



Universidade de Brasília

Faculdade de Economia, Administração, Contabilidade e Gestão de Políticas Públicas

Departamento de Administração

Curso de Especialização (*Lato Sensu*) em Gestão Pública Municipal

ROBERTA TOLENTINO SILVA

**ECONOMICIDADE NO PROCESSO LICITATÓRIO DA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA REDE ESTADUAL DO
ESTADO DE MINAS GERAIS**

Buritis – MG

2019

FICHA CATALÓGRAFICA

SILVA, Roberta Tolentino.

Economicidade no Processo Licitatório da Alimentação Escolar na Rede Estadual do Estado de Minas Gerais / Roberta Tolentino Silva, Cidade: Buritis/MG / Universidade de Brasília, Orientador: Prof. Ms. Eline dos Anjos Nogueira Martins 2019. 31 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia) – Especialização em Gestão Pública Municipal – Buritis/MG, Universidade de Brasília, 2019.

Bibliografia.

1. Licitação. 2. Economicidade. 3. Alimentação Escolar.

Universidade de Brasília – UnB

Reitora:

Prof^a. Dr^a. Márcia Abrahão Moura

Vice-Reitor:

Prof. Dr. Enrique Huelva

Decana de Pós-Graduação:

Prof^a. Dr^a. Helena Eri Shimizu

**Diretor da Faculdade de Economia, Administração, Contabilidade e Gestão
Pública:**

Prof. Dr. Eduardo Tadeu Vieira

Chefe do Departamento de Administração:

Prof. Dr. José Márcio Carvalho

Coordenadora do curso de Especialização em Gestão Pública Municipal

Profa. Dra. Fátima de Souza Freire

ROBERTA TOLENTINO SILVA

**ECONOMICIDADE NO PROCESSO LICITATÓRIO DA ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR NA REDE ESTADUAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS**

Monografia apresentada ao Departamento de
Administração como requisito parcial à
obtenção do certificado de especialista (*lato
sensu*) em Gestão Pública Municipal.

Professora Orientadora: Ms. Eline dos Anjos
Nogueira Martins

Buritis – MG

2019

ROBERTA TOLENTINO SILVA

**ECONOMICIDADE NO PROCESSO LICITATÓRIO DA ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR NA REDE ESTADUAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS**

A Comissão Examinadora, abaixo identificada, aprova o Trabalho de Conclusão do Curso de especialização em Gestão Pública Municipal da Universidade de Brasília da aluna

Roberta Tolentino Silva

MS. Aline dos Anjos Nogueira Martins
Professor-Orientador

Ms. Olinda Maria Gomes de Lesses,
Professor - Examinador

Buritis, 27 de abril de 2019.

Dedico este trabalho à minha família, em especial ao meu marido e filhos, que sempre me apoiaram incondicionalmente nos estudos, aos meus colegas e professores e todos aqueles que contribuíram para a realização deste trabalho.

AGRADECIMENTOS

Agradeço este trabalho, primeiramente a Deus, à minha família por ter acreditado em mim, a todos os professores que fizeram parte dessa trajetória, aos meus amigos, principalmente a Izabela de Pinho Prisco Damasceno, que me deu força e incentivo para continuar e colegas pela convivência e carinho de todos os dias e a todas as pessoas que de alguma forma contribuíram para minha formação.

Bom mesmo é ir a luta com determinação, abraçar a vida com paixão, perder com classe e vencer com ousadia, pois o triunfo pertence a quem se atreve... E a vida é muito para ser insignificante. (Charles Chaplin)

RESUMO

Este trabalho trata da economicidade no processo licitatório da alimentação escolar na rede estadual do estado de Minas Gerais. Foi feito um levantamento de dados licitatórios no período de 2015 a 2018 que indicassem a evolução econômica desse processo na Escola Estadual Argemiro Antônio do Prado. O objetivo desse trabalho foi analisar as possibilidades, dentro da legislação, que permitem tornar o processo licitatório da merenda escolar mais econômico. A metodologia utilizada foi pesquisa bibliográfica por meio de livros, artigos, monografias e documental por meio das legislações. Diante dos resultados, fica claro que um planejamento prévio ao edital e a forma de planejamento dele acarreta um aumento significativo de produtos licitados e uma diversidade bem maior do cardápio escolar ofertado aos alunos.

Palavras-chave: Licitação. Economicidade. Alimentação Escolar

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Anexo I – Especificação técnica e Condições Comerciais - 2016.....	20
Tabela 2 – Cardápio 21 – 2016.....	21
Tabela 3 – Cardápio 21 – 2018.....	22
Tabela 4 – Anexo I - Especificações Técnicas e Condições Comerciais -2018.....	23
Tabela 5 – Pesquisa de Preço – 2018	25
Tabela 6 – Pesquisa de Preço – 2018.....	27
Tabela 7 – Mapa de Apuração e Classificação de Proposta- 2016.....	28
Tabela 8 – Quadro de Apuração de Valores – 2018.....	30
Tabela 9 – Mapa de Apuração e Classificação de Proposta- 2018	31

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

(OPCIONAL)

SEE-MG – Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais

SP – São Paulo

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	1
1.1	Contextualização	1
1.2	Formulação do problema	1
1.3	Objetivo Geral	1
1.4	Objetivos Específicos	1
1.5	Justificativa.....	2
2	REVISÃO TEÓRICA	3
3	MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA	9
3.1	Tipologia e descrição geral dos métodos de pesquisa	9
3.2	Caracterização da organização, setor ou área, indivíduos objeto do estudo.....	9
3.3	População e amostra ou Participantes da pesquisa.....	10
3.4	Caracterização e descrição dos instrumentos de pesquisa.....	10
3.5	Procedimentos de coleta e de análise de dados	11
4	RESULTADO E DISCUSSÃO.....	12
4.1	Quantidade de Produtos Licitados.....	12
4.2	Qualidade dos Produtos Licitados.....	13
4.3	Pesquisa de Preço e Fornecedores.....	13
4.4	Critério de Julgamento: Item ou Lote.....	14
5	CONCLUSÃO E RECOMENDAÇÃO	16
	REFERÊNCIA	188

1 INTRODUÇÃO

O processo licitatório para adquirir produtos para a alimentação escolar na rede pública estadual é de caráter obrigatório e seguem a regras da Nota Técnica nº 01/2017 da SEE-MG, vistas à seleção da proposta mais vantajosa, respeitados os princípios jurídicos do art. 37, caput, da Constituição da República, assim como os da igualdade, vinculação ao instrumento convocatório e julgamento objetivo. Conforme a Lei 8.666/93, em seu artigo 3º, “A licitação destina-se 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 e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.” Segundo Marçal Justen Filho, “a licitação é um procedimento administrativo disciplinado por lei e por um ato administrativo prévio, que determina critérios objetivos de seleção da proposta de contratação mais vantajosa, com observância do princípio da isonomia, conduzido por um órgão dotado de competência específica”. Conforme a Lei 8.666/93, a finalidade da licitação deve ser sempre atender o interesse público, buscar a proposta mais vantajosa, mas isso não quer dizer que a proposta mais vantajosa seja a de menor valor.

Medidas adotadas no processo de licitação a partir do ano de 2017, para alimentação escolar da Escola Estadual Argemiro Antônio do Prado, evidenciou um aumento de mais de 50% (cinquenta por cento) na quantidade de produtos adquiridos, além da mudança significativa na variedade de receitas no cardápio.

