



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

PREÂMBULO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 63/2022

PROCESSO Nº 7856/2022

OBJETO: AQUISIÇÃO DE FEIJÃO CARIOCA.

Origem dos recursos: Federal

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasgovernamentais.gov.br

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 03/06/2022, ÀS 9H.

IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA, Prefeita 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 a aquisição de feijão carioca, que será regido pela Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal nº 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 **03/06/2022**, com início às **9h**, 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 as 9h 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 subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

2 – DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a aquisição de feijão carioca, 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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 previamente credenciadas no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - Sicaf e no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

3.2. 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.

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

3.4. 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.

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

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

3.6.1. Estrangeiras que não funcionem no País;

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

3.6.3. 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.

3.6.4. Impedidas de licitar e contratar com o Município de Pederneiras, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02;

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

3.6.6. 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 Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF.

4.3.1. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. A licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

5.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

5.6. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar toda a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

5.8. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

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

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

6 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

- a) Valor unitário e total do item;
- b) Marca;
- c) Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Anexo I do edital.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

6.3. Nos valores propostos deverão estar inclusas todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

6.6. 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.

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

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

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas.

7.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

7.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.8. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.9. O lance deverá ser ofertado pelo valor *total do item*.

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

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

7.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.13. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

7.14. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.15. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.16. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.17. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.18. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

7.19. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

7.20. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

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

7.23. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.24. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública do Pregão será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação expressa do fato aos participantes no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

7.25. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.27. 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:

7.27.1. 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.

7.27.1.1. A convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 7.27.1.

7.27.2. 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ou empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 7.27.1.

7.27.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 7.27, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

7.28. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 7.27.1 e 7.27.2, ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 7.27, mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

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

7.30. 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.

7.31. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.32. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.33. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

- a) no país;
- b) por empresas brasileiras;
- c) por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.34. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.35. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.37. 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 da amostra do produto cotado (**exceto se for cotado produto da mesma marca citada como referência neste edital**).

7.37.1. Deverão ser apresentadas 02 (duas) amostras do produto cotado.

7.37.2. As amostras juntamente com a Ficha Técnica deverão ser encaminhadas para a Coordenadoria de Alimentação Escolar, localizada na Avenida Bernardino Flora Furlan, nº N-1225 – Distrito Industrial Fuad Razuk – Pederneiras/SP - CEP 17284.610.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

7.37.3. 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:

item 01 – feijão carioca - Serão avaliadas: 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.

Observações:

a) Das Análises:

- **Análise da Embalagem:** Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, sem aberturas, amassaduras, rasgadas ou furadas.

- **Análise da 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) A ficha técnica do produto deverá ser apresentada no original ou em cópia autenticada, 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 o produto atende 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.

7.37.4. 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.

7.38. Após a divulgação do resultado da análise das amostras, o Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 03 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, contendo a marca/fabricante do produto, e dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.39. Caso o licitante, por motivos supervenientes, tenha dificuldade em anexar sua proposta de preços, e **eventuais documentos complementares**, este deverá entrar em contato com o Pregoeiro, imediatamente, justificando as razões do impedimento no CHAT DE MENSAGEM do Sistema Compras governamentais, 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.

7.40. 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 **de eventuais documentos complementares**, sendo realizado, pelo Pregoeiro, o registro da não aceitação da proposta.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

7.42. 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 subsequente 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.

7.43. A não apresentação da proposta de preços e dos eventuais documentos complementares nos prazos estabelecidos nos itens 7.37 e 7.38, 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 do (s) item (ns) vencedor (es).

8 – DA HABILITAÇÃO

8.1. A habilitação das **licitantes** será verificada por meio do Sicaf (habilitação parcial) e dos documentos de habilitação especificados neste Edital.

8.2. Os documentos de habilitação deverão ser encaminhados, concomitantemente com a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para a abertura da sessão pública.

8.2.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

8.3. As licitantes que não atenderem às exigências de habilitação parcial no Sicaf deverão apresentar documentos que supram tais exigências.

8.4. O **Pregoeiro** poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das **licitantes**.

8.5. Documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital e já apresentados até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, deverão, mediante solicitação do **Pregoeiro**, ser enviados juntamente à proposta adequada ao último lance.

8.6. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

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

8.7.1. 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.

8.7.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- 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 **05 (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 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02.

8.7.3. 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.**

8.7.4. 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 nº 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.

8.8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.8.1. 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.

8.8.2 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 .**

9 – DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

9.1. 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.

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

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. 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.

