PREÂMBULO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO n° 47/2019

PROCESSO N° 142/2019

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

Origem dos recursos: próprio, estadual ou federal, conforme o caso.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: **www.comprasgovernamentais.gov.br**

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 04/07/2019, ÁS 9:00 HS.

VICENTE JULIANO MINGUILI CANELADA, Prefeito Municipal de Pederneiras, Estado de São Paulo, torna público que, na data e a partir do horário acima assinalado, fará realizar licitação na modalidade PREGÃO, a ser realizada através do site **www.comprasgovernamentais.gov.br**, com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **MENOR PREÇO**, objetivando o registro de preços de gêneros alimentícios, que será regido pela Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos Municipais nºs 2.023, de 04 de fevereiro de 2000 e 4.011, de 02 de junho de 2014, alterado pelo Decreto Municipal nº 4.195, de 07 de julho de 2015, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, atualizada pela Lei Complementar nº 147/2014, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie. em conformidade com as disposições deste edital e respectivos anexos.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico, através do endereço **www.comprasgovernamentais.gov.br**.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico **www.comprasgovernamentais.gov.br**, no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital e será conduzida pelo pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

1 – LOCAL, DATA E HORA

1.1. A sessão pública será realizada no *site* **www.comprasgovernamentais.gov.br**, no **dia 04/07/2019, com início às 9:00h, horário de Brasília - DF**.

1.2. Somente poderão participar da sessão pública, as empresas que apresentarem propostas através do site descrito no item 1.1, **até às 9:00 hs do mesmo dia**.

1.3. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subseqüente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

2 - DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto o Registro de preços de gêneros alimentícios, conforme especificações constantes do Anexo I.

2.2. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descrito no Compras Governamentais - CATMAT e as especificações constantes do Anexo I deste Edital, prevalecerão as últimas.

3 – PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar do presente pregão eletrônico as empresas que:

3.1.1. Possuam ramo de atividade pertinente ao objeto desta contratação e que atendam a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos e, estejam devidamente credenciadas junto à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, através do site **www.comprasgovernamentais.gov.br** e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório de Notas e Ofício competente;

3.1.2. Estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos do § 1º do art. 1º do Decreto nº. 3.722, de 09.01.2001, publicado no D.O.U. de 10.01.2001, alterado pelo Decreto nº.4.485/2002 ;

3.1.2.1. As empresas não cadastradas no SICAF que tiverem interesse em participar do presente Pregão Eletrônico, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação, conforme Instrução Normativa nº3 de 26/04/2018.

3.2. A Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI atua como Órgão provedor do Sistema Eletrônico.

3.3. Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências previstas neste Edital, bem como com a descrição técnica constante do Anexo I do presente Edital.

3.4. A participação do licitante resulta no pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

3.5. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

3.6. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

3.7. Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da lei nº 8.666/93, não será permitida a participação de empresas:

3.7.1. Estrangeiras que não funcionem no País;

3.7.2. Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

3.7.3. Suspensas temporariamente de participar de licitações e impedidas de contatar com o Município de Pederneiras, nos termos do Inciso III do artigo 87 da lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

3.7.4. Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02;

3.7.5. Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 10º da Lei 9.605/98;

3.7.6. Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

4 – REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO

4.1. Para participar do pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema de PREGÃO ELETRÔNICO através do site **www.comprasgovernamentais.gov.br*.***

4.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

4.3. O credenciamento do licitante dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF

4.4. O credenciamento do licitante, junto ao provedor do sistema implicará a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.5. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Pederneiras, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso.

4.7. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.

5 – ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br através da digitação da senha privativa do licitante, até o horário limite para entrega das propostas, ou seja, até às 9:00 hs. **do dia** 04/07/2019**, horário de Brasília, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento da proposta de preços.**

5.1.1. A proposta de preços deverá ser formulada em campo próprio do sistema, em conformidade com as especificações constantes do Anexo I deste Edital.

5.2. O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

5.3. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4. Os itens de propostas que eventualmente não contemplem às especificações contidas no ANEXO I deste Edital serão desconsideradas.

5.5. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

a) indicação da marca do produto cotado, observadas as especificações constantes do Anexo I deste Edital;

b) preço unitário e total por item em moeda corrente nacional, em algarismo com no máximo duas casas decimais, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços deverão estar incluídos, além do lucro, de todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, carga e descarga, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

c) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão deste pregão eletrônico;

5.6. Não serão admitidas cotações inferiores às quantidades previstas para cada item neste Edital.

5.7. Os preços ofertados permanecerão fixos e irreajustáveis.

5.8. Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias independentemente de qualquer outra manifestação.

5.9. É vedada a identificação dos licitantes no sistema, nas fichas técnicas ou documentos em qualquer hipótese, antes do término da fase competitiva do Pregão.

6 – DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO

6.1. No dia e horário previstos neste edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação, pelo sistema.

6.2. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

6.2.1. Serão desclassificadas as propostas:

a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;

c) que por ação da **licitante ofertante** contenham elementos **que permitam** a sua identificação.

6.2..2. A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro.

6.2.3. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

6.2.4. O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

6.3. Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todos os licitantes detentores de propostas classificadas.

6.4. Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública), os licitantes detentores de propostas classificadas deverão encaminhar lances, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo valor.

6.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, pelo **VALOR UNITÁRIO,** observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

6.6. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

6.7. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.

6.8. Durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, os licitantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedado a identificação do seu detentor.

6.9. A etapa de lances da sessão pública, será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.10. Encerrada a etapa de lances, será assegurada preferência à contratação às licitantes microempresas ou empresas de pequeno porte, que no momento do envio das propostas **tenham declarado no campo específico** do Sistema, a **condição de EPP ou ME**, observadas as seguintes regras:

6.10.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo pregoeiro, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

6.10.1.1. A convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 6.10.1.

6.10.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 6.10.1.

6.10.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 6.10, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

6.11. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 6.10.1 e 6.10.2, ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 6.10, mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

6.12. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo, motivadamente, a respeito.

6.12.1. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pela Secretaria de Compras e Licitações, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

6.13. Terminada a etapa de lances, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar será convocado pelo Pregoeiro para que proceda no prazo máximo de até **05 (cinco) dias úteis**, a apresentação das amostras dos produtos cotados, **(exceto para aqueles itens que forem cotados das mesmas marcas citadas como referência neste edital.**

6.13.1. Deverão ser apresentadas 02 (duas) amostras de cada produto cotado, devidamente etiquetadas, com o número do item a que se refere, bem como a Razão Social do licitante, de forma que não prejudique a leitura de qualquer informação relativa ao objeto.

6.13.2. As amostras deverão ser encaminhadas à Secretaria de Compras e licitações, sito à Rua Siqueira Campos, nº S-64 – centro – Pederneiras/SP – CEP 17280.000.

6.13.3. As amostras apresentadas, serão analisadas por uma equipe técnica da Prefeitura Municipal de Pederneiras, que elaborará laudo acerca da aceitabilidade dos produtos, de acordo com as especificações técnicas constantes do Anexo I deste edital, inclusive no que se refere aos seguintes quesitos:

itens 01 e 02 - margarina: apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 03 - alimento achocolatado em pó: apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliados: rendimento, solubilidade, características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 04 - suco de laranja integral pasteurizado: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 05 - grão de bico: avaliação da qualidade dos grãos (inteiros, mofados), sujidades (insetos, materiais terrosos, mistura de grãos), rendimento após cocção, características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 06 - lentilha: avaliação da qualidade dos grãos (inteiros, mofados), sujidades (insetos, materiais terrosos, mistura de grãos), rendimento após cocção, características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 07 - arroz agulhinha longo fino tipo 1: apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliados: qualidade dos grãos (inteiros, secos, mofados, ardidos), não pode apresentar sujidades, materiais estranhos, insetos, rendimento e uniformidade dos grãos no ponto de cocção e as características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

itens 08 e 09 - feijão: serão avaliados: qualidade dos grãos (inteiros, mofados), sujidades, materiais estranhos, insetos, rendimento após cocção e as características sensoriais

(textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

itens 10 e 11 - leite de vaca UHT integral e leite de vaca UHT desnatado: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 12 - leite em pó integral: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 13 - farinha de trigo especial: serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, rendimento, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

itens 14 – 21 – 22 – 23 – 29 – 33 – 34 – 42 e 43 - massas alimentícias: apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliados: rendimento e textura após cocção e características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

itens 15 – 16 – 20 e 41 - biscoito com sal tipo aperitivo, cream cracker e cream cracker integral: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

itens 17 – 18 – 25 – 26 – 27 e 40 - biscoito doce sem recheio amanteigado: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 19 - molho de tomate refogado: apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto, acondicionamento e rendimento.

itens 24 – 30 – 31 e 32 - polpa de fruta: apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliados: rendimento (quanto a diluição) e características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 28 - biscoito doce sem recheio sabor maisena: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 35 - extrato de tomate, embalagem lata abre fácil de 340 a 350 gramas ou saches de 350 gramas: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, rendimento, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 36 - ervilha verde processada, congelada: apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 37 - milho verde processado, congelado: apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 38 - seleta de legumes/jardineira, congelada: apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

item 39 - ervilha seca partida: avaliação da qualidade dos grãos (mofados), sujidades (insetos, materiais terrosos, mistura de grãos), rendimento após cocção, características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

Observações:

a) para todos os produtos:

Embalagem: Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, sem aberturas, amassaduras, rasgadas ou furadas e;

Rotulagem: Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de **forma clara e indelével** as seguintes informações: Especificações sobre o produto (nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, telefone do SAC, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição/ingredientes, nome do técnico responsável e número do registro, informações sobre precaução, marca, registro no M.S., M.A/SIF/DIPOA, conteúdo, instruções de uso, informações nutricionais, modo de preparo e armazenamento).

b) As fichas técnicas dos produtos deverão ser apresentadas no original ou em cópias autenticadas, em papel timbrado emitida pelo fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Não serão aceitos informes técnicos obtidos por via eletrônica.

c) Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital, inclusive no que se refere ao atendimento às normas da NTA correspondente.

d) Os parâmetros de aceitabilidade e as hipóteses de desclassificação das amostras relativas a análise sensorial encontram-se descritos no Anexo II deste Edital.