Nessa perspectiva, diante do grande avanço ocorrido nos últimos dois anos, percebe-se a necessidade de tornar o processo licitatório de compras de produtos para alimentação escolar mais econômico.

O objetivo geral da presente pesquisa é analisar as possibilidades que a legislação permite e tornar o processo licitatório da merenda escolar mais econômico e eficiente.

Para tanto foram delineados os seguintes objetivos específicos: Comparar os critérios adotados nos processos de licitação e os resultados finais antes e depois de 2017, analisar a melhor forma de economizar com eficiência, por meio de pesquisas documentais.

Parte-se da hipótese que no processo licitatório da alimentação escolar na rede pública estadual de Minas Gerais é extremamente necessária para aproveitar com eficiência o dinheiro público e conseguir satisfazer qualitativamente e quantitativamente o cardápio alimentar das refeições servidas aos alunos, podendo conseguir atingir um percentual acima de 50% na variedade de produtos adquiridos e cardápio ofertado.

Assim, para viabilizar o teste da hipótese, realizou-se uma pesquisa qualitativa, de finalidade básica estratégica, objetivo descritivo e exploratório, realizadas com técnicas de análise documental e bibliográfica.

Este trabalho tem a finalidade de expor algumas alternativas eficientes para a economicidade das licitações da alimentação escolar nas escolas estaduais de Minas Gerais, de forma a viabilizar o aumento dos itens adquiridos e cumprindo com eficiência a cartilha de cardápio escolar, cumprindo as legislações necessárias.

2 REVISÃO TEÓRICA

O governo, através das licitações públicas, realizam as compras conforme a sua necessidade, e isso possibilita as empresas de diversos ramos fecharem contratos vantajosos. Mas tudo isso é regulamentado e seguem regras específicas, incluindo a economicidade.

Os processos para licitação da alimentação nas escolas estaduais de Minas Gerais, com recursos do Programa Nacional de Alimentação, conforme a Consolidação das Resoluções SEE nº 3.670 de 28 de dezembro de 2017 e 3741 de 04 de maio de 2018, que regulamenta o disposto no Decreto Estadual nº 45.085, de 08 de abril de 2009, que dispõe sobre a transferência, utilização e prestação de contas de recursos financeiros repassados às caixas escolares vinculadas às unidades estaduais de ensino, em seu artigo 12, regulamenta:

“Toda despesa realizada pela Caixa Escolar deverá ser precedida de adequado processo, conforme regulamento próprio de licitação, exceto na aquisição da alimentação escolar que seguirá nota técnica da SEE-MG, vistas à seleção da proposta mais vantajosa, respeitados os princípios jurídicos do art. 37, caput, da Constituição da República, assim como os da igualdade, vinculação ao instrumento convocatório e julgamento objetivo.”

O artigo 37 da Constituição Brasileira diz respeito aos princípios inerentes a Administração Pública que são a legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. Segundo Reale (1986, p.60), princípios são, pois verdades ou juízos fundamentais, que servem de alicerce ou de garantia de certeza a um conjunto de juízos, ordenados em um sistema de conceitos relativos à dada porção da realidade. Às vezes também se denominam princípios certas proposições, que apesar de não serem evidentes ou resultantes de evidências, são assumidas como fundantes da validade de um sistema particular de conhecimentos, como seus pressupostos necessários.

Os princípios da licitação pública existem para que haja transparência, pois a finalidade da licitação é de atender o interesse público, de conseguir a proposta mais vantajosa, assegurando igualdade de condições para todos os concorrentes, bem como os demais princípios, resguardados pela constituição.

O princípio da economicidade, previsto no art. 70 da CF/88, representa, em síntese, os resultados esperados na aquisição de produtos ou serviços, com o menor custo possível. É

a união da qualidade, celeridade e menor custo na prestação do serviço ou bens adquiridos no setor público.

A Fundação Getúlio Vargas — SP, concluiu que “economicidade tem a ver com avaliação das decisões públicas, sob o prisma da análise de seus custos e benefícios para a sociedade, ou comunidade a que se refere.”

Régis Fernandes de Oliveira explica que, “economicidade diz respeito a se saber se foi obtida a melhor proposta para a efetuação da despesa pública, isto é, se o caminho perseguido foi o melhor e mais amplo, para chegar-se à despesa e se ela fez-se com modicidade, dentro da equação custo-benefício.”

As compras de alimentação escolar pelo poder público, com a verba do PNAE – Programa de Alimentação Escolar e da Quota Estadual do Salário Educação de Minas Gerais é destinado ao preparo para alimentação dos alunos matriculados e frequentes e servidores da escola. O planejamento para a o preparo dessa alimentação respeita as seguintes etapas, conforme Nota Técnica 01/2017:

“1 – Utilizar a Matriz de Planejamento elaborada pela equipe técnica desta Secretaria para seleção dos cardápios a serem utilizados no período de cobertura do Termo de Compromisso (TC) firmado com a SEE-MG.

2 – Montar lista relacionando todos os gêneros alimentícios das preparações selecionadas, com suas respectivas quantidades. Se for necessário, utilize como parâmetro os quantitativos do ano anterior, alterando as quantidades caso tenha modificado o número de alunos e servidores.

3 – Separar, de acordo com a lista/demanda formada, os produtos não perecíveis dos produtos perecíveis, ou seja, até esse momento, montar a lista de compras de acordo com a Resolução SEE nº 2.245/2012 e o Decreto estadual nº 45.085/2009.”

Esse processo inicial de planejamento é muito importante para o sucesso da economicidade em uma licitação. Nele são selecionados cardápios bem aceitos pelos costumes alimentícios da região e também são selecionados cardápios que utilizam, em sua maioria, produtos de fácil acesso, pois isso contribui com o preço de aquisição desses itens.

Segundo Barros (205, p 17), a eficiência “busca a utilização racional dos recursos ou meios, para atingir os objetivos ou metas. [...] significa a busca de aquisição do bem ou da

disponibilidade necessários à administração da forma mais econômica possível, sem perda da qualidade exigida”.

Tremel (2001, p. 1) diz que o “princípio da eficiência nada mais é do que o princípio implícito da economicidade”. E Justen Filho (2005, p. 54), com o mesmo raciocínio ratifica que a “economicidade significa o dever de ser eficiente”.

A próxima etapa é a elaboração do processo de compras, que deverá respeitar a legislação vigente e em seguida as assinaturas de contratos e recebimento dos produtos.

Após análise e a definição da modalidade de licitação, que neste caso trataremos apenas da licitação na modalidade convite, algumas observações devem ser levadas em consideração devido ao grande impacto que podem causar na economicidade do certame. São eles:

- Quantidade de produtos licitados;
- Qualidade dos produtos licitados;
- Pesquisa de preço e fornecedor;
- Critério de julgamento: item ou lote.

Em relação ao item “quantidade de produtos licitados”, Priscila Segala Kalluf, advogada e consultora, cita em matéria para Coluna Jurídica da Administração Pública, que os quantitativos mínimos estabelecidos no edital, por sua vez, devem resguardar a economia de escala, ou seja, deve observar que quanto maior a quantidade do bem licitado, menor poderá ser o seu custo, até o limite em que a quantidade não importe, pois o preço manter-se-á reduzido.

No caso da alimentação escolar, o levantamento prévio da quantidade de produtos necessários para elaborar o cardápio deve ser feito minuciosamente para que a quantidade desses produtos seja suficiente para o período determinado. Caso contrário, despesas com abertura de um novo processo ou alteração no cardápio escolar pode gerar custos inesperados e transtornos.

