



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS/SP

Rua Siqueira Campos, S-64 – Centro – CEP 17.280-000 – Pederneiras/SP
Fone (14) 3283 9570 – Fax (14) 3284 1764 – www.pederneiras.sp.gov.br

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO PRESENCIAL Nº 65/2018
PROCESSO Nº 170/2018

Denominação: _____

CNPJ nº: _____

Endereço: _____

e-mail: _____

Cidade: _____ **Estado:** _____

Telefone: _____ **Fax:** _____

Obtivemos, através do acesso à página www.pederneiras.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, _____ **de** _____ **de 2018.**

Assinatura

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo à Secretaria de Compras e Licitações, por meio do fax (14) 3284-1764 ou do e-mail compras@pederneiras.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Pederneiras da responsabilidade da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Maiores informações através do telefone (14) 3283 9576, com o responsável pelas licitações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

PREÂMBULO

EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 65/2018

PROCESSO Nº 170/2018

DATA DA REALIZAÇÃO: 25/10/2018

HORÁRIO: a partir das 9:00 horas

LOCAL: Sala de reuniões da Prefeitura Municipal de Pederneiras

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Origem dos recursos: Próprio, Estadual e Federal, conforme o caso.

VICENTE JULIANO MINGUILI CANELADA, Prefeito Municipal de Pederneiras, Estado de São Paulo, comunica aos interessados que se acha aberto o Edital de Pregão (presencial) nº 65/2018, tipo MENOR PREÇO, objetivando o Registro de Preços dos bens relacionados no Anexo I, que será regido pela Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002 e Decretos Municipais nºs 2.023, de 04 de fevereiro de 2000 e 2.544, de 25 de julho de 2005, 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.

As propostas deverão obedecer as especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do pregão será realizada na Sala de Reuniões da Prefeitura Municipal, sito a Rua Siqueira Campos, nº S-64, Centro, **iniciando-se no dia 25/10/2018, às 9:00 horas** e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

I - DO OBJETO

1 - A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços de gêneros alimentícios, conforme Anexo I, observadas as especificações ali estabelecidas, visando aquisições futuras da Administração Municipal.

II - DA PARTICIPAÇÃO:

1 - Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

III - DO CREDENCIAMENTO

1 – Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação), o que segue:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

1.1 – Quanto aos representantes:

- a) tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemblado), o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- b) tratando-se de **Procurador**, o instrumento de procuração pública ou particular da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.
- c) O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
- d) Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada. Um representante, somente poderá representar mais de uma empresa credenciada, quando as mesmas não apresentarem propostas para os mesmos itens.
- e) A ausência do Credenciado, ou da documentação referida ou a sua apresentação em desconformidade com as exigências previstas não implicará a desclassificação do licitante, mas o impedirá de dar lances e de manifestar-se no certame contra decisões tomadas pelo Pregoeiro. Entretanto, essas irregularidades poderão ser saneadas até o momento da decisão sobre o encerramento do credenciamento, inclusive com o envio do documento correto via fax.

1.2 – Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

- a) A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação deverá ser feita de acordo com modelo estabelecido no Anexo IV do Edital e apresentada fora dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Documentação).

1.3 – Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

- a) **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 VII deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

IV - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 1 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS
Envelope nº 1 – Proposta
Pregão nº 65/2018
Processo nº 170/2018



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Envelope nº 2 – Habilitação

Pregão nº 65/2018

Processo nº 170/2018

3 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração, caso esta não tenha sido apresentada no momento do credenciamento.

4 - Os documentos necessários à habilitação 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.

V - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;

b) número do processo e do Pregão para Registro de Preços;

c) descrição do objeto da presente licitação, com a indicação da marca dos produtos cotados, em conformidade com as especificações do Anexo I deste Edital;

d) preço unitário e total, por item, em moeda corrente nacional, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação,

e) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias a contar da data designada para a abertura da mesma.

f) Assinatura do representante legal.

2 – Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

3 – 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.