6.13.4. Caso a amostra não seja apresentada ou não seja aprovada, o licitante será desclassificado, sendo convocados os demais licitantes, obedecida a ordem de classificação das propostas, para que apresentem suas amostras, desde que os preços sejam aceitáveis, nos termos das exigências deste edital.

6.14. Após a divulgação do resultado da análise das amostras, o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar será convocado pelo Pregoeiro para que no prazo máximo de **03 (três) horas** anexe no sistema COMPRASGOVERNAMENTAIS **os documentos exigidos no item 7, juntamente com a proposta de preços atualizada**.

6.15. Caso o licitante, por motivos supervenientes, tenha dificuldade em anexar sua proposta de preços e os demais documentos no Sistema Comprasgovernamentais, este deverá entrar em contato com o Pregoeiro, imediatamente, justificando as razões do impedimento no CHAT DE MENSAGEM do Sistema Comprasgovernamentais, as quais serão analisadas pelo Pregoeiro, que após o exame enviará mensagem pelo próprio sistema, informando se aceita ou não a justificativa apresentada. Em aceitando, o licitante deverá enviar sua proposta no prazo remanescente às **03 (três) horas concedidas**, via e-mail indicado pelo Pregoeiro, **sendo necessário confirmar o recebimento do e-mail com o mesmo**. A falta de justificativa ou a sua não aceitação devidamente motivada por parte do Pregoeiro, implicará na desclassificação da proposta.

6.16. Após transcorrido o prazo de **03 (três) horas**, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preços e documentos de habilitação, sendo realizado, pelo Pregoeiro, o registro da não aceitação da proposta.

6.17. A proposta de preços original devidamente atualizada com o último lance e os demais documentos exigidos no item 7 (original ou cópia autenticada) deverão ser enviados para a PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS – Secretaria de Compras e Licitações, localizada na Rua Siqueira Campos, nº S-64 – Centro – Pederneiras/SP, CEP 17280.000, no prazo máximo de **até 03 (três) dias úteis** da indicação do(s) licitante(s) vencedore(s). Os documentos emitidos via Internet poderão ser verificados pela Administração quanto a sua autenticidade e validade mediante pesquisa nas respectivas páginas.

6.18. O prazo de que trata o item 6.17 poderá ser prorrogado a critério do Município de Pederneiras, por no máximo igual período, mediante solicitação do licitante por escrito, devidamente acompanhada do comprovante de postagem no Correios, de forma a comprovar de que não foi ele quem deu causa ao atraso na entrega dos documentos de habilitação e proposta.

6.19. Esta Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere o item 6.17.

6.20. Após análise da proposta e documentação, o Pregoeiro anunciará o(s) licitante(s) vencedor(es).

6.21. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subseqüente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

6.22. A não apresentação da documentação exigida no item 7 das amostras e da proposta de preços do item contendo o valor e marca do produto, nos prazos estabelecidos nos itens 6.13, 6.17 e 6.18, sem motivos devidamente justificados, ensejará a aplicação das

sanções previstas no artigo 7º da lei Federal nº 10.520/02 e artigo 87 da lei federal nº 8.666/93 e multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor total da contratação.

7 - DA HABILITAÇÃO

7.1. A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante a apresentação dos seguintes documentos abaixo discriminados:

7.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;

d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Prova de situação regular para com a Fazenda Estadual, da sede da licitante;

d) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

e) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa aos Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive o INSS;

f) Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT, nos termos da Lei nº 12.440/2011; emitida por meio eletrônico pelo Tribunal Superior do Trabalho (http://www.tst.jus.br/certidao).

g) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte o prazo de **cinco dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério do Município de Pederneiras, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

h) A não regularização da documentação, no prazo previsto no item “g”, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 7º da lei Federal nº 10.520/02 e artigo 87 da lei federal nº 8.666/93 e multa de 10% (dez por cento)

calculada sobre o valor total da contratação, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retornar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do artigo 4°, inciso XXIII, da Lei n° 10.520/02.

7.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias contados retroativamente da data designada para a realização deste PREGÃO. **Em qualquer hipótese, mesmo que o licitante seja a filial, este documento deverá estar em nome da matriz.**

b) Nas hipóteses em que a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

7.1.4. OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) **Declaração subscrita por representante legal da licitante, elaborada em papel timbrado, atestando que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho**, conforme modelo constante do Anexo III deste Edital.

b) **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar n° 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo IV deste Edital.

c) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, **para o caso de** :

c.1) **empresas em recuperação judicial**: está ciente de que no momento do recebimento da Autorização de Fornecimento deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial;

c.2) **empresas em recuperação extrajudicial**: está ciente de que no momento do recebimento da Autorização de Fornecimento deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

d) Para efeito de habilitação também será realizada consulta junto ao Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria Geral da União (CGU) através do Portal da Transparência (www.portaltransparencia.gov.br) e ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNIA), mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), disponível no endereço www.cnj.jus.br, sendo impressa declaração demonstrativa do licitante.

7.2. DISPOSIÇÕES GERAIS

7.2.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

7.2.2. 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. **A**

Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa aos Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive o INSS e a Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, deverão estar em nome da matriz .

7.2.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser encaminhados ao Pregoeiro, nos termos dos itens 6.14 e 6.17 deste Edital, juntamente com a **planilha (Proposta de preços) dos itens contendo os valores (unitários e totais), descrição e marca dos produtos**, cujo valor deverá ser igual ou menor ao lance vencedor.

7.2.4. Os documentos poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão de imprensa oficial. Os documentos emitidos via internet poderão ser verificados pela Administração quanto a sua autenticidade e validade mediante pesquisa nas respectivas páginas.

7.2.5. **Os documentos deverão ser encaminhados para a Secretaria de Compras e Licitações, sito à Rua Siqueira Campos, nº S-64 – centro – Pederneiras/SP – CEP 17280.000.**

8 - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

8.1. Caberá recurso nos casos previstos na Lei Federal nº 10.520/02, devendo o licitante **manifestar motivadamente** sua intenção de interpor recurso, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após o término da sessão de lances.

8.1.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo pregoeiro.

8.2. A licitante disporá do prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso, por meio de formulário específico do sistema, que será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais desde logo intimados para apresentar as contra-razões em igual número de dias.

8.3. A falta de interposição na forma prevista no subitem “8.1” deste item importará a decadência do direito de recurso e o pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

8.4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

8.5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.6. A adjudicação será feita por preço unitário.

9 - DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

9.1. À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

9.2. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

9.2.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos a Sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinicio somente após a comunicação expressa aos participantes.

9.3. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

10 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO FORNECIMENTO

10.1. Homologado o procedimento, o licitante vencedor será convocado para que dentro do prazo de 05 (cinco) dias corridos, assine a Ata de Registro de Preços, cuja minuta integra esse Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, podendo, ainda, sujeitar-se à penalidade estabelecida no subitem 14.1.1 do Capitulo 14.

10.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Municipal.

10.3. Colhidas as assinaturas, será providenciada a imediata publicação da ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o subitem anterior.

10.4. O prazo de validade do registro de preços será de **08 (oito) meses**, contado a partir da data da publicação da respectiva Ata.

10.5. O fornecimento dos materiais será efetuado mediante expedição, pela Secretaria de Compras e Licitações, da “Autorização de Fornecimento”, da qual constarão a data de expedição, especificações dos produtos, quantitativos, prazo, local de entrega e preços unitário e total, que substituirá o Termo de Contrato.

10.6. Os produtos deverão ser entregues, parceladamente, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pela Secretaria de Compras e Licitações.

10.7. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora, fica obrigada a fornecer os produtos ofertados, nas quantidades indicadas pela Secretaria de Compras e Licitações, em cada “Autorização de Fornecimento”.

10.8. O Município de Pederneiras não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima do material, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.

10.8.1. Os quantitativos totais expressos no Anexo I – Especificações Técnicas são estimativos e representam as previsões de compras para o período de **08 (oito) meses**.

10.9. A existência do preço registrado não obriga o Município de Pederneiras firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

10.10. O produto será devolvido na hipótese de o mesmo não corresponder às especificações da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

110.11. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro de Preços as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e nos artigos 15 e 16 do Decreto Municipal n.º 2.023 de 04 de fevereiro de 2000.

10.12. Os preços registrados obrigam os proponentes e poderão, justificadamente, ser objeto de reequilibrio econômico – financeiro, para menos ou para mais.