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

9.6. A adjudicação será feita por preço unitário.

10 – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

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

10.2. A Autorização de Fornecimento será expedida por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive fac-símile e correio eletrônico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

10.3. A entrega deverá ser realizadas no seguinte local:

10.3.1. Compra – Avenida Bernardino Flora Furlan, nº N-1225 – Parque Industrial Fuad Razuk, nesta cidade de Pederneiras;

10.4. Constitui condição para a expedição da Autorização de Fornecimento:

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 – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

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

11.2. 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.

11.4. 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.

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

12 – DA FORMA DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 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 do licitante vencedor, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores da Secretaria de Almoxarifado e Controle Patrimonial.

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

12.3. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

12.4. 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.

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

$EM = I \times N \times VP$, 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

13 – DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMTO

13.1. 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:

13.1.1. Pela recusa injustificada de retirar a Autorização de Fornecimento dentro do prazo estabelecido, multa de 20% (vinte por cento).

13.1.2. 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).

13.1.3. Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos:

13.1.3.1. 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;

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

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

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

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

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

14 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. Os recursos orçamentários para a presente licitação são os seguintes:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

14.1.1. Ficha nº 711 – Material de Consumo – 02.14.04 – Coordenadoria de Alimentação Escolar.

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 02 (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 e-mail 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, na **Central de Atendimento dos Sistemas de Compras do Ministério da Economia**.

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 e;

Anexo IV – Modelo de Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte.

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

15.9. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

15.10. 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, 20 de maio de 2022.

IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA
Prefeita Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PROCESSO N.º 7856/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 63/2022

Compreende o objeto desta licitação, a aquisição de:

ITEM	QTDE	UNID	ESPECIFICAÇÃO
01	1.620	kg	feijão carioca, tipo 1, novo , primeira qualidade, 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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Bortoloto, Pedretti, Ubirama, Camil, Pink, Solito, Rosalito, Nenê, Patini Série Ouro, Granolar 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).

OBSERVAÇÕES:

- As marcas indicadas servem apenas como referência, uma vez que poderá ser cotado produto similar 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 do produto, da mesma marca cotada, sendo uma para teste e outra para contra-prova, juntamente com a Ficha Técnica do produto, em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.
- As amostras, juntamente com a respectiva Ficha Técnica deverão ser encaminhadas ao CEMPRA, localizado na Avenida Bernardino Flora Furlan, nº N-1225 - Parque Industrial Fuad Razuk - Pederneiras/SP – CEP 17284.610;
- Excetua-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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO II

Pregão Eletrônico nº 63/2022

MANUAL DE ANÁLISE SENSORIAL



PREFEITURA DA CIDADE DE
PEDERNEIRAS

Prefeitura do Município de Pederneiras – PMP
Centro Municipal de Produção de Alimentos – CEMPRA

2011



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS



**PREFEITURA DA CIDADE DE
PEDERNEIRAS**

**Centro Municipal de Produção de Alimentos
“Francisco Ruiz Fernandes” - CEMPRA**



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

COORDENAÇÃO

CENTRO MUNICIPAL DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS – CEMRA

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

“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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Sumário

Histórico.....	29
Importância da seleção e do treinamento dos degustadores.....	30
Fatores importantes a considerar na equipe de análise sensorial.....	31
Procedimentos adotados pelo Setor de Nutrição - CEMPRA na análise sensorial.....	31
Metodologia.....	32
Importância dos atributos sensoriais na aceitação dos alimentos.....	33
Inter-relação dos sentidos humanos.....	36
Centro Municipal de Produção de Alimentos “Francisco Ruiz Fernandes” - CEMPRA	38
Referências Bibliográficas.....	39
Terminologia relativa às propriedades sensoriais.....	40
Inter-relação dos atributos sensoriais:.....	41
Apêndice.....	42



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 gostos¹ 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).



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 substâncias 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

➤ Sabor:

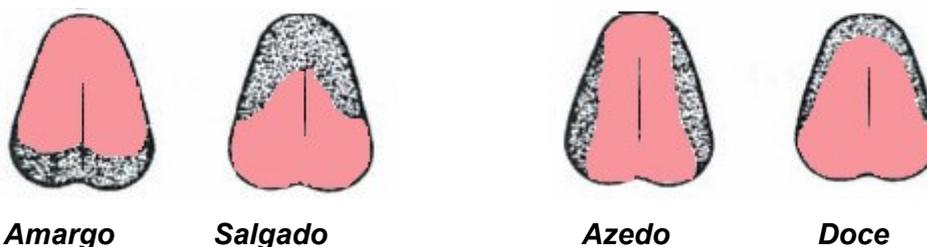
É o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações olfativas, nasais e bucais. Ou seja, o sabor é uma sensação mista, porém unitária, que inclui sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutoso, floral, etc.), e bucais (quente, 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.