Pereira (2009) de forma tácita, diz que, o artigo 3º da Lei de Licitações apresenta o princípio da “economicidade”, quando menciona que o procedimento licitatório visa selecionar a proposta mais vantajosa, visto que a maior vantagem para a Administração seria o preço baixo. Nesse caso, portanto, no que se refere à economicidade, toda licitação visa à

proposta mais vantajosa para a Administração, pois a economia para os cofres públicos é regra, sendo exceção qualquer vantagem de outra ordem.

Mas essa visão da busca de menor preço no processo licitatório tem causado muitas confusões.

Magalhães (2005) diz que ocorre uma inversão de valores: o menor preço torna-se o primeiro fator a ser considerado, e não mais um fator de sensível importância, que deveria ser associado a uma série de outros de grande relevância.

Na realidade, o princípio da isonomia não prega a economicidade “cega”, isto é, a busca incessante do menor preço, sem a preocupação com a qualidade ou com a utilidade do produto a ser adquirido. Com isso, o que se alcança são produtos de péssima qualidade, vendidos a preços que parecem baixos, mas que na verdade não conferem vantagem à Administração, pelo contrário, acarretam prejuízos incalculáveis (JUSTEN FILHO, 2014).

Definir a qualidade de um produto, muitas vezes não é uma tarefa fácil, o que ajuda a tornar essa etapa mais precisa é a descrição dos produtos de forma mais analítica possível.

Moreira (2008) assinala que, de alguma forma, todos sabem o que se quer dizer quando se fala em algo que foi feito com qualidade; entretanto, não é fácil definir o que seja essa qualidade.

Em termos de conceito, Carpinetti (2012) explica que, a partir da década de 50, a qualidade, que até então era relacionada apenas à percepção técnica do produto, evoluiu para a adequação ao uso, assim sendo desdobrada em várias características ou atributos.

Sendo assim, na busca pelo menor preço, deve-se levar em consideração que o produto adquirido pelo menor preço não é sempre o mais vantajoso. Vantajoso é o que apresenta produtos ou serviços de qualidade com preço justo.

A pesquisa de preço e de fornecedor, que precede o certame, é recomendada pelo TCU – Tribunal de Contas da União com o objetivo de verificar quais os parâmetros estão sendo cobrados pelos fornecedores no âmbito público e privado. Sobre esse aspecto, Marçal Justen filho discorre:

“O contrato com a Administração Pública deverá ser praticado em condições econômicas similares com as adotadas pelo particular para o restante de sua atividade profissional. Não é admissível que o particular, prevalecendo-se da

necessidade pública e da ausência de outros competidores, eleve os valores contratuais. (JUSTEN FILHO, 202, p 291).

Para a aquisição de produtos da alimentação escolar, é necessário realizar pesquisa de preço em no mínimo três estabelecimentos do município, caso não seja possível, deve-se realizar a pesquisa de preços em municípios vizinhos. Como esses valores e feito a média do preço de cada produto e a partir disso, tem-se um referencial de preço para aquele produto.

Esse procedimento é indispensável para a verificação da existência de recursos disponíveis para cobrir o valor do processo licitatório.

Conforme o entendimento da Corte de Contas, a distinção de licitação por itens e de licitação por lotes, é:

“Na licitação por item, há a concentração de diferentes objetos num único procedimento licitatório, que podem representar, cada qual, certame distinto. De certo modo, está-se realizando “diversas licitações” em um só processo, em que cada item, com características próprias, é julgado como se fosse uma licitação em separado, de forma independente.”

Quando o objeto da licitação é dividido em itens, possibilita a participação de mais fornecedores, aumentando a disputa. É necessário verificar a viabilidade de técnica e econômica nesse critério. Marçal Justen Filho, em seus ensinamentos se refere a licitação por item e lote:

“Na licitação por itens, há um único ato convocatório, que estabelece condições gerais para a realização de certames, que se processarão conjuntamente, mas de modo autônomo.

(...)

A autonomia se revela pela faculdade outorgada aos licitantes de produzir propostas apenas para alguns itens. Os requisitos de habilitação são apurados e cada proposta é julgada em função de cada item. Há diversos julgamentos, tanto na fase de habilitação quanto na de exame de propostas. Mesmo que materialmente haja um único documento, haverá tantas decisões quanto sejam os itens objeto de avaliação.

(...)

Assim, por exemplo, é inválido estabelecer que o licitante deverá preencher os requisitos de habilitação para o conjunto global dos objetos licitados (eis que o julgamento se faz em relação a cada item).

(...)

Outra imposição defeituosa consiste na obrigatoriedade da formulação de propostas para o conjunto dos diferentes itens”.

3 MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA

Esse trabalho de conclusão de curso foi desenvolvido através de pesquisas documentais dos processos licitatório da Escola Estadual Argemiro Antônio do Prado de 2016 a 2018.

Foram utilizados também, como fonte de pesquisa, documentos licitatórios, planilhas de conferência de preços para verificação e análise de melhor valor, resoluções e notas técnicas.

3.1 Tipologia e descrição geral dos métodos de pesquisa

O tipo de pesquisa apresentada nesse trabalho foi um estudo de caso dos processos licitatórios na Escola Estadual Argemiro Antônio do Prado, na cidade de Buritis – Minas Gerais. A finalidade da exploração dessa pesquisa é aplicada, com abordagem qualitativa e objetivo explicativo, com técnicas de coletas documentais e bibliográficas e utilização de planilhas e tabelas.

3.2 Caracterização da organização, setor ou área *locus* do estudo

A coleta dos dados foi realizada na Escola Estadual Argemiro Antônio do Prado, na cidade de Buritis – Minas Gerais. A escola recebeu no ano de 2018, cerca de mil e trezentos alunos, estando matriculados nos períodos matutino, vespertino e noturno, na sede e nos dois segundos endereços.

A escola possui um departamento financeiro onde são realizadas as licitações para aquisição de alimentação escolar. Nesse departamento, existe um responsável pelos processos licitatórios e documentações. Uma comissão de licitação e a diretoria dá suporte a esse trabalho.

3.3 População e amostra ou Participantes da pesquisa

A amostra da pesquisa é constituída por documentos de três processos licitatórios, que são eles: Processo 06/2016, 01/2017 e 02/2018. Todos com publicação no Diário Oficial de Minas Gerais.

Os documentos utilizados para realizar a pesquisa foram:

- Anexo1 – Especificações técnicas e quantidades,
- Formulário de pesquisa de preço
- Mapa de Apuração e classificação de propostas

Foram selecionados processos de três anos subsequentes para que se pudesse avaliar as mudanças ocorridas durante esse período e a forma como a inclusão do cardápio escolar transformou a maneira de licitar os produtos alimentícios.

3.4 Caracterização e descrição dos instrumentos de pesquisa

O instrumento de coleta de evidências foi pesquisa documental na Escola Estadual Argemiro Antônio do Prado no município de Buritis/MG. Foram utilizados documentos pertencentes aos processos licitatórios dos anos de 2016 à 2018:

- Licitação 01/2016: Anexo I – Especificação técnica e Condições Comerciais - 2016
- Licitação 01/2016: Cardápio 21
- Licitação 06/2018: Cardápio 21
- Licitação 06/2018: Anexo I - Especificações Técnicas e Condições Comerciais -2018
- Licitação 06/2018: Pesquisa de Preço
- Licitação 01/2016: Mapa de Apuração e Classificação de Proposta
- Licitação 06/2018: Mapa de Apuração e Classificação de Proposta
- Licitação 06/2018: Quadro de Apuração de Valores

3.5 Procedimentos de coleta e de análise de dados

As informações foram coletadas através de planilhas e documentos constantes dos processos licitatórios de produtos alimentícios para alimentação escolar. Esses documentos estão armazenados em arquivos de computador e também fisicamente.