10.13. Independentemente de solicitação dos contratados, a Administração poderá convocar o licitante vencedor, após a assinatura da ata de registro de preços, para negociar a redução dos preços visando manter o mesmo objeto cotado na qualidade e especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.

10.14 – O licitante vencedor poderá ter ainda, a Ata de Registro de Preços cancelada, desonerando-se do compromisso ajustado, quando a critério da Administração, comprovar o desequilíbrio econômico - financeiro.

10.15 – A comprovação deverá ser feita acompanhada de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, serviços e outros insumos, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso;

10.16 – Reconhecendo o desequilíbrio econômico – financeiro, a Administração poderá cancelar formalmente o registro em relação ao item;

10.17 – A Administração, simultaneamente ou após a desoneração, poderá promover licitação específica para o item, bem como se utilizar de outros meios, a fim de manter os preços de acordo com os praticados no mercado.

10.18 - Constitui condição para a celebração das contratações:

a) **Somente no caso de empresa em situação de recuperação judicial**: apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial da Licitante, ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração recente, último relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial;

b) **Somente no caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial**: apresentação de comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

11 - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1. O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos contados da data do recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pela Secretaria de Compras e Licitações, **no horário das 7:00 às 12:00 hs., em dias de expediente normal**.

2 - Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

3 – As entregas deverão ser feitas no seguinte local:

3.1 - Cempra - Rua Felipe Antonio Franco, nº L-221 - Vila Ruiz, nesta cidade de Pederneiras;

4 – Os itens 01, 02, 24, 30, 31, 32, 36, 37 e 38 deverão ser transportados sob refrigeração, sob pena de devolução dos produtos, sujeitando-se, ainda, às sanções previstas na Cláusula 14 deste Edital.

12 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

12.1. O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações.

12.2. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

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

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

12.3. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis da data do recebimento provisório, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

12.4. O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos produtos entregues.

13 - DA FORMA DE PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado em 20 (vinte) dias, contados da data da entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Autorização de Fornecimento no Almoxarifado Municipal, por meio de depósito em conta corrente da Contratada, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores da Secretaria de Almoxarifado e Controle Patrimonial.

13.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em 20 (vinte) dias após a data de sua apresentação válida.

13.3. No caso de **Licitante vencedor** em situação de **recuperação judicial**, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou se o adminis-

trador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

13.4. No caso de **Licitante vencedor** em situação de **recuperação extrajudicial**, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

13.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo **CONTRATANTE**, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \qquad I = \frac{(6/100)}{365} \qquad I = 0{,}00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

14 - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

14.1. Sem prejuízo das sanções previstas no artigo 7º da lei Federal nº 10.520/02 e artigo 87 da lei federal nº 8.666/93, a Contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a defesa prévia:

14.1.1. Pela recusa injustificada da assinatura da Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido, multa de 20% (vinte por cento).

14.1.2. Pela recusa injustificada de retirar a Autorização de Fornecimento dentro do prazo estabelecido ou de recebê-la dentro de sua validade, multa de 20% (vinte por cento).

14.1.3.- Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos:

14.1.3.1. Atraso até 30 (trinta) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor total da Autorização de Fornecimento, por dia de atraso;

14.1.3.2. A partir do 30º (trigésimo) dia entende-se como inexecução total da obrigação;

14.1.4. Pela inexecução parcial do ajuste, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento;

14.1.5. Pela inexecução total do ajuste, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento;

14.1.6. Aplicadas as multas, a Administração descontará do primeiro pagamento que fizer à Contratada, após a sua imposição;

14.1.7. As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e conseqüentemente o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Administração.

15 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

15.2. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

15.3. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes para o Pregoeiro até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais até a etapa de habilitação.

15.4. O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município e nos sítios eletrônicos **www.comprasgovernamentais.gov.br** e **http://www.pederneiras.sp.gov.br**.

15.5. Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, por meio do sistema eletrônico, solicitar esclarecimentos, informações ou impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico.

15.5.1. A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, poderão ser encaminhados para o email compras@pederneiras.sp.gov.br.

15.5.2. As impugnações e os esclarecimentos serão respondidas pelo subscritor do Edital, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

15.5.3. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

15.6. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro, e as questões relativas ao sistema, pela Administradora do Pregão Eletrônico, a **Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão**.

15.7. Integram o presente Edital:

Anexo I – Especificações Técnicas;

Anexo II - Manual de Análise Sensorial;

Anexo III – Modelo de declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho;

Anexo IV - Modelo de Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte e;

Anexo V - Minuta de Ata de Registro de Preços.

15.8. Caso seja necessário, a Prefeitura Municipal de Pederneiras reserva-se no direito de enviar amostras dos produtos para realização dos ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto, cujas despesas correrão por conta do licitante vencedor. Caso a mesma não seja aprovada ou não apresente as especificações mínimas exigidas neste edital, o licitante vencedor deverá proceder a tro-

ca imediata de todo o produto, bem como estará sujeito ainda, à multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do produto constante da Autorização de Fornecimento e demais sanções previstas nos artigos 7º da lei nº 10.520/02 e 87 da lei nº 8.666/93, além de arcar com os prejuízos que possam resultar e ter os pagamentos suspensos.

15.9. Os preços registrados serão publicados no Diário Oficial do Município, trimestralmente.

15.10. Pequenos erros ou o desatendimento a meras formalidades que não tragam prejuízo algum para o processo, não ensejarão desclassificação ou inabilitação de licitantes.

15.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, inclusive no que se refere às certidões que não constem prazo de validade, será aplicado o disposto no artigo 110 da lei nº 8.666/93.

15.12. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Pederneiras, Estado de São Paulo.

Pederneiras, 17 de junho de 2019.

VICENTE JULIANO MINGUILI CANELADA
Prefeito Municipal

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PROCESSO N.º 142/2019

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 47/2019

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO
01	96	KG	**margarina LIGHT, com sal, teor de lipídios de forma precisa na embalagem, de 35 a 38%**, podendo conter vitaminas e outras sustâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, validade mínima 5 meses a contar da entrega, em embalagem plástica, atóxico, de 500 gramas, caixa de papelão reforçado, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Livre de Gorduras Trans. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Qualy, Becel, Doriana, Delícia, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
02	4.000	KG	**margarina cremosa**, constituída de óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, com sal (máximo de 3% para 10 gramas de margarina), **com no mínimo 65% de lipídios**, leite em pó desnatado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, aroma idêntico ou natural de manteiga, vitamina A 15.000 UI por kg, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322) acondicionados em potes de plástico atoxico de 500 g, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (Decreto 12.486 de 20/10/78). **Livre de Gorduras Trans.** Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Qualy, Vigor, Doriana, Delícia, Leco ao Leite, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
03	600	KG	alimento **achocolatado em pó** obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e sal, constituído de pó fino e homogêneo isento de soja ou farinha, sujidade e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, acondicionado em lata ou pote pesando 400 g a 800 g, validade mínima de 08 meses a contar da data de entrega e suas

			condições deverão estar de acordo com a NTA-82 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Toddy, Nescau, Italac, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
04	600	UN	**suco de laranja natural integral pasteurizado:** 100% suco de laranja natural integral pasteurizado, produto obtido a partir da extração da fruta-laranja, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais, não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, características sensoriais (aspecto, cor, odor e sabor) próprios da fruta, não fermentado, não alcoólico, pronto para consumo, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes, validade de 05 meses a partir da data de entrega e deverá estar de acordo com a NTA-24 Decreto 12486/78. Embalagem primária: cartonada asséptica longa vida (Tetra Pak) de 200 ml acompanhada de canudo de polipropileno protegido por filme transparente de polipropileno. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores vedadas que garanta a integridade do produto. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no MAPA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
05	500	KG	**grão de bico**, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco de polietileno, com validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega, pesando 500 gramas e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22 setembro de 2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Duraci, Yoki, Siamar ou similar de igual qualidade ou superior.** Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação.
06	100	KG	**lentilha**, nova, constituída de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno,com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, pesando 500 gramas e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA 65/93 e Portaria 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante

			e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Duraci, Yoki, Siamar ou similar de igual qualidade ou superior.** Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação.
07	900	KG	**arroz agulhinha longo fino tipo 1:** alimento composto de arroz, vitaminas (A, B1, PP, B9, B12) e minerais (ferro e zinco) beneficiado, polido, procedência nacional e ser de safra corrente, limpo, grãos inteiros mínimo de 90%, umidade máxima de 14%. Características físicas, químicas, biológicas e da embalagem devem obedecer a legislação vigente. Não sendo necessário lavar ou escolher para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). O produto deve declarar marca, prazo de validade, data de fabricação, lote, número de registro do produto no órgão competente e procedência. Embalagem primária: em saco plástico atóxico contendo 05 kg devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico contendo 30 kg. Validade mínima de 06 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto conf. RDC 360 de 23/12/03. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca Tio João, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto e duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
08	600	KG	**feijão preto**, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos com teor de umidade máxima de 15%, isento de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA-161 de 24/07/87. Conter na embalagem impressa de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Pedretti, Camil, Pink, Solito, Nenê ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
09	300	KG	**feijão bolinha**, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos com teor de umidade máxima de 15%, isento de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA-161 de 24/07/87. Conter na embalagem impressa de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Camil, Solito, Rosalito ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem

			original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
10	26.000	L	**leite de vaca**, UHT, **integral**, teor de matéria gorda mínimo de 3%, e com validade mínima de 100 dias a contar da data da entrega, em embalagem esterelizada e herméticamente fechadas, tipo longa vida (Tetra Pak) contendo 1 litro. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Itambé, Mococa, Elegê, Tirol, Centenário, Batavo, Parmalat, Terra Viva, Polly, Piracanjuba, Italac ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
11	600	L	**leite de vaca**, UHT/UAT, **desnatado**, teor de matéria gorda mínimo de 0,5%, e com validade mínima de 100 dias a contar da data da entrega, em embalagem esterilizada e hermeticamente fechadas, tipo longa vida (Tetra Pak) contendo 1 litro. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Itambé, Mococa, Elegê, Tirol, Centenário, Batavo, Parmalat, Polly, Piracanjuba, Italac ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
12	2.600	Kg	**leite em pó integral,** embalado em recipiente hermético e aluminizado ou lata contendo de 380 gramas a 01 kg, validade mínima de 08 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 369 de 04/09/97. Rendimento mínimo: 7,5 litros de leite pronto para cada kg de produto. Deverá conter em uma porção de 100 gramas: Valor energético: no mínimo 485 kcal; Carboidratos: no mínimo 36%; Proteína: no mínimo 25%; Gorduras totais: no máximo 28%; Cálcio: no mínimo 890 mg; Sódio: no máximo 370 mg e Gordura trans: 0 g. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Leitesol, Itambé ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
13	800	KG	**farinha de trigo, especial,** enriquecida com ferro e ácido fólico, obtido do trigo moído, limpo, desgerminado, de cor branca, isenta de sujidades, parasitos e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais

			terrosos, validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega, pacotes de 1 kg, fardos de 10 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria N 54, de 18/07/96. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Renata, Nita, Anaconda, Dona Benta, Globo ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação. (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
14	200	KG	**massa alimentícia tipo argolinha**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, **massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum),** isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Galo ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
15	600	KG	**biscoito salgado, tipo aperitivo, integral**, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha ou farelo de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. **Livre de gorduras trans**. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan (Pit Stop), Nabisco (Club Social), Aymoré (Grão da Terra), Triunfo (Cereal Mix), ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
16	600	KG	**biscoito salgado, tipo aperitivo, original**, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. **Livre de gorduras trans**. Acondicionada em embalagem individual

			em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan (Pit Stop), Nabisco (Club Social), Triunfo (Salpetex), Aymoré (Salpet), ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
17	800	KG	**biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor amanteigado,** composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. **Livre de gorduras trans.** Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.S., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Marilan ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
18	1.000	KG	**biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor chocolate**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, açúcar invertido, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. **Livre de gorduras trans.** Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, Renata, Triunfo, Mabel, Aymoré, Visconti ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
19	3.280	KG	**molho de tomate refogado**, (não peneirado), produto preparado com

			frutas maduras e sãs, acrescidos de condimentos e especiarias, sal, açúcar, cebola, óleo vegetal, **sem pimenta**, amido de milho, glutamato monossodico e outros ingredientes permitidos, isento de sujidades, parasitas, larvas e fermentações, livre de defeitos de processamento, acondicionado em sachês contendo 2 kg a 4,1 kg, embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 31 / 32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Pomarola, Salsaretti, Predilecta, ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
20	1.500	KG	**biscoito com sal, tipo cream cracker**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, sal, extrato de malte, açúcar invertido, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio e acidulante acido láctico. **Livre de gorduras trans.** Acondicionada em embalagem flow pack de 200 gramas a 400 gramas em caixas de papelão reforçado com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, Triunfo, Renata, Aymoré, Panco, Mabel ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
21	1.000	KG	**massa alimentícia tipo conchinha**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, **massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum)**, isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Galo, Da Roz ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo

			seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
22	1.000	KG	**massa alimentícia tipo ave maria**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, **massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum),** isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade maxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (servico de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Galo, Da Roz ou similar de igual qualidade ou superior**. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
23	1.350	KG	**massa alimentícia tipo espaguete**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, **massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum),** isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Galo, Da Roz ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
24	2.000	KG	**polpa de fruta, sabor abacaxi,** sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando **100 gramas**, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do

			lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: De Marchi, Pura Polpa ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de degustação. **Diluição para suco 1 + 2 = 300 ml de suco.** (Exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
25	600	KG	**biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor coco**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. **Livre de gorduras trans.** Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, Visconti, Mabel, Aymoré, Triunfo, Renata ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
26	600	KG	**biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor leite**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. **Livre de gorduras trans.** Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, Triunfo, Visconti, Renata, Aymoré, Mabel ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
27	800	KG	**biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor nata**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante

			acido láctico e aromatizante. **Livre de gorduras trans.** Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Mabel ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
28	1.600	KG	**biscoito doce sem recheio, sabor maisena**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. **Livre de gorduras trans.** Acondicionada em embalagem flow pack de 200 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, Triunfo, Renata, Mabel, Aymoré, Panco ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
29	2.600	KG	**massa alimentícia tipo parafuso**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, **massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum),** isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Galo, Da Roz ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
30	1.000	KG	**polpa de fruta, sabor acerola,** sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa

			de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando **100 gramas**, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: De Marchi, Pura Polpa ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de degustação. **Diluição para suco 1 + 2 = 300 ml de suco.** (Exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
31	2.000	Kg	**polpa de fruta, sabor caju,** sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando **100 gramas**, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: De Marchi, Pura Polpa ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de degustação. **Diluição para suco 1 + 2 = 300 ml de suco.** (Exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
32	3.000	KG	**polpa de fruta, sabor maracujá**, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, processo tecnológico adequado submetido ao tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18º C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando **01 kg**, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-21 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no

			M.A.P.A., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (servico de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: De Marchi, Pura Polpa ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo su responsável técnico. Apresentar duas amostras em embalagem identificadas para teste de degustação. **Diluição para suco 1 + 4 = 5 litros de suco. Rendimento 25 porções de 200 ml por quilo do produto.** (Exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
33	300	KG	**massa alimentícia tipo padre nosso**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, **massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum)**, isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade maxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (servico de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Galo, Da Roz ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
34	1.800	KG	**massa alimentícia tipo linguini**, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, **massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum)**, isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Galo, Renata ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
35	2.100	KG	**extrato de tomate, embalagem lata abre fácil de 340 a 350 gramas ou sachês de 350 gramas,** devendo conter no mínimo em sua composição: tomate, sal e açúcar. Contendo em cada porção de 30 gramas: valor calórico de 15 a 21 kcal, carboidratos de 3,1 a 4,2

			gramas, proteínas de 0,6 a 0,9 gramas, gorduras totais 0 gramas, gorduras saturadas 0 gramas, gorduras trans 0 gramas, fibra alimentar de 0,6 a 0,9 gramas, sódio de 121 a 135 mg, não contem gluten, com validade mínima de 14 meses a partir da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Elefante, Etti, Heinz, Tarantella, Predilecta ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
36	200	KG	**ervilha verde processada, congelada**, comum, selecionada em grãos, higienizada, pesando aproximadamente entre 1 kg a 3 kg, firme e intacta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco de polietileno esterilizado com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em caixa de papelão reforçado. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS-06 de 10/03/99 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas De Marchi, Seara ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
37	200	KG	**milho verde processado, congelado**, em grãos crus, selecionado, higienizado, pesando aproximadamente entre 1 kg a 3 kg, firme e intacto, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco de polietileno, esterilizado com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em caixa de papelão reforçado. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria CVS /06 de 10/03/99 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas De Marchi, Seara ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
38	200	KG	**seleta de legumes/jardineira, congelada**, composta de no mínimo três ingredientes: cenoura, vagem, batata, grãos de milho e ervilha, selecionada, higienizada, corte em cubos c/aproximadamente 10x10x10 mm, pesando entre 1 kg a 3 kg, firme e intacta, com aspecto

			cor, cheiro e sabor próprios, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalado em saco de polietileno esterilizado com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em caixa de papelão reforçado. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS-6/99 de 10/03/99 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas De Marchi, Seara ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
39	300	KG	**ervilha seca partida**, nova, constituída de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, pesando 500 gramas e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA 65/93 e Portaria 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Yoki, Siamar ou similar de igual qualidade ou superior.** Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação.
40	800	KG	**biscoito doce sem recheio amanteigado integral, sabor manteiga**, composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), farelo de trigo, açúcar invertido, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. **Livre de gorduras trans.** Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (servico de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência a marca: Marilan ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
41	600	KG	**biscoito cream cracker integral**, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos. **Livre de gorduras trans.** Acondicionado em embalagem flow pack de 200 gramas a 400 gramas em caixas de papelão reforçado com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante

			e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Marilan, Triunfo, Panco ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
42	400	KG	**massa alimentícia tipo espaguete INTEGRAL**, seca, obtida pelo amassamento de farinha de trigo INTEGRAL e farelo de trigo, **massa de sêmola (sêmola de trigo),** isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (servico de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Galo, Renata ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
43	400	KG	**massa alimentícia tipo parafuso INTEGRAL**, seca, obtida pelo amassamento de farinha de trigo INTEGRAL e farelo de trigo, **massa de sêmola (sêmola de trigo),** isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (servico de atendimento ao consumidor). **Tendo como referência as marcas: Galo, Renata ou similar de igual qualidade ou superior.** Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).