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,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

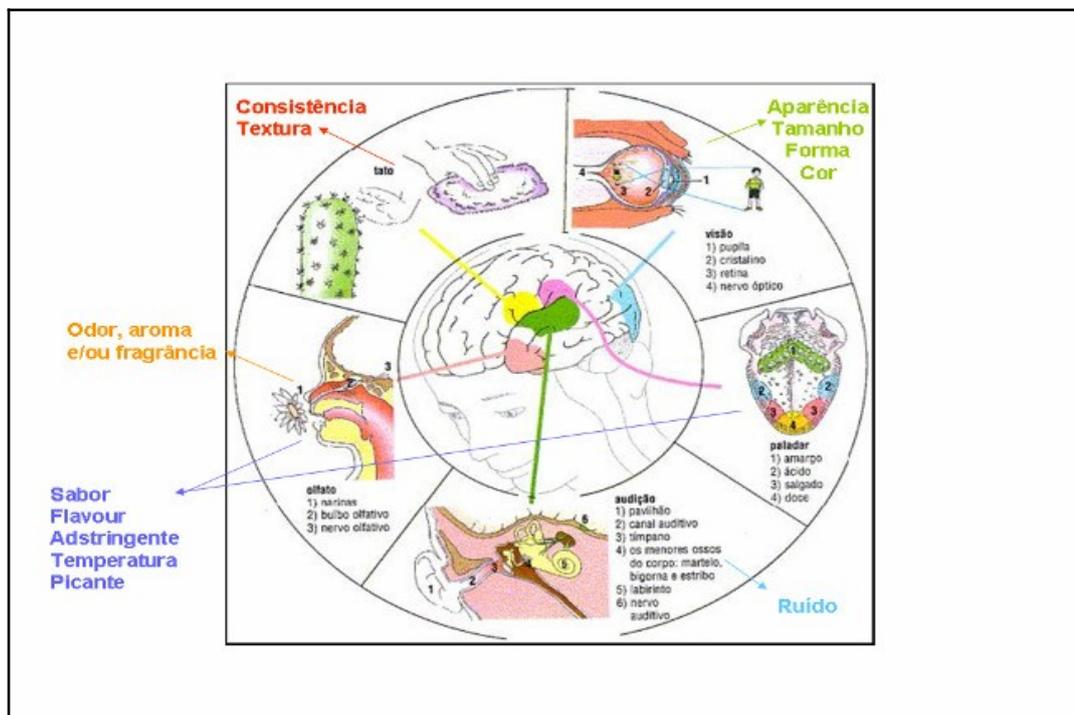
Ao se colocar um alimento ou bebida na boca, as sensações são múltiplas. Os tecidos da boca, garganta e cavidade nasal são enervados e estão interrelacionados.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Interação dos sentidos



Fonte: Noronha, J.F., 2003.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Centro Municipal de Produção de Alimentos

“Francisco Ruiz Fernandes” - CEMPRA

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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=S14152731999000200004&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, CEPPIA, 1984.

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

NESTLÉ. **Sabor e Sacidade**. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			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 (pun-gente refrescante e outros).
3. **Sabor:** sensações olfativas, sensações de gosto (doce, amargo, doce, salgado e ou-tros) e sensações bucais (quente, adstringente e metálico).
4. **Textura:** propriedades mecânicas (dureza, elasticidade, viscosidade e outros); proprie-dades geométricas (fibroso, arenoso, granuloso e etc.) e propriedades residuais relaci-onadas com a absorção de gordura/óleo e água.
 - 4.1 **Dureza:** definida como a força necessária para se obter uma deformação. Força ne-cessária 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: den-te, palato, língua, 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Apêndice

FICHA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL				Nome do provador:	
Data ____/____/____		Código da amostra:		Produto:	
Características	Atributos	Conceitos/Notas	Avaliação	Observações	
Aparência		Boa7-9 Regular4-6 Insatisfatório1-3			
Odor		Característico7-9 Característico acentuado ou4-6 Característico pouco acentuado4-6 Não característico1-3			
Sabor		Boa7-9 Regular4-6 Insatisfatório1-3			
Consistência		Adequada7-9 Moderadamente adequada4-6 Inadequada1-3			
Avaliação combinada		Boa Regular Insatisfatório			
Nota composta					
<p>- Insatisfatório: Presença de conceitos: Insatisfatório, Não Característico ou Inadequado. - Regular: Predominância de conceitos: Regular, Característico Acentuado ou Pouco Acentuado e Moderadamente Adequado e Insatisatório. - Bom: Predominância de Conceitos: Bom, Característico e Adequado Insatisatório</p>					
				Assinatura	



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 63/2022

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 nº _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 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 nº 63/2022, realizado pelo Município de Pederneiras, Estado de São Paulo.

Local e data.

Nome do representante

RG nº