Os documentos foram elaborados e armazenados por mim, Roberta Tolentino Silva, que sou responsável pelo setor financeiro e presidente da comissão de licitação da Escola.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O local onde se realizou a pesquisa foi a escola pública da cidade de Buritis-MG que tem o maior número de alunos matriculados, pois o objetivo era entender, na prática, como é possível licitar produtos para alimentação escolar de forma econômica e com isso trazer outros resultados como foi o caso do aumento de produtos para complementar o cardápio escolar. A pesquisa foi realizada através de documentos constantes dos processos de licitação e as planilhas utilizadas para verificação de apuração de valores foram de grande importância para esse estudo.

Nos anos de 2016 a 2018, os processos licitatórios para alimentação escolar foram divididos em duas licitações: primeiro semestre e segundo semestre. O valor total disponível para a alimentação nesse ano de 2016 foi de R\$135.396,00, em 2017 era de R\$76.172,00e no ano de 2018 o valor disponível era de R\$77.252,00.

4.1 Quantidade de Produtos Licitados

O processo licitatório 01/2016, com adjudicação e homologação no dia 07 de abril de 2016 foi elaborado com base em um cardápio com variação semanal, apenas cinco variedades eram servidas durante o semestre. Os produtos foram divididos em dois lotes: Perecíveis e não perecíveis.

Na fase inicial desse processo de licitação, foi verificado qual seria a quantidade necessária para se realizar o preparo da alimentação por um período de cinco meses.

Podemos observar como foi feito esse planejamento com base nas tabelas 01 e 02.

Nota-se que na tabela 02, para o preparo do cardápio “Macarronada”, é necessário o quantitativo de 29 quilos de macarrão para suprir a demanda de todos os turnos incluindo os segundos endereços. Esse quantitativo foi multiplicado por 18, que será a quantidade de vezes que esse cardápio se repetirá durante o período que durará a licitação.

Observando a tabela 01, podemos verificar que a quantidade licitada do produto “macarrão” será suficiente para suprir a demanda e ainda terá uma margem de 5% a mais do produto.

Esse planejamento prévio ao certame é indispensável para que não haja problemas com falta de produtos e que possivelmente não sejam licitados produtos desnecessários.

A falta de produtos acarretaria em um processo de dispensa, onde são compradas pequenas quantidades para suprir emergencialmente a falta. Esse processo é feito através de cotação e por causa da pequena quantidade não se consegue preços tão favoráveis quanto a de uma licitação.

4.2 Qualidade dos Produtos Licitados

A forma de se realizar as compras dos produtos da alimentação escolar sofreu grandes mudanças, principalmente no momento de se descrever o produto que gostaria de adquirir. Ao longo de alguns processos licitatórios foi verificado que alguns produtos, apesar do preço unitário menor, não gerava economia para o processo, pois era necessário adquirir mais quantidade daqueles produtos para suprir a demanda.

Com base nas descrições da tabela 1, podemos notar que a especificação do objeto não era ampla. Faltavam informações para qualificar de forma mais precisa o produto que se gostaria de adquirir.

Observando a tabela 02, verificamos que a quantidade necessária do produto “extrato de tomate” para o preparo da receita “macarrão” era de 10 unidades para suprir a demanda total no ano de 2016 e no ano de 2018, conforme a tabela 3, eram necessários apenas 6,6 unidades para suprir uma demanda um pouco maior pela mesma quantidade de tempo, 18 semanas.

A diminuição de quase 35% na utilização desse produto, deve-se ao fato das alterações ocorridas nos processos licitatórios a partir do segundo semestre do ano de 2017.

Como podemos observar na tabela 04, no item 15 – Extrato de tomate, as especificações do produto estão bem mais claras e detalhadas, deixando evidenciada a qualidade que se espera do produto.

4.3 Pesquisa de Preço e Fornecedor

Somente no primeiro semestre do ano de 2018 foi adotado o procedimento de pesquisa de preço e fornecedor como procedimento prévio ao processo licitatório. Esse procedimento foi de grande importância, principalmente para que se pudesse planejar e ter certeza de que o valor do certame estaria condizente da disponibilidade financeira.

A pesquisa de preço, conforme a tabela 5, do processo licitatório 02/2018, com adjudicação e homologação em 19 de abril de 2018, apurou um valor total, como prévia, de R\$28.668,29.

O mapa de apuração desse processo licitatório, como mostra na tabela 7, registrou o valor apurado total de R\$24.327,16. Uma diferença de aproximadamente 15% a menos somente, devido aos preços coletados na pesquisa serem os preços de varejo.

Nesse mesmo período também foi adotado o procedimento de pesquisa e cadastro de fornecedores, onde se verificava a disponibilidade dos produtos oferecidos pelo comerciante e a manifestação de interesse de participar do processo licitatório.

Conforme a tabela 7, podemos observar que três fornecedores participaram da licitação 02/2018, em contrapartida, somente um fornecedor participou do processo licitatório 01/2016 conforme mostra a tabela 6.

Quanto mais fornecedores participarem do processo de licitação, mais econômico esse processo pode ser tornar. Podemos verificar essa afirmativa observando os preços dos produtos individualmente ou o total do processo.

O item 9 – Canjica amarela, teve uma variação de preço de 67% entre os fornecedores, o que significou uma economia de R\$144,00 somente nesse produto.

Concluimos que, se apenas um fornecedor tivesse participado do processo 02/2018, como era de costume antes de 2018, o certame em questão teria em sua adjudicação um valor de R\$2.192,20 a mais, que indica quase 10% de acréscimo. Essa conclusão foi dada através da criação da tabela 8, que foi considerado como se houvesse apenas um licitante. Os produtos que o fornecedor não tinha disponibilizado foi completado com o valor do fornecedor concorrente, para que a análise não ficasse prejudicada.

A importância da pesquisa de preço também é relevante para comprovar que todos os produtos constantes da licitação estarão disponíveis para compra por pelo menos um fornecedor, evitando que seja necessária a abertura de um novo processo para adquirir os produtos faltosos.

4.4 Critério de julgamento: Item ou Lote

Uma das preocupações na fase interna de um certame, claramente é o estudo detalhado do objeto, da comercialização, preços praticados no mercado, a fim de delimitar os procedimentos que serão envolvidos na licitação. Quando se constata a necessidade da abertura de um processo licitatório é verificada a possibilidade de dividir o objeto em vários

itens, pois isso permite que um maior número de interessados participe da disputa, aumentando a competitividade e a viabilização de boas propostas.

No caso da alimentação escolar, não há prejuízo para a administração licitar por item, pelo contrário, notou-se que nos anos de 2016 a 2018 houve uma economia significativa quando a forma de licitar passou a ser definitivamente por itens.

A tabela 6 mostra que apenas um concorrente participou do processo licitatório 01/2016, onde o critério de julgamento era menor preço por lote. Esse tipo de prática desmotiva a participação e a competitividade, já que é imposto a um único licitante a cotação de preço global para todos os itens que compõem o lote.