==========

OBSERVAÇÕES:

- **As marcas indicadas servem apenas como referência, uma vez que poderão ser cotados produtos similares de igual qualidade ou superior;**

- **Terminada a etapa de lances, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar será convocado pelo Pregoeiro para que proceda no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, a apresentação das amostras dos produtos cotados;**

- **Deverão ser apresentadas 02 (duas) amostras de cada produto, da mesma marca cotada, sendo uma para teste e outra para contra-prova, devidamente etiquetadas, com o número do item a que se refere, bem como a Razão Social do licitante, de forma que não prejudique a leitura de qualquer informação relativa ao objeto, juntamente com as respectivas Fichas Técnicas em papel timbrado do fabricante, devidamente assinadas pelos seus responsáveis técnicos.**

- **As amostras, juntamente com as respectivas Fichas Técnicas deverão ser encaminhadas ao CEMPRA, localizado na Rua Felipe Antonio Franco, nº L-221 - Vila Ruiz - Pederneiras/SP – CEP 17280.000;**

- **Excetuam-se da obrigatoriedade de apresentação de amostra e Ficha Técnica do item, caso seja cotada a marca citada como referência no descritivo do respectivo item e;**

- **Caso o licitante queira acompanhar a realização dos testes de avaliação das amostras, deverá agendar antecipadamente junto ao pessoal da Equipe Técnica de Avaliação, através do telefone (14) 3252-3161 com a Senhora Marisa Fátima Passos Moreno.**

ANEXO II

Pregão Eletrônico nº 47/2019

MANUAL DE ANÁLISE SENSORIAL

PREFEITURA DA CIDADE DE PEDERNEIRAS

Prefeitura do Município de Pederneiras – PMP

Centro Municipal de Produção de Alimentos – CEMPRA

2011

PREFEITURA DA CIDADE DE PEDERNEIRAS

Centro Municipal de Produção de Alimentos

“Francisco Ruiz Fernandes” - CEMPRA

COORDENAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS – CEMPRA

Marisa Fátima dos Passos Moreno – nutricionista

Lígia Mara Ceschin Colaciti – nutricionista

ELABORAÇÃO

Marisa Fátima dos Passos Moreno – Nutricionista CRN-3/SP 4361

Lígia Mara Ceschin Colaciti – Nutricionista CRN-3/SP 20109

José Miguel Garnica – Médico Veterinário CRMV/SP 2566

Daniela Cristina Bassi – Agente Administrativo

Jaqueline Franco dos Santos – Estagiária de Nutrição

"Análise Sensorial é uma disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição".

(ABNT – NBR 12806, 1993)

Apresentação

Trata-se de um registro, com informações técnicas sobre os procedimentos da Análise Sensorial desenvolvida pelo Setor de Nutrição - CEMPRA da Prefeitura do Município de Pederneiras.

A Análise Sensorial refere-se a técnicas de medidas, através da quantificação e interpretação das características dos alimentos, que são percebidas pelos sentidos humanos.

O ato de degustar envolve as sensações do indivíduo aguçando todos os sentidos, que quando despertados devem ser traduzidos com habilidade, na avaliação, para reproduzir resultados satisfatórios, com termos e definições adequadas.

É uma atividade repleta de sensações e percepções. Os degustadores lidam com todas as emoções que envolvem a alimentação, com estímulo a temperatura variadas, cores, aromas, sabores, texturas e aparências.

Com este olhar, poderíamos encará-la, à primeira vista, como uma análise subjetiva, mas a análise sensorial é uma atividade técnica, norteada por procedimentos e métodos científicos.

Sumário

Histórico.....32
Importância da seleção e do treinamento dos degustadores.....33
Fatores importantes a considerar na equipe de análise sensorial.....34
Procedimentos adotados pelo Setor de Nutrição - CEMPRA na análise sensorial.....34
Metodologia.....35
Importância dos atributos sensoriais na aceitação dos alimentos.....36
Inter-relação dos sentidos humanos.....39
Centro Municipal de Produção de Alimentos "Francisco Ruiz Fernandes" - CEMPRA 41
Referências Bibliográficas.....42
Terminologia relativa às propriedades sensoriais.....43
Inter-relação dos atributos sensoriais:.....44
Apêndice.....45

Histórico

Sabe-se que métodos de degustação, como forma de análise sensorial de alimentos, foram aplicados na Europa, há tempos atrás com o objetivo de controlar a qualidade de cervejarias e destilarias.

Nos Estados Unidos, durante a 2ª Guerra Mundial, surgiu a necessidade de se produzir alimentos de qualidade e que não fossem rejeitados pelos soldados do exército diante da necessidade de estabelecer os motivos pelos quais as tropas rejeitavam um grande volume de ração, embora estivessem perfeitamente balanceadas. Para descobrir isso, foram realizadas entrevistas que, analisadas cuidadosamente, permitiram concluir que a rejeição havia ocorrido em função de uma deterioração, em maior ou menor grau, de algumas ou de todas as características ou atributos perceptíveis do alimento. Assim, foi possível levantar hipóteses para determinar as possíveis causas que produziram essa deterioração, observando-se todas as fases da cadeia alimentar: a qualidade da matéria prima, o processo de produção, distribuição, armazenamento e elaboração do alimento.

À partir desta necessidade surgiram então os métodos de aplicação da degustação, estabelecendo a análise sensorial como base científica (MONTEIRO, 1984; CHAVES, 1998). Segundo este mesmo autor, essa prática chegou ao Brasil em 1954 no laboratório de degustação da seção de Tecnologia do Instituto Agrônomo de Campinas/SP, para avaliar o café.

O primeiro livro sobre a análise sensorial como controle da qualidade em indústrias alimentícias foi escrito por Muñoz et al em 1992. Porém, os primeiros registros da análise sensorial sendo empregada com a finalidade de controle de qualidade em indústrias de alimentos datam da década de 40, mas somente em 1980, esta área começou a ter maior ênfase quando o Institute of Food Technologists (IFT) organizou seminários sobre o tema. (MUÑOZ, 1999).

A disciplina que permite investigar essas causas é a Análise Sensorial, que inicialmente se baseava na avaliação subjetiva das observações relacionadas à aparência, odor, textura/consistência e sabor do alimento. Com o avanço tecnológico, houve um desenvolvimento de técnicas e métodos sensoriais, para acompanhar o processo de produção e distribuição dos alimentos, e assim, foi possível realizá-la de forma científica.

Considerando, ainda, o binômio alimento-qualidade, a avaliação sensorial tem um papel fundamental, uma vez que é utilizada como instrumento chave na seleção de produtos, na

pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, na definição do padrão de identidade e qualidade do alimento e, na avaliação da aceitação pelo consumidor.

No Setor de Nutrição-CEMPRA da Prefeitura da cidade de Pederneiras, que atende a alimentação escolar, a Análise Sensorial começou a ser realizada em 2005, com o objetivo de avaliar a qualidade sensorial do alimento e se o mesmo era apropriado à clientela atendida.

Importância da seleção e do treinamento dos degustadores

A seleção de pessoas para compor a equipe técnica de avaliação dos alimentos e degustação é uma etapa muito importante para o bom resultado da análise sensorial.

Com este foco foi formada uma equipe composta por nutricionistas, representante da vigilância sanitária e outros profissionais.

Foram aplicados vários testes de sensibilidade com a finalidade de determinar o reconhecimento dos gostos[1] básicos (doce, salgado, ácido ou azedo e amargo).

Assim, os nutricionistas e demais profissionais foram submetidos, ainda, a outros testes, como os *discriminativos* ou de diferença*,* que têm como princípio detectar a habilidade do provador em detectar as diferenças e ordenar os atributos sensoriais, e testes *descritivos* ou analíticos que têm como objetivo determinar a habilidade do degustador para descrever e avaliar a intensidade das características sensoriais dos alimentos, com o uso de uma terminologia adequada e ainda, quantificar as diferenças entre as amostras.

[1] Gosto é a sensação percebida pelos órgãos gustativos, quando estimulados por determinadas substâncias solúveis; o que diferencia do Sabor que resulta da combinação de sensações gustativas, olfativas e táteis (ABNT, 1993).

Fatores importantes a considerar na equipe de análise sensorial

Cada degustador, no uso dos seus sentidos, é a ferramenta analítica na avaliação sensorial. Portanto, ele deve apresentar: adequada sensibilidade, senso crítico, concentração, habilidade de descrever suas percepções sensoriais utilizando uma terminologia adequada, memória sensorial, pois são características que influenciam diretamente a avaliação e/ou o julgamento do produto e, em dimensão maior como fatores: ambiente de trabalho, tempo, equipamento, entre outros.

É importante observar nos membros da equipe, também, o grau de interesse, disponibilidade, objetividade, curiosidade intelectual e estabilidade.

Os provadores devem ter, ainda, apetite normal e boa saúde, sendo dispensados quando gripados, por exemplo; preferencialmente, não devem apresentar aparelhos ortodônticos e próteses dentárias; fumantes e não fumantes são pessoas igualmente úteis para compor a equipe, porém é aconselhável não fumar, não mascar chiclete e não tomar café, uma hora antes do teste.