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”

1 - O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados, com suas páginas numeradas seqüencialmente, os quais dizem respeito a:

1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) registro comercial, no caso de empresa individual;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial;
- c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
- d) decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

1.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 1.1 não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

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 regularidade para com a Fazenda Federal relativa aos Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive o INSS;
- d) Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual relativa ao ICMS;
- e) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- 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;
- g) A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura da Ata de Registro de Preços**;
 - g.1) As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;
 - g.2) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de **cinco dias úteis, a contar da publicação da homologação 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;
 - g.3) A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem g.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.

1.4 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, nos termos do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, conforme Anexo V deste Edital.

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

b.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;

b.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.

2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

2.1 – A apresentação do Certificado de Registro Cadastral (CRC) da Prefeitura, ou de outros órgãos ou entidades públicas, desde que expedidos nos termos da Lei nº 8.666/93, dentro do prazo de validade, dispensa os documentos do item 1.1, alíneas “a”, “b”, “c” e “d” e item 1.2, alíneas “a” e “b”.

2.1.1 O registro cadastral não substitui os documentos relacionados nos subitens, 1.2, alíneas “c”, “d”, “e” e “f”, 1.3 e 1.4 deste item VI, os quais deverão ser obrigatoriamente apresentados por todos os licitantes.

2.2 - 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.

2.3 - 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.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1 - No dia, horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o recebimento do credenciamento dos interessados, da Declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação, bem como dos envelopes “proposta” e “habilitação”.

2 – Iniciada a abertura do primeiro envelope “proposta”, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

3 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo 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.

3.1 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

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

4 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 3 (três) preços nas condições definidas na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

4.1 – Para efeito de seleção será considerado o preço unitário por item.

5 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

5.1 - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

7 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

8 – Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:

8.1 – Entende-se por **empate** aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5%** (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

8.2 – A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

8.2.1 – Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5** (cinco) **minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

8.2.2 – Se houver equivalência dos valores das propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

8.2.2.1 – Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação;

9.3 – O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte;

8.4 – Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retornar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no artigo 4º, inciso XXIII, da lei nº 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.1;

8.4.1 – Na hipótese da não contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não configurada a hipótese prevista no subitem 8.4, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

9 – Após a fase de lances, serão **classificadas**, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta na alínea “a” do item 4, deste Capítulo VII, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

10 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

11.1 - 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.

12 - 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.**

13 – **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.**

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

15 – **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:**

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;

03) colorífico em pó: Serão avaliadas as características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

04) 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;

05) bebida láctea sabor chocolate: 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;

06) 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;

07) suco de néctar da fruta, sabor uva: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

08) 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;

09) 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;

10) arroz agulhinha longo fino tipo 1 vitaminado: 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;

11 e 12) 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;

13) 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;

14) 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;

15, 22, 23, 24, 30, 34, 35, 44 e 45) 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;

16, 17, 21 e 42) biscoito com sal tipo cream cracker, cream cracker integral e tipo aperitivo: 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;

18, 19, 26, 27, 28 e 41) 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

20) 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.

25, 31, 32 e 33) 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;

29) 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;

36) extrato de tomate, embalagem lata abre fácil de 340 a 350 gramas ou sachês 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;

37) 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;

38) 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;

39) 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;

40) 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;

43) biscoito doce wafer com recheio sabor chocolate: 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;

Observações:

a) para todos os produtos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.

16 - 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.

17 - Após a divulgação do resultado da análise das amostras, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação do respectivo proponente.

18 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, **sendo vedada a apresentação de documentos novos, exceto aqueles documentos quanto à regularidade fiscal e trabalhista previsto no artigo 43, § 1º, da lei Complementar nº 123/2006.**

18.1 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

18.2 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será **inabilitada**.

19 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será **habilitada e declarada vencedora do certame**.

20 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro 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 cuja autora atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

21 – O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

VIII - DO RECURSO, DA HOMOLOGAÇÃO E DO REGISTRO DOS PREÇOS

1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

2 - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

3 - Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

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

5 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

IX - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO FORNECIMENTO

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 item 1.1 do Capítulo XIII.

