pode ser feito por meio de uma gestão que faça, por exemplo, o uso da tecnologia para acompanhar os resultados. Evitando momentos de ociosidade de seus colaboradores e de desperdício de insumos. Para isso, todas as atividades, por mais simples que sejam, devem ser computadas.
- **Reaproveitamento de água:** Para reduzir o risco de contaminação dos alimentos, a indústria de produtos alimentícios consome um elevado volume de água para higienização dos ambientes e vasilhames. O reaproveitamento da água é uma maneira de contornar esse gasto. As águas que saem das pias e tanques podem ser coletadas e direcionadas para reservatórios de reuso. Com isso, elas podem ser utilizadas para limpeza de pisos externos, vasos sanitários, entre outros.
- **Aproveitamento da energia do sol:** Quanto maior for a adoção das indústrias pela opção da energia solar, menor será a necessidade de implantação de hidrelétricas e termelétricas. Isso evita a inundação de áreas florestais e o uso de combustíveis fósseis para geração de energia. A energia solar é infinita e renovável. Além disso, não polui e não faz barulho. A maior parte dos municípios do Brasil tem sol praticamente o ano inteiro e suas placas coletoras podem ser instaladas em regiões consideradas como remotas.
- **Abertura de novos mercados:** A implantação dos processos da sustentabilidade na fabricação de produtos chama a atenção do mercado aumentando a possibilidade de convite dessas empresas para parcerias em outras regiões no âmbito nacional ou internacional.
- **Conquista de certificações ambientais:** Os procedimentos e comprovações de processos sustentáveis possibilitam para as empresas a conquista de certificações e selos que atestam que a fabricação dos produtos do empreendimento é feita com comprometimento na proteção do meio ambiente.
- **Compra consciente:** Evitar o consumo excessivo e planejar a compra com base nas necessidades reais da Administração.

As medidas aqui adotadas visam atender ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, fomentando, na medida do possível, inovações e soluções que conciliem a eficiência operacional com a preservação do meio ambiente.



XIII – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (DIMENSÃO M5D: ESTRATÉGICA)

Após análise criteriosa de todos os aspectos envolvidos no presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) e, fundamentando-se estritamente nas jurisprudências da Lei n.º 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 escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino do Município de Manga/MG**.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe0m,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

De acordo com o artigo 18, §1º, XIII, da Lei n.º 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 itens 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 Administração Pública, evidenciando o atendimento ao princípio da eficiência previsto no artigo 5º da supracitada lei.

Adicionalmente, nossa avaliação mostra que as estimativas de quantidades e os valores da contratação, fundamentados segundo o artigo 23 da Lei n.º 14.133/2021, são coerentes com os valores praticados pelo mercado, observando-se as diretrizes para obtenção do preço mais vantajoso para a Administração Pública, bem como a transparência e a obtenção de propostas competitivas, conforme busca o artigo 11, incisos I e II, da mesma legislação.

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 o atendimento da demanda para o Município de Manga/MG, 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 n.º 14.133/2021, bem como Art. 4º, inciso III, do Decreto Municipal nº 342/2024, que regulamenta o Planejamento Estratégico das Contratações (PEC), 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 n.º 14.133/2021, concluimos 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.

Acreditamos que as práticas aqui planejadas, são as que mais contribuem para a expressão da Missão, Visão e Valores do Município de Manga. Por meio dos indicadores aqui estabelecidos podemos conhecer e medir o desempenho e o Índice de Efetividade da Gestão Municipal (IEGM), comparar resultados, identificar pontos de melhoria e empreender ações de transformação, gerando um ciclo de melhoria contínua e aperfeiçoando o Índice de Governança das Aquisições (iGovAq) e de Gestão das Aquisições públicas (iGestAq) do Município de Manga/MG.

Manga-MG, 29 de abril de 2026.

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

Integrante da Área Requisitante

Integrante da Área Administrativa

Integrante da Área Técnica/Contratação



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ:18.270.447/0001-46
PraçaCoronelBembém,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

Anexo II - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

MUNICIPIO DE MANGA

Processo Administrativo nº 038/2026
Ata de Registro de Preços nº XX/XXXX

O(A) *Município de Manga*, com sede no(a) *Praça Coronel Bembém, 1477, Centro*, na cidade de *Manga/MG*, inscrito(a) no CNPJ sob o nº *18.270.447/0001-46*, neste ato representado(a) pelo(a) Prefeito Municipal 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 09/2026, publicada no de/...../202 , processo administrativo nº 038/2026, 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, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, para atender a alimentação escolar, dos alunos matriculados na rede municipal de ensino do município de Manga – MG, Especificados (s) no item 1.1 do Termo de Referência, anexo I do *edital de licitação* n.º 09/2026, 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>							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade

- 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 (a) *Município de Manga*.
3.2. Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

- 4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

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

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

5.1.1. *Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.*

5.1.2. *Consoante Parecer nº 00075/2024/DECOR/CGU/AGU, "há a possibilidade da renovação do quantitativo originalmente registrado em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços (ARP) desde que seja comprovada a manutenção do preço vantajoso, haja previsão expressa no ato convocatório e na ata de registro de preços, o tema tenha sido tratado na fase do planejamento da contratação e a prorrogação da ata de registro de preços seja celebrada por termo aditivo dentro do prazo de sua vigência"*

5.1.3. 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.

5.1.4. 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* 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.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe0m,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no *edital* e
 - 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 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.
- 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 subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do *edital*, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe0m,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

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 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, observada 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

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

- 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. Na 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 9.1, 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 9.4, 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. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
- 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
 - 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe0m,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

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

9.1.4.1. 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, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. 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.

9.4. 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:

9.4.1.Por razão de interesse público;

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

9.4.3.Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

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

10.1.1. 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.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), 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 (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe0m,1.477-Centro-Manga-MG-Tel.:(38)3615-2112

10.3. 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.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. 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 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Local e data

Assinaturas

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



PREFEITURAMUNICIPALDEMANGA

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ:18.270.447/0001-46

PraçaCoronelBembe0m,1.477–Centro–Manga-MG–Tel.:(38)3615-2112

Anexo I da Ata de Registro de Preço

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

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

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

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