No caso de julgamento de menor preço por item, a possibilidade de 100% dos participantes ganharem em pelo menos um item é grande. Isso abre a concorrência e motiva a participação no processo. O fornecedor, nesse caso, não é obrigado a participar cotando uma quantidade mínima de produtos, ele pode participar oferecendo os produtos que são convenientes naquele momento, com isso ele terá um julgamento justo e igualitário.

A tabela 7, referente ao processo licitatório 02/2018, aponta que três fornecedores participaram do certame e que os três ganharam a concorrência em pelo menos um produto cotado. Isso indica o crescimento do interesse pela participação nos processos de licitação.

Através da construção da tabela 9 podemos concluir que esse processo realizado através de julgamento de menor preço por item teve um ganho de R\$336,59.

Considerando a hipótese desse processo ter o critério de julgamento de menor preço por lote, o fornecedor Peg Pag Economia ganharia o certame com o menor preço global no valor total de R\$24.663,75. Esse processo teve o critério de julgamento de menor preço por lote e foi adjudicado com o valor final de R\$24.327,16.

Aparentemente, o ganho não parece muito significativo, mas devemos levar em consideração que o procedimento é de fácil aplicação em vista dos inúmeros benefícios que decorrem desse, principalmente a economia, celeridade e vantagens nas contratações.

5 CONCLUSÃO

A pesquisa realizada para esse trabalho buscou analisar os resultados positivos no aspecto econômico que podem ser obtidos através de processos licitatórios bem elaborados e planejados. Pode-se afirmar que o desenvolvimento desse processo dentro das normas e legislações, gera um bom resultado e inúmeros benefícios para a instituição. Além da economicidade, pode citar a celeridade nos certames, a parceria com fornecedores diversos, o que na instituição em questão é muito importante, a contratação de compras dos produtos propostos, a simplificação da quantidade de processos de licitação com o mesmo objetivo.

A economicidade nos processos licitatórios faz parte dos Princípios da Licitação mas a sua importância não está relacionada somente a necessidade de aplicação da lei, está relacionada a eficiência no resultado final desse processo.

O objetivo geral da presente pesquisa, que era de analisar as possibilidades que a legislação permite para tornar o processo licitatório da merenda escolar mais econômico e eficiente foi realizado e permitiu demonstrar que em alguns casos a economia pode chegar a quase 70% em determinados itens, e comprovadamente o critério de julgamento de menor preço por item é mais vantajoso para a administração que por lote. As pesquisas de preço e de fornecedores, o planejamento, também é de grande importância para um resultado final satisfatório.

A organização e guarda dos documentos foi importante para que se pudesse fazer as comparação nos processos de licitação ao longo dos 3 anos (2016 a 2018).

Esse trabalho de conclusão de curso contribuirá para que outras escolas da rede estadual ou de outros segmentos possam transformar o processo licitatório da merenda escolar em um processo, acima de tudo, econômico, em conformidade com as legislações vigentes e capaz de transformar todo o processo de compra e também a alimentação escolar.

O presente trabalho delimitou-se a pesquisa em somente uma escola da rede estadual do município de Buritis-MG, e possibilitou o registro dos resultados, que até o presente momento não existiam, o que facilitará pesquisas futuras.

Com essa pesquisa concluída e os resultados obtidos, abre-se a possibilidade de estudos mais aprofundados ou com uma maior diversidade de amostras, o que seria de grande contribuição para análise mais aprofundada desse estudo.

Considero que os objetivos dessa pesquisa foram alcançados e que é possível alcançar uma redução significativa nos processos licitatórios para adquirir produtos da alimentação escolar, se for implementada a filosofia de economia como método não só de se economizar financeiramente, mas também de se ampliar a forma como são adquiridos os produtos para a melhoria da alimentação escolar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARROS, Márcio dos Santos. 502 comentários sobre licitações e contratos administrativos. São Paulo: NDJ, 2005. p. 17-18.

BRASIL, Consolidado das Resoluções SEE nº3670 de 28 de dezembro de 2017 e 3741 de 04 de maio de 2018.

BRASIL. Constituição Federal de 1988. Promulgada em 5 de outubro de 1988. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em 07 de março de 2019.

BRASIL, Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8666cons.htm. Acesso em 07 de março de 2019.

BRASIL, Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais, Nota Técnica 01/2017. Atualização dos procedimentos para execução dos recursos financeiros de Alimentação Escolas pelas Caixas Escolares das escolas estaduais de Minas Gerais, em especial, sobre a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar.

CARPINETTI, L. C. R. Gestão da qualidade: conceitos e técnicas. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

Fundação opina sobre conceitos de economicidade e operacionalidade. Cuiabá, Revista do TCE/MT, nº 10, ago/1989, p. 49/58.

JUSTEN FILHO, Marçal. Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos. 9.ed. São Paulo: Dialética, 2002. p.291.

JUSTEN FILHO, Marçal. Comentários à Lei de licitação e Contratos Administrativos. 11. ed. São Paulo: Dialética, 2005. p. 54-56.

JUSTEN FILHO, Marçal. Curso de Direito Administrativo. São Paulo: Editora Saraiva, 2005, p.309.

JUSTEN FILHO, Marçal. Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativo. 13ª. ed. São Paulo: Dialética, 2009. p. 266.

KALLUF, Priscila Segala. Licitação por item e por lote: características e procedimentos. Coluna Jurídica da Administração Pública. Disponível em:

https://www.jmleventos.com.br/arquivos/news/newsletter_adm_publica/arquivos/ANEXO_4_6_04.pdf. Acesso em 05 de março de 2019.

MAGALHÃES, A. N. Licitação nos contratos públicos municipais. Trabalho de Conclusão de Curso (Ciências Contábeis) Universidade do Vale do Sapucaí, Pouso Alegre, 2005.

OLIVEIRA, Régis Fernandes de HORVATH, Estevão; e TAMBASCO, Teresristina Castrucci. Manual de Direito Financeiro, São Paulo, Editora Revista dos Tribunais, 1990, p. 94.

PEREIRA, V.B. O princípio da economicidade no âmbito das licitações públicas. In: Revista Contabilidade e Amazônia, [S.l.], v.1, n.1, 2009. Disponível em: http://contabilidadeamazonia.com.br/ver_artigo.php?id=22. Acesso em: 10 de março de 2019.

REALE, Miguel. Filosofia do Direito. 11. ed. São Paulo: Saraiva, 1986.

TREMEL, Rosângela. O princípio constitucional da eficiência. *Revista OAB/SC*, Florianópolis, n. 108. Caderno de Temas Jurídicos. Disponível em: http://www.oab-sc.com.br/oab-sc/revista/revista108/principio_constitucional.htm. Acesso em: 10 de março de 2019.