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.

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.

4 – Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura da Ata de Registro de Preços, a **regularidade fiscal e trabalhista**, no prazo de **cinco dias úteis**, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogável por igual período, a critério do Município de Pederneiras, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo 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;

4.1 – Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.1 do Capítulo VII;

4.2 – Na hipótese de nenhuma microempresa e empresa de pequeno porte atenderem aos requisitos deste Edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à contratação.

5 - O prazo de validade do registro de preços será de **08 (oito) meses**.

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

7 – O material 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.

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

9 – 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.

9.1 – 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 – 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.

11 – 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.

12 – 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.

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

14 – 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

15 – 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.

15.1 – 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;

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

15.3 – 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.

16 - 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.

X - 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 contadas 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 – 25 – 31 – 32 – 33 – 37 – 38 - 39, deverão ser transportados sob refrigeração, sob pena de devolução dos produtos, sujeitando-se, ainda, às sanções previstas na Cláusula XIII deste Edital.

XI - 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.

XII - DA FORMA 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 Almoarifado 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.

XIII - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

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:

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

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

1.3 – Pelo atraso injustificado na entrega dos produtos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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;

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

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

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

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

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.

XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

2 – Das sessões públicas de processamento do pregão serão lavradas atas circunstanciadas que conterà tudo que nelas ocorrer e serão assinadas pelo pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos representantes dos licitantes presentes.

2.1 – As recusas ou as impossibilidades de assinaturas deverão ser registradas expressamente na própria ata.

3 – Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro, pelos membros da equipe de apoio e pelos licitantes presentes que desejarem.

4 - O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município e no endereço eletrônico www.pederneiras.sp.gov.br .

5 - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Município.

6 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação, não abertos, ficarão à disposição para retirada na Secretaria de Compras e Licitações, após a publicação da Ata de Registro de Preços.

7- Até 2 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

7.1 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 1 dia útil, anterior à data fixada para recebimento das propostas.

7.2 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

8 - Os casos omissos serão regulados pelas leis federais nº 10.520/02 e 8.666/93 e pelos decretos municipais nº 2.023/00 e 2.544/05, sendo apreciados pelo pregoeiro, submetendo-os se necessário, à autoridade superior.

9 - Integram o presente Edital:

Anexo I – Especificações Técnicas;

Anexo II - Manual de Análise Sensorial;

Anexo III – Modelo da Credencial;

Anexo IV – Modelo de declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;

Anexo V - Modelo de declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho;

Anexo VI – Minuta de Ata de Registro de Preços e;

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

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 neste edital, o licitante vencedor deverá proceder à 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 - Os preços registrados serão publicados no Diário Oficial do Município, trimestralmente.

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

13 – A falta de numeração seqüencial da “proposta” bem como da “habilitação”, não acarretará desclassificação ou inabilitação de licitantes, já que trata-se apenas de uma maneira de facilitar a organização dos trabalhos.

14 - A ausência de Declarações exigidas neste edital ou a sua apresentação em desconformidade com as exigências nele previstas, poderá ser saneada durante a sessão de realização do pregão, através da lavratura de próprio punho, realizada pelo representante legal da empresa ou procurador com poderes específicos para praticar todos os atos pertinentes ao certame.

15 - Os esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados nos dias de expediente, das 7:30 às 11:30 e das 13:00 às 17:00 horas, na Rua Siqueira Campos, nº S-64 - Centro, ou através do telefone (14) 3283-9576.

16 – A Prefeitura Municipal de Pederneiras não se responsabilizará por documentação ou proposta que, enviadas via postal, não chegarem até a data e horário aprazados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

18 – A presente licitação poderá ser revogada na forma da lei nº 8.666/93.

Pederneiras, 08 de outubro de 2018.