Estudos indicam que a equipe de degustadores deve ser composta por um número de 3 a 16 pessoas, sendo que uma equipe pequena, composta por 4 a 6 pessoas, de alta sensibilidade e habilidade de avaliação, é preferível à uma equipe grande, de menor sensibilidade (Moraes, 1990).

Outro ponto a ser enfatizado, é a motivação do degustador, que deve ser mantida constantemente. Uma das maiores fontes de motivação é a de sentir que o seu trabalho é útil. Para tanto é necessário que o degustador tenha conhecimento dos resultados finais da avaliação ou julgamento do produto, e esteja ciente de que sua colaboração contribuiu para o alcance dos objetivos.

Após os testes, discussões técnicas são altamente recomendadas, buscando-se a reprodutibilidade de resultados e o consenso com a equipe.

Procedimentos adotados pelo Setor de Nutrição – CEMPRA na análise sensorial

Uma equipe habilitada de degustadores, composta aleatoriamente por sete pessoas, é responsável pela Análise Sensorial no Setor de Nutrição. Este número de degustadores, por ser ímpar, favorece o desempate, se for o caso, no julgamento do produto.

No CEMPRA, as amostras dos alimentos são analisadas tecnicamente e avaliadas sensorialmente. Estas atividades são realizadas em diversas situações, como: no processo de licitação como critério julgamento do produto sendo item de classificação da empresa, na

pesquisa, definição e desenvolvimento de novos produtos e no controle e avaliação de qualidade.

As amostras encaminhadas ao CEMPRA para Avaliação Sensorial seguem um criterioso protocolo, são preparadas por profissionais do Setor, e devidamente codificadas para evitar que o provador não as identifique.

No preparo, são seguidas rigorosamente as instruções da receita ou da ficha técnica, para que não se alterem os atributos sensoriais característicos do produto.

As amostras são oferecidas aos degustadores adotando-se um procedimento padrão, ou seja, com a mesma temperatura, apresentação, porcionamento e tipo de utensílios, para não interferir e manter a imparcialidade no julgamento.

O horário dos testes, entre 9:00 e 11:00 horas, é estipulado por ser, na prática, o mais adequado; observa-se que na parte da manhã os degustadores estão mais disponíveis e atentos.

Geralmente é realizada uma única sessão de degustação ao dia, com número limitado de amostras, para evitar a fadiga sensorial.

A equipe é instruída a não se comunicar durante a realização dos testes e, entre uma degustação e outra, é servida água, à temperatura ambiente, para remoção de sabores da boca.

Dependendo do caso, no início ou no fim da degustação, são fornecidas informações complementares sobre o alimento, ou outros esclarecimentos necessários, como os termos utilizados para descrever as percepções sensoriais.

Após a análise, os degustadores tomam conhecimento da avaliação e ou do julgamento global do(s) alimento(s), através de uma ficha própria, que é assinada por eles.

Metodologia

A metodologia mais utilizada pelo CEMPRA, no processo de avaliação sensorial, é o *método classificatório*, que corresponde à classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais.

São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura que são acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

Aparência e Sabor:

- Bom: 7 a 9
- Regular: 4 a 7
- Insatisfatório: 1 a 3

Odor:

- Característico: 7 a 9
- Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6
- Não característico: 1 a 3

Nota: O odor não característico corresponde ao odor "estranho", não correspondente ao alimento em questão.

Consistência / Textura:

- Adequada: 7 a 9
- Moderadamente adequada: 4 a 6
- Inadequada: 1 a 3

Na avaliação individual, é obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:

- **Insatisfatório**: quando houver a presença de **um ou mais** adjetivos**:** Insatisfatório, Não-característico, Inadequado**.**
- **Satisfatório**: quando houver **predominância** dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado.

A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas.

Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial. No processo licitatório, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação (v. Apêndice).

Importância dos atributos sensoriais na aceitação dos alimentos

Na análise sensorial, que é originária da palavra *"sensus"* que significa *"sentido"*, os degustadores se utilizam da complexa interação dos órgãos dos sentidos para avaliar as características sensoriais e a aceitação dos alimentos.

Os atributos sensoriais que envolvem os órgãos do sentido são:

- **Aparência:**

É conhecida como um dos quesitos mais marcantes, uma vez que o impacto visual, atribuído geralmente pela cor, exerce uma grande influência na avaliação global do alimento.

É fato que muitas vezes, os produtos são prejudicados pela aparência, que pode estar diretamente relacionada com a qualidade; popularmente, um ovo de casca escura é considerado de valor nutritivo superior se comparado ao de casca branca, o que não é verdade.

O atributo *cor* tem influência, também, do grau de maturação, deterioração e identifica o alimento; qualquer alteração dessas características pode prejudicar a avaliação global do produto.

Em um estudo clássico de Hall (1958) com sorvetes, servidos aos consumidores na cor branca, ou seja, não coloridos, poucos conseguiram identificar os sabores corretos (Monteiro, 1984).

O provador, ao degustar, ativa sua memória sensorial e espera uma determinada forma, tamanho e cor para cada tipo de cada alimento; qualquer desvio deste padrão interfere no processo de avaliação.

Em síntese, a verdade é que a primeira avaliação do alimento é feita com os olhos, ou seja, pela aparência, cor, forma, tamanho, brilho, características da superfície, constituindo o primeiro critério de aprovação do produto.

- **Odor e Aroma:**

Na linguagem comum, odor e aroma são confundidos e usados como sinônimos. Assim, é importante conceituá-los:

Odor é a sensação produzida ao se estimular o sentido do olfato, quando certas substâncias voláteis são aspiradas (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

Aroma é o odor do alimento que permite a estimulação do sentido do olfato (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

O sentido do olfato é muito sensível e complexo; a intensidade do odor é maior quando se inspira pelas duas narinas e rapidamente.

A temperatura da amostra também está relacionada com a intensidade do odor, pela pressão parcial exercida pelas substancias voláteis, portanto, deve ser adequada.

Um provador treinado pode distinguir cerca de quatro mil odores diferentes, em vinte níveis de intensidade, o que demonstra nosso alto poder de discriminação (Modesta, 1991).

Em contrapartida, o olfato está sujeito à interferência de muitas variáveis tais como fadiga e adaptação.

O odor é, indiscutivelmente, um dos indicadores de avaliação da qualidade sanitária do alimento, e tem influência direta na aceitação ou recusa do mesmo.

- **Sabor:**

É o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações olfativas, nasais e bucais. Ou seja, o sabor é uma sensação mista, porém unitária, que inclui sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutoso, floral, etc.), e bucais (quente, frio, metálico, pungente, dor, e outras). O estímulo da pimenta, que penetra tanto na boca como no nariz, exemplifica a sensação da dor descrita como uma sensação "quente" ou picante (Ferreira, 2002, Silva, 2004).

Podemos afirmar que os órgãos do gosto e do olfato são ativados por meios químicos, uma vez que quando respondem aos estímulos externos, transmitem informações ao cérebro para serem codificadas; enquanto que os órgãos da visão e da audição são ativados por meio físicos.

Assim, o degustador, através da utilização dos sentidos é, até o momento, o melhor instrumento para a avaliação sensorial.

Quando ingerimos o alimento, há um estímulo dos receptores gustativos, localizado nas papilas gustativas da língua, que é o principal órgão do sentido para avaliar o sabor.

Existem quatro gostos básicos, percebidos pelas papilas gustativas: **doce, ácido** ou **azedo**, o **salgado** e o **amargo,** considerados tradicionais, e o **umami** (delicioso, saboroso) descoberto desde 2000 e considerado o quinto gosto básico do paladar humano.

Amargo ***Salgado*** ***Azedo*** ***Doce***

Alguns autores acrescentam, ainda, o gosto ***adstringente*** que descreve a sensação complexa resultante da contração da mucosa da boca (p.ex: a sensação produzida pelo tanino do caqui ou da banana verde) e o ***metálico***.

Para cada gosto podem ser distinguidos entre 20 e 30 níveis de intensidade (Monteiro, 1984).

- **Consistência/Textura**

Textura é um atributo físico, perceptível pelos receptores mecânicos, táteis e eventualmente pelos receptores visuais e auditivos. É avaliada pela reação do alimento à pressão para sua deformação (propriedade reológica); engloba, também, as propriedades estruturais (geométricas e de superfície); propriedades residuais (sensações produzidas na

boca) e o som, ou seja, certos alimentos produzem sons quando mastigados, e assim, associamos determinados sons à textura.

A Consistência é uma característica de avaliação da textura, que pode ser empregada para definir o "corpo" de uma bebida como também pode ser identificada pelo seu aspecto visual (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

Outra característica da textura é a propriedade residual relacionada com a presença, liberação e absorção da gordura ou óleo e da umidade.

À medida que nossos hábitos alimentares vão sendo formados, aprendemos a associar certas estruturas dos alimentos à sua qualidade (Ferreira, 2002).

Portanto, biscoitos devem ser quebradiços e frágeis; as carnes devem ser macias e mastigáveis e suas fibras não devem ser aglutinadas, bem como associamos sua qualidade sensorial às suas propriedades geométricas (p.ex: fibroso, granuloso, etc).