**ANEXO I – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E CONDIÇÕES COMERCIAIS
EDITAL Nº 01/2016 – MODALIDADE: CONVITE**

1 – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E QUANTIDADE

Tipo: Menor preço por: () item
(X) lote

Detalhamento do(s) item(ns) quantitativo(s):

Item/Lote	Quant	Especificação do objeto	Marca	R\$ un	Total
Lote 1	900 kg	Frango - Cortes Congelados de Frango: COXA E SOBRECOXA INTEIRAS	COGRAN	6,15	5.535,00
	1.200 kg	Carne Bovina de 2ª - PALETA – moída, fresca ou "in natura"	FRIBOI	13,90	16.680,00
TOTAL.....					22.215,00
Lote 2	70 un	Vinagre 750 ml	SANTA AMALIA	2,20	154,00
	550 kg	Macarrão espaguete c/ ovos nº 08	OREGON	4,95	2.722,50
	400 un	Óleo de Soja Refinado, Tipo Embalagem plástica Pets de 900ml. 1ª Qualidade	CORCOVADO	3,95	1.580,00
	550 pct	Arroz Branco longo, fino, agulhinha, tipo I, polido, beneficiado – grãos inteiros: pacotes de 5Kg 1ª qualidade.	PARANAIBA	13,50	7.425,00
	350 kg	Açúcar Cristal de 1ª qualidade: Pacote de 5Kg	DELTA	2,39	836,50
	250 un	Extrato de Tomate 1ª qualidade: latas de 840g	GOIALLI	7,85	1.962,50
	250 kg	Sal Refinado Iodado Extra: Pacote de 1kg. 1ª Qualidade	CISNE	2,49	622,50
	25 un	Açafrão 1 litro - caseiro	CASEIRO	19,90	497,50
400 kg	Feijão tipo Cariquinha: Grupo 1, Novo. 1ª Qualidade: embalagem de 1kg.	AGROMINAS	5,90	2.360,00	
TOTAL					18.160,50

Tabela 1 - Anexo I - Especificações Técnicas e Condições Comerciais - 2016

Cardápio 21 - 2016						
MACARRONADA A BOLONHESA						
Turno	Manhã	Tarde	Noite	V. Serrana	Vila Rosa	Total
Quantidade alunos	431	335	197	56	59	1.078

Produtos		Ingredientes					Total
Alho	kg	0,15	0,1	0,1	0,1	0,1	0,55
Carne de boi	kg	4	3	4	2	2	15,00
Cebola	kg	0,4	0,4	0,4	0,2	0,2	1,60
Cheiro verde	maço	1	1	1	1	1	5,00
Óleo de Soja	lata	1	1	0,5	0,5	0,5	3,50
Sal	kg	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	1,30
Extrato de tomate	lata	3	2	3	1	1	10,00
Macarrão	kg	7	7	7	4	4	29,00

	Total de prod.
	para essa
	refeição
1	9,90
8	270,00
S	28,80
e	90,00
m	63,00
a	23,40
n	180,00
a	522,00
S	

Tabela 2 – Cardápio 21 - 2016

Cardápio 21 - 2018							Total de prod. para essa refeição	
MACARRONADA A BOLONHESA								
Turno	Manhã	Tarde	Noite	V. Serrana	Vila Rosa	Total		
Quantidade alunos	458	396	171	63	68	1.156		
Produtos	Ingredientes					Total		
Alho	kg	0,15	0,1	0,1	0,1	0,1	0,55	9,90
Beterraba	kg	2	1	1	1	1	6,00	108,00
Carne de boi	kg	4	3	4	2	2	15,00	270,00
Cebola	kg	0,3	0,3	0,3	0,1	0,1	1,10	19,80
Cheiro verde	maço	1	1	1	1	1	5,00	90,00
Óleo de Soja	lata	1	1	0,5	0,3	0,3	3,10	55,80
Sal	kg	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	1,30	23,40
Extrato de tomate	lata	2	1,5	1,5	0,8	0,8	6,60	118,80
Macarrão	kg	7	7	7	3	3	27,00	486,00
Queijo	kg	1	0,5	0,5	0,5	0,5	3,00	54,00

Tabela 3 – Cardápio 21 - 2018

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO		ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E QUANTIDADE				
		EDITAL nº		06/2018		
DADOS DA CAIXA ESCOLAR			DADOS DA EMPRESA PARTICIPANTE			
Caixa Escolar	ARGEMIRO ANTÔNIO DO PRADO	CNPJ	20.206.637/0001-46	Nome do Fornecedor		
Endereço	RUA SERRA BONITA, 1.100 - CANAÃ	Telefone	(38) 3662-1665	Endereço do fornecedor		
PROCESSO DE LICITAÇÃO				TIPO: menor preço por (X) item () lote		
ITEM	DESCRIMINAÇÃO	QUANT	UNID	MARCA/ MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açafraão - Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 gramas.	15	pct			
2	Açúcar - Açúcar, tipo cristal textura em grânulos finos e coloração branca isento de impurezas e empedramento embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6(seis)meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 5 kg.	200	pct			
3	Amido de milho - 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 500gr	5	pct			
4	Achocolatado - em pó, instantâneo, solúvel, obtido pela mistura do cacau em pó solúvel, açúcar, maltodextrina, leite em pó e/ou soro, extra, constituído de pó fino e homogêneo, isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3%. Acondicionado em pacote de polietileno, recipiente de polietileno ou de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 400 gr.	40	un.			
5	Arroz - Arroz, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 5kg	400	pct			
6	Biscoito doce - Biscoito doce tipo Maria, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 2 kg.	50	cx			
7	Brócolis - De Primeira, ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato	20	unid			
8	Café - torrado e moído produto de 1ª qualidade; não contém glúten; embalagem aluminizada, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. Embalagem de 500g	20	pct			
9	Canjica amarela - Canjica amarela, produzida com grãos interiores, tipo 1, são, isentos de sujidades. Embalagem de 500gr.	180	pct			
10	Carne de boi (paleta ou acém) - Carne proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIM e manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. Só serão aceito carne de segunda sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras aparentes com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Sendo os cortes de paleta ou acém. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. Moída ou em pedaços.	450	kg			
11	Carne de porco - Carne proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. Só serão aceito carne de sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras aparentes com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Sendo os cortes pernil ou lombo. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento, inteiras ou em pedaços.	100	kg			
12	Coco ralado - Coco ralado elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros. Aspecto - fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 100gr	200	pct			
13	Coloral em pó, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 gramas	10	pct			
14	Coxa/sobrecoxa - Carne de frango tipo coxa e sobre-coxa congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF ou SISP. Embalagem de aproximadamente 1,0 kg	400	kg			
15	Extrato de tomate - Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Validade mínima de 3 meses na data da entrega. Embalagem de 850gr.	100	unid			
16	Farinha de mandioca - fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 1kg.	90	pct			
17	Farinha de milho - amarela em flocos, livre de parasitas, substâncias nocivas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 500g	70	pct			
18	Farinha de trigo - Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de 1kg.	3	pct			
19	Feijão Branco tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, acondicionado em saco plástico, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies. Com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 1kg.	20	pct			
20	Feijão carioca - tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, acondicionado em saco plástico, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies. Com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 1 kg	150	pct			
21	Feijão Fradinho - Feijão Fradinho, tipo 1, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, acondicionado em saco plástico, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, com identificação do produto e prazo de validade. Embalagem de 1kg.	45	pct			
22	Feijão Preto - tipo 1, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos molhados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg.	20	pct			
23	Fubá - Isento de matérias terrosas, parasitas e larvas; sem fermentação ou ranço; sem leveduras; embalagem transparente atóxica. Boa qualidade. Embalagem de 1kg.	50	pct			