VICENTE JULIANO MINGUILI CANELADA
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PROCESSO N.º 170/2018

PREGÃO PRESENCIAL N.º 65/2018

Compreende o objeto desta licitação, o registro de preços de:

ITEM	QTDE	UNID.	DESCRIÇÃO
01	96	KG	margarina LIGHT, com sal, teor de lipídios de forma precisa na embalagem, de 35 a 38% , podendo conter vitaminas e outras substâncias 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, nº 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 atóxico 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, nº 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			referência).
03	250	KG	<p>colorífico em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos são, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, embalagem pesando de 100 a 500 gramas, validade mínima 07 meses a contar da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-70 (Decreto 12486, de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.S., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Kinino 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.</p>
04	600	KG	<p>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, nº 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).</p>
05	10.000	FR	<p>bebida lactea sabor chocolate; composta de leite integral, soro de leite, açúcar; acrescido vitaminas e outras substâncias permitidas, cacau em pó maltodextrina, aroma idêntico ao natural de baunilha. Não contem gluten. Embalagem primaria: cartonada asséptica longa vida (Tetra Pak) de 200 ml, acompanhada de canudo de polipropileno protegido por filme transparente de polipropileno. Embalagem secundaria: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores vedadas que garanta a integridade do produto. Validade mínima a partir da data de entrega de 4 meses; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-82 (Decreto 12.486, de 20/10/78); Instrumento Normativa n-36 de 31/10/2000, do MAPA e suas posteriores alterações. Conter na embalagem impresso de forma indelevel: 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: Shefa, Nescau, Pirakids, Chocoleco, Toddynho, Chocomilk, Mococa ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).
06	3.000	UN	<p>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.</p> <p>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). Tendo como referência as marcas Nutri, Direto da Fruta 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).</p>
07	10.000	UN	<p>suco de néctar da fruta, sabor uva, simples, composto líquido de polpa concentrada de uva, água potável, açúcar, possuindo no mínimo 30% da polpa da fruta, podendo ser adicionado de ácidos. Apresentando sabor e aroma característicos e cor vermelho púrpura a vinho, com validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. 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. Deverá estar de acordo com a NTA-24 Decreto 12486/78. 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 (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>
08	500	KG	<p>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</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			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: 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.
09	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, nº 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.
10	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, nº 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).
11	450	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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Pedretti, Camil, Pink,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			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).
12	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).
13	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.
14	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).
15	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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>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, nº 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.</p> <p>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).</p>
16	600	KG	<p>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, nº 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.</p> <p>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).</p>
17	600	KG	<p>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, nº 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.</p> <p>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).</p>
18	800	KG	<p>biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor amanteigado,</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>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 ácido 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, nº 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).</p>
19	1.000	KG	<p>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 ácido 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, nº 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).</p>
20	3.280	KG	<p>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 monossódico 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, nº 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.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>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).</p>
21	1.500	KG	<p>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 ácido 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, nº 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.</p> <p>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).</p>
22	1.000	KG	<p>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, nº 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.</p> <p>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).</p>
23	1.000	KG	<p>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 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</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº 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.</p> <p>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).</p>
24	1.350	KG	<p>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, nº 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).</p>
25	2.000	KG	<p>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 - 18° 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, nº 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).</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