Pesquisas indicam ainda que a textura é uma característica mais perceptível em alguns alimentos do que em outros; há alimentos em que esta característica é crítica, como o efeito crocante da batata "chips", e outros, nos quais este atributo é importante mas não dominante (a dureza de muitas frutas e vegetais) e, em alguns, sua contribuição é negligenciável (p.ex., nas sopas) – Bourne1982 (apud Modesta, 1991).

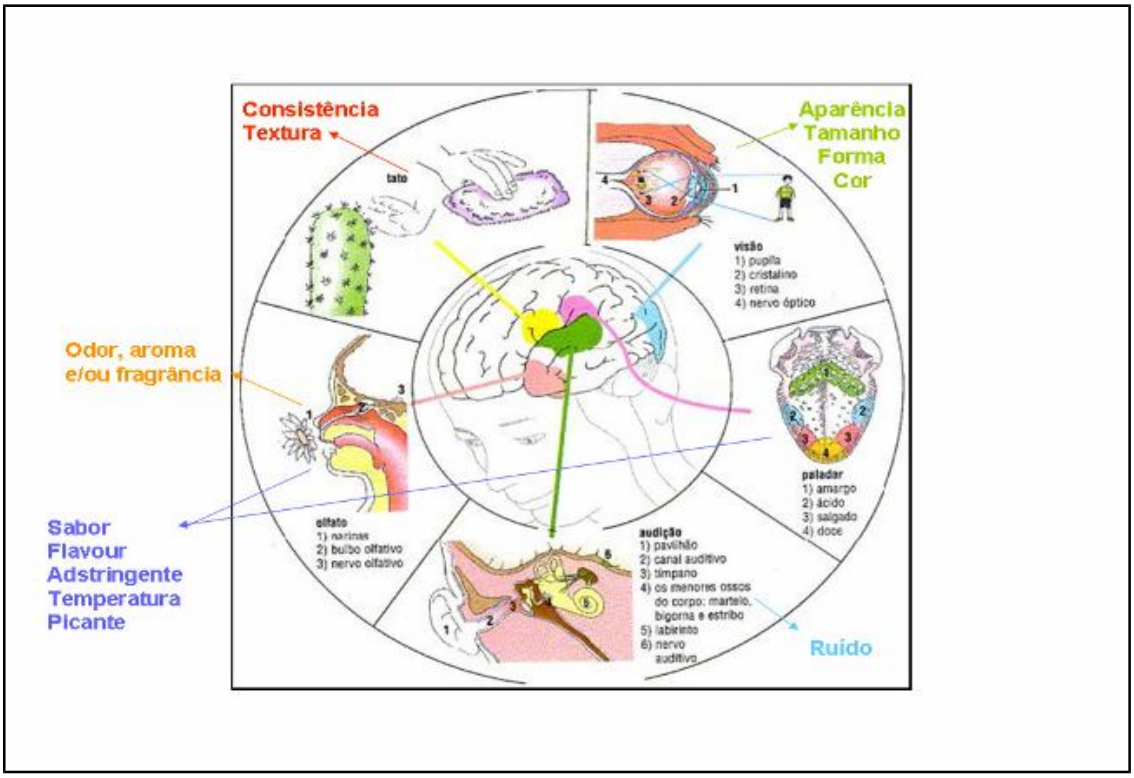
Em síntese, segundo Dutcosky (1996) (apud Ferreira, 2002), os atributos avaliados para definir o perfil de textura, podem ser divididos em: características mecânicas, características geométricas e características residuais (p.ex., teor de umidade e de gordura).

Inter-relação dos sentidos humanos

Ao se colocar um alimento ou bebida na boca, as sensações são múltiplas. Os tecidos da boca, garganta e cavidade nasal são enervados e estão interrelacionados.

A sensibilidade cutânea da boca reage à textura, ao formigamento e à adstringência, bem como à sensação de quente e frio, e o sentido do gosto obviamente está envolvido. Contudo, a olfação aliada à sensação do gosto contribui para dar o sabor.

Interação dos sentidos



Fonte: Noronha, J.F., 2003.

O Setor de Nutrição tem um papel muito importante, uma vez que é neste local que se realiza a avaliação técnica e sensorial dos alimentos, fundamental nos processos de aquisição, homologação, definição, pesquisa e desenvolvimento de novos produtos e no controle de qualidade.

Neste espaço, são preparadas as amostras para avaliação técnico-culinária e sensorial.

São realizadas análises visuais das embalagens, com aferição do peso e/ou volume das amostras, e análises de rotulagem.

Além das atividades técnico-culinárias e sensoriais, ressaltamos a importância da realização de treinamento para reciclagem e seleção dos degustadores a fim de aprimorar suas habilidades, sensibilidade e memória sensorial, pois a qualidade sensorial não é uma característica própria do alimento como são suas propriedades químicas, físicas e nutricionais; mas o resultado da interação entre o alimento e o indivíduo que o consome.

Referências Bibliográficas

ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Análise sensorial dos alimentos e bebidas – Terminologia – NBR 12806.** São Paulo: ABNT, 1993.

ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **Análise sensorial dos alimentos e bebidas – Classificação – NBR 12994.** São Paulo: ABNT, 1993.

Análise Sensorial. Departamento da Merenda Escolar – DME da Prefeitura da Cidade de São Paulo. São Paulo. 2008.

CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR CECANE – UNIFESP. **Manual para Aplicação dos Testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE**. Santos, 2010.

CHAVES, J. B. P. **Análise sensorial: histórico e desenvolvimento**. Viçosa, MG: Editora da Universidade Federal de Viçosa, 1993.

FERREIRA. S.M.R. **Controle da Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I.** São Paulo, SP: Editora VARELA, 2002.

HERRERA, A.M.S., AMARAL, C.L.S., TABUQUINI, M.C.P.J., OLIVEIRA, M.P.M., ANDRADE, M.K., SILVA, R. **Metodologia de Análise Sensorial Empregada pela Coordenadoria de Alimentação e Suprimento – CAS – da Prefeitura do Município de São Paulo**, 1993 (documento em arquivo).

LANZILLOTTI, R. S.; LANZILLOTTI, H. S. Análise sensorial sob o enfoque da decisão fuzzy. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 12, n. 2, 1999 . Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141527319990002000004&lng=e& nrm=iso>. Acesso em: 08 de julho de 2008. doi: 10.1590/S1415- 52731999000200004.

MODESTA, R. C. D. **Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas – Seleção e treinamento de provadores da equipe sensorial**. EMBRAPA, 1991.

MONTEIRO, C. L. B. **Técnicas de Avaliação Sensorial**. 2ª ed. Curitiba, PR: Universidade Federal do Paraná, CEPPA, 1984.

MORAES, M. A. C**. Métodos para Avaliação sensorial dos alimentos**. 6º ed. Experimental. Campinas, SP: Editora UNICAMP, 1990.

NESTLÉ. **Sabor e Saciedade**. Anais Nestlé, v. 57, 1999.

NORONHA, J.F. **Análise Sensorial – Apostila**, Escola Superior Agrária de Coimbra, 2003.

VIANA, Lílian. **Análise Sensorial na Indústria de Alimentos**. REHAGRO. Inhaúma, MG, 2005. Disponível em: <http://www.rehagro.com.br/siterehagro/publicacao.do?cdnoticia =731>. Acesso em 26/08/2011.

SILVA, M.A.A.P. **Métodos de Avaliação Sensorial dos Alimentos**. Apostila, Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, 2004.

Terminologia relativa às propriedades sensoriais

Odor	Aparência/Cor	Sabor	Textura/Consistência
Adocicado	Artificial	Ácido /Azedo	Arenoso
Cítrico	Brilhante	Açucarado	Áspero
Enjoativo	Claro	Amargo	Aveludado
Fermentado	Escuro	Adstringente (ex: caqui	Celulose (ex: gomos de

Floral Fresco Frutado Mofado/ Pútrido/Podre Inodoro/Não tem odor	Efervescente/ Carbonatado Forte Fraco Liso Opaco / Fosco Grosseiro	e banana verde) Doce Fermentado Gordurosos Insípido (não tem sabor) Metálico Pungente (ex: vinagre e mostarda). Rançoso Refrescante Residual Salgado Umami (ex: glutamato monossódico)	laranja) Cremoso Cristalino Elástico (ex: maria-mole) Encorpado/Espesso Farinhento Fibroso (ex: palmito e manga) Firme Flocoso Granuloso Líquida Macio/Mole/Tenro Oleoso/Gorduroso Pastoso Pegajoso/Aderente/Grudento Quebradiço Ralo Suculento Suave Untoso Viscoso Características mecânicas: dureza, coesividade, fraturabilidade e mastigabilidade

Inter-relação dos atributos sensoriais:

1. **Aparência**: cor, textura visual, tamanho e forma (dimensões geométricas).

2. **Aroma**: sensações olfativas (vanila, frutoso, floral e outros) e sensações nasais (pungente refrescante e outros).

3. **Sabor**: sensações olfativas, sensações de gosto (doce, amargo, doce, salgado e outros) e sensações bucais (quente, adstringente e metálico).

4. **Textura**: propriedades mecânicas (dureza, elasticidade, viscosidade e outros); propriedades geométricas (fibroso, arenoso, granuloso e etc.) e propriedades residuais relacionadas com a absorção de gordura/óleo e água.