24	Leite - Tipo C, pasteurizado, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 3 dias na data da entrega. Embalagem de 1 litro	400	litro				
25	Linguiça suína; tipo toscana preparada com partes comestíveis de suínos de boa qualidade embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada conter rótulo com registro do mapa sif/diipoa e data de vencimento validade mínima de meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 1 kg.	150	kg				
26	Macarrão espaguete - Macarrão vitamínado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13% , em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1 kg.	250	pct				
27	Margarina - Com 70% de lipídios. Produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500gr.	15	unid				
28	Óleo - Óleo de soja refinado. Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Frasco de 900 ml	200	unid				
29	Orégano - Com identificação do produto, Marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 100 gr.	4	pct				
30	Ovo branco – características técnicas: ovos de galinha "tipo grande"branco, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega	150	dúzia				
31	Pão - Pão francês de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Peso mínimo de 50gr. a unidade	300	kg				
32	Queijo minas - Fabricado com leite pasteurizado com teor de gordura na faixa de 3,2 a 3,4%, Cloreto de Cálcio solução 40 % 40 ml para 100 litros de leite, Coalho líquido, na dosagem de 25 a 30 ml para cada 100 litros de leite, Salga em salmoura, Fermento láctico mesofílico, na dosagem de 1,5% sobre o volume de leite ou fermento para uso direto. Manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. Na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem de aproximadamente 1 kg.	15	kg				
33	Sal - Sal refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 1kg.	60	pct				
34	Vinagre - Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Frasco de 750 ml .	15	unid				
2- CONDIÇÕES COMERCIAIS		Carimbo de CNPJ da empresa			ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA E DATA		
2.1- Prazo de entrega:		Conforme cronograma					
2.2- Validade da poposta:		60 dias					
2.3- Local de entrega:		Escola Estadual Argemiro Antônio do Prado - Rua Serra Bonita, 1008 - Canaã - Buritis-MG			Buritis, ___ de _____ de 2018		

Tabela 4 – Anexo I - Especificações Técnicas e Condições Comerciais - 2018

PESQUISA DE PREÇO

Produto	Data: 02/04/2018	Data: 02/04/2018	Data: 02/04/2018	Preço Unitário	Preço Total
	Peg Pag Economia CNPJ: 22.298.837/0001-00 Av. Central, 850 - Jardim Buritís-MG	Peg Pag Central CNPJ 17.890.406/0001-90 Av. Central, 1354 – Canaã – Buritís-MG	Manoel Aparecido da Silva CNJ: 05.680.563/0001-91 Av. Bandeirantes,962 – Centro Buritís-MG		
Açafrão	22,00	26,90	14,95	14,95	224,25
Açúcar	8,00	7,69	8,90	7,69	1768,70
Amido de milho	4,70	7,20	7,29	4,70	23,50
Achocolatado	4,50	3,10	3,55	3,10	124,00
Arroz	11,90	11,25	12,49	11,25	4387,50
Biscoito maisena	12,00	12,20	14,00	12,00	600,00
Brócolis	5,50	4,98	5,00	4,98	199,20
Café 500 gr	9,99	10,80	11,70	9,99	199,80
Canjica amarela	1,50	1,70	1,45	1,45	261,00
Carne de Boi	12,00	11,90	14,90	11,90	5355,00
Carne de Porco	12,00	13,50	13,90	12,00	1200,00
Coco ralado	2,50	1,60	2,60	1,60	320,00
Colorau	5,90	7,55	9,90	5,90	59,00
Coxa/sobrecoxa	5,30	5,99	5,95	5,30	1325,00
Doce de fruta/Goiabada	4,50	5,00	6,10	4,50	900,00
Extrato de tomate 850gr	7,50	8,99	9,80	7,50	300,00
Farinha de mandioca	5,00	5,99	6,75	5,00	750,00
Farinha de milho	3,00	1,80	1,95	1,80	270,00
Farinha de trigo	3,00	2,20	2,79	2,20	22,00
Feijão Branco	5,00	4,40	4,50	4,40	660,00
Feijão Carioca	3,00	2,79	3,00	2,79	55,80
Feijão Fradinho	5,00	3,55	4,50	3,55	159,75
Feijão Preto	5,50	4,60	5,90	4,60	46,00
Fubá	1,50	2,10	1,40	1,40	84,00
Leite	3,00	3,05	3,15	3,00	1800,00
Linguiça	10,00	11,90	12,90	10,00	500,00
Macarrão espaguete	4,00	5,90	4,25	4,00	860,00
Margarina 500 gr	4,50	5,00	4,45	4,45	66,75
Óleo	3,50	3,09	3,79	3,09	667,44
Orégano	6,50	6,50	5,90	5,90	23,60
Ovos	5,00	5,45	6,25	5,00	1000,00
Pao de sal	8,99	10,99	10,90	8,99	4045,50
Queijo minas	15,00	16,00	15,90	15,00	300,00

Sal	1,00	0,85	1,15	0,85	59,50
Vinagre	2,50	1,70	2,39	1,70	51,00

RESPONSÁVEIS PELA PESQUISA DE PREÇO:

NOME: Roberta Tolentino Silva
MASP/CPF: 1145491-5 / 045.118.346-01

NOME: Mirian Prates de Araújo
MASP/CPF: 1119631-8/ 079.449.886-8

Tabela 5 – Pesquisa de Preço - 2018

MAPA DE APURAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE PROPOSTAS

CAIXA ESCOLAR: ARGEMIRO ANTÔNIO DO PRADO	FORNECIMENTO: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
EDITAL: Nº 01/2016	CRITÉRIO DE JULGAMENTO-MENOR PREÇO POR: ()ITEM (X)LOTE

ITEM/ LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	LICITANTE 01 MANOEL APARECIDO DA SILVA	LICITANTE 02
				VALOR	VALOR
01	Produtos Perecíveis			22.215,00	
02	Produtos Não Perecíveis			18.160,50	

ORDEM	LICITANTES	ITENS ADJUDICADOS	VALOR (R\$)
01	MANOEL APARECIDO DA SILVA	Lote 01 / Perecíveis	22.215,00
02	MANOEL APARECIDO DA SILVA	Lote 02 / Não Perecíveis	18.160,50
TOTAL			40.375,50

AUTENTICAÇÃO			
04/04/2016	_____	_____	_____
	Presidente da Comissão	Membro da Comissão	Membro da Comissão