26	600	KG	<p>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 ácido 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, nº 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).</p>
27	600	KG	<p>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 ácido 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, nº 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).</p>
28	800	KG	<p>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 ácido 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, nº 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.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>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).</p>
29	1.600	KG	<p>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 ácido 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, nº 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.</p> <p>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).</p>
30	2.600	KG	<p>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 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, nº 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).</p>
31	1.000	KG	<p>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</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).</p> <p>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).</p>
32	2.000	KG	<p>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 - 18° 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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).</p> <p>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).</p>
33	3.000	KG	<p>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 - 18° 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, nº 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</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			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).
34	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 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, nº 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).
35	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 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, nº 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).
36	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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>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: Elefante, Etti, Heinz, Tarantella, Predilecta ou similar de igual qualidade ou superior.</p> <p>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).</p>
37	200	KG	<p>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, nº 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).</p>
38	200	KG	<p>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, nº 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).</p>
39	200	KG	<p>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-</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>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, nº 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.</p> <p>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).</p>
40	300	KG	<p>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, nº 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.</p>
41	800	KG	<p>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 ácido 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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Marilan ou similar de igual qualidade ou superior.</p> <p>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).</p>
42	600	KG	<p>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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas:</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>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).</p>
43	6.000	UN	<p>biscoito doce wafer com recheio sabor de chocolate, embalagem individual, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal, amido, fermento químico, estabilizante, aromatizante e outros ingredientes permitidos. Embalagem primária filme bopp metalizado, atóxico e lacrado, embalagem individual pesando de 27 gramas a 40 gramas . Embalagem secundária caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 5 meses na data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 344/02, RDC 263/05 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. Conter na embalagem impresso 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: Marilan, Renata, 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).</p>
44	400	KG	<p>massa alimentícia tipo espagete 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 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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço 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).</p>
45	400	KG	<p>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 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),</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

		<p>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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço 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).</p>
--	--	---

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO II

Pregão Presencial nº 65/2018

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 – 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



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, norteadas por procedimentos e métodos científicos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Sumário

Histórico	42
Importância da seleção e do treinamento dos degustadores.....	43
Fatores importantes a considerar na equipe de análise sensorial.....	44
Procedimentos adotados pelo Setor de Nutrição - CEMPRA na análise sensorial.....	44
Metodologia.....	45
Importância dos atributos sensoriais na aceitação dos alimentos.....	46
Inter-relação dos sentidos humanos.....	49
Centro Municipal de Produção de Alimentos “Francisco Ruiz Fernandes” - CEMPRA	51
Referências Bibliográficas	52
Terminologia relativa às propriedades sensoriais	53
Inter-relação dos atributos sensoriais:	54
Apêndice	55



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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.



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.

➤ **Sabor:**



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

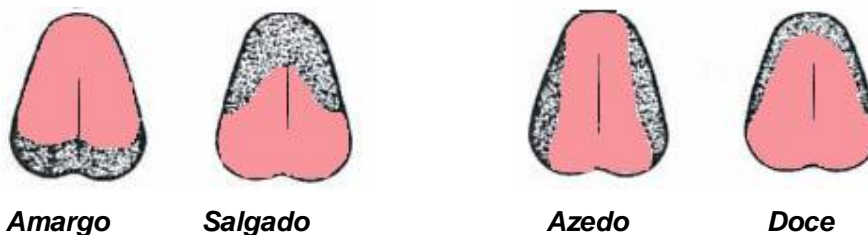
É o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações olfativas, nasais e bucais. Ou seja, o sabor é uma sensação mista, porém unitária, que inclui sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutoso, floral, etc.), e bucais (quente,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