4.1 **Dureza:** definida como a força necessária para se obter uma deformação. Força necessária para comprimir uma substância entre os dentes molares (para sólidos) ou entre a língua e o palato (para semi-sólidos). Termos sensoriais relacionados: mole, firme, duro.

4.2 **Coesividade:** força das ligações internas que dão corpo ao produto. Grau com o qual uma substância é comprimida entre os dentes antes de se romper.

4.3 **Adesividade:** o trabalho necessário para vencer as forças de atração entre alimento e a superfície de outros materiais com os quais o alimento entra em contato (ex: dente, palato, Iíngua, etc). Sensorialmente pode ser definida como a força requerida para remover o material que adere à boca durante o processo normal de comer.

4.4 **Fraturabilidade**: força pela qual o material fratura. É relacionada com os parâmetros primários de dureza e coesividade. Nos materiais fraturáveis, a coesividade é baixa e a dureza varia de alta a baixa. Sensorialmente, é a força necessária para esmigalhar, rachar ou quebrar em pedaços um alimento.

4.5 **Mastigabilidade:** energia necessária para mastigar um alimento sólido até um estado em que possa ser engolido. A mastigabilidade é o produto dos parâmetros primários dureza x coesividade x elasticidade. Sensorialmente é o tempo requerido para mastigar uma amostra, a uma velocidade constante de aplicação de força com os maxilares, para reduzi-lo à consistência adequada para deglutição.

Apêndice

FICHA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL

Data ____/____/____	Código da amostra:	Produto:		Nome do provador:
Características	**Atributos**	**Conceitos/Notas**	**Avaliação**	**Observações**
Aparência		Boa .....7-9 Regular .....4-6 Insatisfatório 1-3		
Odor		Característico .....7-9 Característico acentuado ou .....4-6 Característico pouco acentuado .....4-6 Não característico 1-3		
Sabor		Boa .....7-9 Regular .....4-6 Insatisfatório.....1-3		
Consistência		Adequada .....7-9 Moderadamente adequada .....4-6 Inadequada 1-3		
Avaliação combinada Nota composta		Boa Regular Insatisfatório		

- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado.
- Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado e isento de conceito Insatisfatório.
- Bom: Predominância de Conceitos: Bom, Característico e Adequado isento de conceito Insatisfatório

Assinatura

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 47/2019

A empresa ....., inscrita no CNPJ sob o nº ....., sediada ....., por intermédio de seu representante legal, Sr. (a)....., portador (a) da Carteira de Identidade nº....., CPF nº ....., declara sob as penas da lei, que encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Local e data.

Assinatura do representante legal

Nº do RG

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____(denominação da pessoa jurídica), CNPJ n° _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico n° 47/2019, realizado pelo Município de Pederneiras, Estado de São Paulo.

Local e data.

_____
Nome do representante
RG n° .....

ANEXO V – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ...../2019
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 47/2019
PROCESSO Nº 142/2019
INTERESSADO: PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Aos_____dias do mês de_____ do ano de 2019, na cidade de Pederneiras, Estado de São Paulo, sito a Rua Siqueira Campos, nº S-64, a Prefeitura Municipal de Pederneiras, devidamente representada e assistida, e a empresa_____, por seu representante legal, acordam proceder, nos termos dos Decretos Municipais nºs 2.023, de 04 de fevereiro de 2000 e 4.011, de 02 de junho de 2014 e do edital de Pregão Eletrônico nº 47/2019, bem como das Leis nº 8.666/93 e 10.520/02, ao Registro de Preços referente aos itens abaixo discriminados, com seus respectivos preços unitários, observadas as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto da presente Ata de Registro de Preços:

ITEM	QUANT.	UN.	ESPECIFICAÇÃO	P. UNIT.	P. TOTAL
01					
.					
.					
.					

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

1 - O prazo de vigência da presente Ata será de 08 (oito) meses.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1. O objeto desta licitação deverá ser entregue no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos contados da data do recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pela Secretaria de Compras e Licitações, no horário das **7:00 às 12:00**, em dias de expediente normal.

2. As entregas deverão ser feitas no seguinte local:

2.1 Cempra - situado à Rua Felipe Antonio Franco, nº L-221 - Vila Ruiz, nesta cidade de Pederneiras.

3 – Os itens 01, 02, 24, 30, 31, 32, 36, 37 e 38 deverão ser transportados sob refrigeração, sob pena de devolução dos produtos, sujeitando-se, ainda, às sanções previstas na Cláusula Sexta deste instrumento.

4 - Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

5 - **O Licitante vencedor** em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo **responsável pelo acompanhamento e recebimento deste registro de preços** e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicar imediatamente, por escrito, ao **Responsável pelo Acompanhamento e Recebimento.**

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1 - O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

2 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

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

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

3 - O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1 - O pagamento será efetuado em 20 (vinte) dias, contados da data da entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Autorização de Fornecimento, por meio de depósito em conta corrente, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores da Secretaria de Almoxarifado e Controle Patrimonial.

2- As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 20 (vinte) dias após a data de sua apresentação válida.

3 - No caso de **Licitante vencedor** em situação de **recuperação judicial**, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

4 - No caso de **Licitante vencedor** em situação de **recuperação extrajudicial**, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

5 - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o **Licitante vencedor** não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação

financeira devida pelo **Município de Pederneiras**, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \qquad I = \frac{(6/100)}{365} \qquad I = 0{,}00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

CLÁUSULA SEXTA – DAS MULTAS E PENALIDADES

Sem prejuízo das sanções previstas no artigo 7º da lei Federal nº 10.520/02 e artigo 87 da lei federal nº 8.666/93, a Contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a defesa prévia:

1 -- Pela recusa injustificada de retirar a Autorização de Fornecimento dentro do prazo estabelecido ou de recebê-la dentro de sua validade, multa de 20% (vinte por cento).

2 – Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos:

2.1 – Atraso até 30 (trinta) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total da Autorização de Fornecimento;

2.2 – A partir do 30º (trigésimo) dia entende-se como inexecução total da obrigação;

3 – Pela inexecução parcial do ajuste, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento;

4 – Pela inexecução total do ajuste, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Autorização de Fornecimento;

5 – Aplicadas as multas, a Administração descontará do primeiro pagamento que fizer à Contratada, após a sua imposição;

6 - As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e conseqüentemente o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Administração.

7 - No caso de o **Licitante vencedor** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

8 - No caso de o **Licitante vencedor** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES GERAIS:

1 – O fornecimento dos produtos será efetuado mediante expedição, pela Secretaria de Compras e Licitações, da “Autorização de Fornecimento”, da qual constarão a data de expedição, especificações dos produtos, quantitativos, prazo, local de entrega e preço unitário e total, que substituirá o Termo de Contrato.

2 - Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora, fica obrigada a fornecer os produtos ofertados, nas quantidades indicadas pela Secretaria de Compras e Licitações, em cada “Autorização de Fornecimento”.

3 – O Município de Pederneiras não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima do material, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.

3.1 – Os quantitativos totais expressos no Anexo I – Especificações Técnicas são estimativos e representam as previsões do Setor de Merenda Escolar para as compras durante o período de 08 (oito) meses.

4 – A existência do preço registrado não obriga o Município de Pederneiras firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

5 – O produto será devolvido na hipótese de o mesmo não corresponder às especificações da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

6 – Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro de Preços as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e nos artigos 15 e 16 do Decreto Municipal n.º 2.023 de 04 de fevereiro de 2000.

7 – O preço registrado obriga o proponente e poderá, justificadamente, ser objeto de reequilibrio econômico – financeiro, para menos ou para mais.

8 – Independentemente de solicitação do contratado, a Administração poderá convocar o licitante vencedor, após a assinatura da ata de registro de preços, para negociar a redução dos preços visando manter o mesmo objeto cotado na qualidade e especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.

9 – O licitante vencedor poderá ter ainda, a Ata de Registro de Preços cancelada, desonerando-se de compromisso ajustado, quando a critério da Administração, comprovar o desequilíbrio econômico - financeiro.

9.1 – A comprovação deverá ser feita acompanhada de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, serviços e outros insumos, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso;

9.2 – Reconhecendo o desequilíbrio econômico – financeiro, a Administração poderá cancelar formalmente o registro em relação ao item;

9.3 – A Administração, simultaneamente ou após a desoneração, poderá promover licitação específica para o item, bem como se utilizar de outros meios, a fim de manter os preços de acordo com os praticados no mercado.

10 - Caso seja necessário, a Prefeitura Municipal de Pederneiras reserva-se no direito de enviar amostra dos produtos para realização dos ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto, cujas despesas correrão por conta do licitante vencedor, conforme artigo 75 da Lei nº 8.666/93. Caso a mesma não seja aprovada ou não apresente as especificações mínimas exigidas no edital, a contratada deverá proceder a troca imediata de todo o produto, bem como estará sujeito ainda, à multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do produto constante da Autorização de Fornecimento e demais sanções previstas nos artigos 7º da lei nº 10.520/02 e 87 da lei nº 8.666/93, além de arcar com os prejuízos que possam resultar e ter os pagamentos suspensos.

11 - Integra a presente Ata para todos os fins o Edital e seus anexos, a proposta da contratada, bem como a Ata da Sessão do Pregão.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes.

Pederneiras,.....de.....de 2019.