Tabela 6 – Mapa de Apuração e Classificação de Proposta- 2016

MAPA DE APURAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE PROPOSTAS

Caixa Escolar Argemiro Antônio do Prado

Nº do Edital 02/2018

Lote\item	Descrição	Unid	Quant	Manoel Aparecido da Silva	Peg Pag Economia	Padaria e Conf. JL Buritis
				Valor	Valor	Valor
1	Açafrão	Pacote	15	R\$ 19,90	R\$ 18,99	
2	Açúcar	Pacote	230	R\$ 7,80	R\$ 7,85	
3	Amido de milho	Pacote	5	R\$ 3,49	R\$ 4,50	
4	Achocolatado	Pacote	40	R\$ 3,45	R\$ 4,40	
5	Arroz	Pacote	390	R\$ 10,75	R\$ 10,79	
6	Biscoito maisena	caixa	50	R\$ 9,90	R\$ 9,49	
7	Brócolis	Unid.	40	-	R\$ 4,50	
8	Café 500 gr	Pacote	20	R\$ 10,00	R\$ 8,70	
9	Canjica amarela	Pacote	180	R\$ 1,20	R\$ 2,00	
10	Carne de Boi	kg	450	R\$ 8,75	R\$ 8,79	
11	Carne de Porco	kg	100	R\$ 12,90	R\$ 9,99	
12	Coco ralado	Pacote	200	R\$ 1,89	R\$ 1,98	
13	Colorau	Pacote	10	R\$ 6,99	R\$ 6,00	
14	Coxa/sobrecoxa	kg	250	R\$ 4,35	R\$ 4,39	
15	Extrato de tomate 850gr	Unid.	40	R\$ 6,49	R\$ 6,80	
16	Farinha de mandioca	Pacote	150	R\$ 4,45	R\$ 3,99	
17	Farinha de milho	Pacote	150	R\$ 1,60	R\$ 1,49	
18	Farinha de trigo	Pacote	10	R\$ 2,39	R\$ 2,29	
19	Feijão Branco	Pacote	20	-	R\$ 6,00	
20	Feijão Carioca	Pacote	150	R\$ 3,25	R\$ 3,30	
21	Feijão Fradinho	Pacote	45	R\$ 4,90	R\$ 5,00	
22	Feijão Preto	Pacote	10	R\$ 4,99	R\$ 5,00	
23	Fubá	Pacote	60	R\$ 2,15	R\$ 2,20	
24	Leite	lt	600	R\$ 2,99	R\$ 2,39	
25	Linguiça	kg	50	R\$ 9,10	R\$ 9,49	
26	Macarrão espaguete	Pacote	215	R\$ 3,45	R\$ 3,49	
27	Margarina 500 gr	Pacote	15	R\$ 3,60	R\$ 2,99	
28	Óleo	Unid.	216	R\$ 3,10	R\$ 3,14	
29	Orégano	Pacote	4	R\$ 4,99	-	
30	Ovos	duzia	200	R\$ 5,20	R\$ 3,79	
31	Pao de sal	kg	450	R\$ 10,90	R\$ 8,49	8,47
32	Queijo minas	kg	20	R\$ 12,45	R\$ 12,50	
33	Sal	Pacote	70	R\$ 0,79	R\$ 0,80	
34	Vinagre	Unid.	30	R\$ 1,45	R\$ 1,50	

Ordem	Licitante(s)	Item(ns) / Lote(s) Selecionado(s)
1	Manoel Ap. da Silva - ME	2,3,4,5,9,10,12,14,15,20,21,22,23,25,26,28,29,32,33,34
2	Peg Pag Economia	1,6,7,8,11,13,16,17,18,19,24,27,30,
3	Padaria e Conf. JL Buritis	31

AUTENTICAÇÃO
16/04/2018

Presidente da Comissão

Membro da comissão

Membro da comissão

Tabela 7 – Mapa de Apuração e Classificação de Proposta- 2018

Lote/Item	Descrição	Unid	Quant	Manoel Aparecido da Silva	Valor total
				Valor	
1	Açafrão	Pacote	15	19,90	298,50
2	Açúcar	Pacote	230	7,80	1794,00
3	Amido de milho	Pacote	5	3,49	17,45
4	Achocolatado	Pacote	40	3,45	138,00
5	Arroz	Pacote	390	10,75	4192,50
6	Biscoito maisena	caixa	50	9,90	495,00
7	Brocolis	unidade	40	4,50	180,00
8	Café 500 gr	Pacote	20	10,00	200,00
9	Canjica amarela	Pacote	180	1,20	216,00
10	Carne de Boi	kg	450	8,75	3937,50
11	Carne de Porco	kg	100	12,90	1290,00
12	Coco ralado	Pacote	200	1,89	378,00
13	Colorau	Pacote	10	6,99	69,90
14	Coxa/sobrecoxa	kg	250	4,35	1087,50
15	Extrato de tomate 850gr	Unid.	40	6,49	259,60
16	Farinha de mandioca	Pacote	150	4,45	667,50
17	Farinha de milho	Pacote	150	1,60	240,00
18	Farinha de trigo	Pacote	10	2,39	23,90
19	Feijão Branco	kg	20	6,00	120,00
20	Feijão Carioca	Pacote	150	3,25	487,50
21	Feijão Fradinho	Pacote	45	4,90	220,50
22	Feijão Preto	Pacote	10	4,99	49,90
23	Fubá	Pacote	60	2,15	129,00
24	Leite	lt	600	2,99	1794,00
25	Linguiça	kg	50	9,10	455,00
26	Macarrão espaguete	Pacote	215	3,45	741,75
27	Margarina 500 gr	Pacote	15	3,60	54,00
28	Oléo	Unid.	216	3,10	669,60
29	Orégano	Pacote	4	4,99	19,96
30	Ovos	duzia	200	5,20	1040,00
31	Pao de sal	kg	450	10,90	4905,00
32	Queijo minas	kg	20	12,45	249,00
33	Sal	Pacote	70	0,79	55,30
34	Vinagre	Unid.	30	1,45	43,50

R\$26.519,36

Tabela 8 – Quadro de Apuração de Valores - 2018

Lote \item	Descrição	Unid	Quant	Manoel Ap. da Silva	Valor total	Peg Pag Economia	Valor total
				Valor unit		Valor unit	
1	Açafrão	Pacote	15	19,90	298,50	18,99	284,85
2	Açúcar	Pacote	230	7,80	1794,00	7,85	1805,5
3	Amido de milho	Pacote	5	3,49	17,45	4,50	22,5
4	Achocolatado	Pacote	40	3,45	138,00	4,40	176
5	Arroz	Pacote	390	10,75	4192,50	10,79	4208,1
6	Biscoito maisena	caixa	50	9,90	495,00	9,49	474,5
7	Brócolis	Unid.	40	4,50	180,00	4,50	180
8	Café 500 gr	Pacote	20	10,00	200,00	8,70	174
9	Canjica amarela	Pacote	180	1,20	216,00	2,00	360
10	Carne de Boi	kg	450	8,75	3937,50	8,79	3955,5
11	Carne de Porco	kg	100	12,90	1290,00	9,99	999
12	Coco ralado	Pacote	200	1,89	378,00	1,98	396
13	Colorau	Pacote	10	6,99	69,90	6,00	60
14	Coxa/sobrecoxa	kg	250	4,35	1087,50	4,39	1097,5
15	Extrato de tomate 850gr	Unid.	40	6,49	259,60	6,80	272
16	Farinha de mandioca	Pacote	150	4,45	667,50	3,99	598,5
17	Farinha de milho	Pacote	150	1,60	240,00	1,49	223,5
18	Farinha de trigo	Pacote	10	2,39	23,90	2,29	22,9
19	Feijão Branco	Pacote	20	6,00	120,00	6,00	120
20	Feijão Carioca	Pacote	150	3,25	487,50	3,30	495
21	Feijão Fradinho	Pacote	45	4,90	220,50	5,00	225
22	Feijão Preto	Pacote	10	4,99	49,90	5,00	50
23	Fubá	Pacote	60	2,15	129,00	2,20	132
24	Leite	lt	600	2,99	1794,00	2,39	1434
25	Linguiça	kg	50	9,10	455,00	9,49	474,5
26	Macarrão espaguete	Pacote	215	3,45	741,75	3,49	750,35
27	Margarina 500 gr	Pacote	15	3,60	54,00	2,99	44,85
28	Óleo	Unid.	216	3,10	669,60	3,14	678,24
29	Orégano	Pacote	4	4,99	19,96	4,99	19,96
30	Ovos	duzia	200	5,20	1040,00	3,79	758
31	Pao de sal	kg	450	10,90	4905,00	8,49	3820,5
32	Queijo minas	kg	20	12,45	249,00	12,50	250
33	Sal	Pacote	70	0,79	55,30	0,80	56
34	Vinagre	Unid.	30	1,45	43,50	1,50	45

R\$26.519,36

R\$ 24.663,75

Tabela 9 – Mapa de Apuração e Classificação de Proposta- 2018