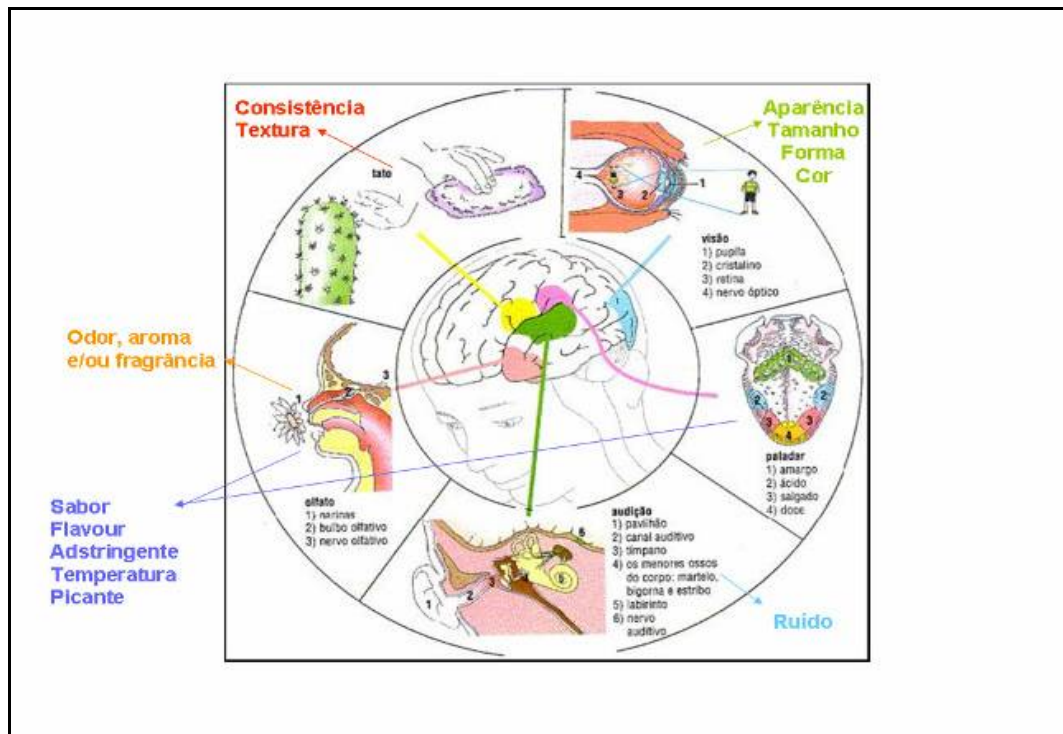
Ao se colocar um alimento ou bebida na boca, as sensações são múltiplas. Os tecidos da boca, garganta e cavidade nasal são enervados e estão interrelacionados.

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, CEPPA, 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/	Liso	Insípido (não tem sabor)	Encorpado/Espesso
Pútrido/Podre	Opaco / Fosco	Metálico	Farinhento
Inodoro/Não tem odor	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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			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, língua, etc). Sensorialmente pode ser definida como a força requerida para remover o material que adere à boca durante o processo normal de comer.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Apêndice

FICHA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL				Nome do provador:	
Data ____/____/____		Código da amostra:		Avaliação	
Características		Atributos		Conceitos/Notas	
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 Nota composta				Boa Regular Insatisfatório	
<p>- 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</p>					
					Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO III – MODELO DA CREDENCIAL

Pelo presente instrumento particular de procuração e pela melhor forma de direito, a empresa....., com sede na....., devidamente inscrita no CNPJ nº e Inscrição Estadual nº, representada por seu sócio-gerente Sr.(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG nº e do CPF nº, nomeia e constitui seu representante o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG nº e do CPF nº, a quem são conferidos poderes para representar a empresa outorgante no Pregão nº 65/2018, instaurado pela Prefeitura Municipal de Pederneiras, em especial para firmar declarações e atas, apresentar ou desistir da apresentação de lances verbais, negociar os valores propostos, interpor ou desistir da interposição de recursos e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame acima indicado.

Local e data.

Assinatura pelo responsável pela outorga.

Obs.: Na apresentação desta procuração a mesma deverá vir acompanhada do contrato social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade/competência do outorgante para constituir mandatário.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 65/2018

Processo nº 170/2018

....., devidamente inscrita no CNPJ sob nº,
com sua sede....., em conformidade com o disposto no artigo 4º,
inciso VII, da Lei nº 10.520/2002, DECLARA que cumpre plenamente os requisitos de
habilitação exigidos no edital que rege o certame acima indicado.

Local e data.

Assinatura do representante legal

Nº do RG



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu....., representante legal da empresa....., interessada em participar do PREGÃO PRESENCIAL Nº 65/2018 PARA REGISTRO DE PREÇOS da Prefeitura Municipal de Pederneiras, declaro sob as penas da lei, que, a empresaencontra-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 VI – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº/2018
PREGÃO PRESENCIAL Nº 65/2018
PROCESSO Nº 170/2018
INTERESSADO: PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de 2018, 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 2.544, de 25 de julho de 2005 e do edital de Pregão presencial nº 65/2018, 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 Compra - situado à Rua Felipe Antonio Franco, nº L-221 - Vila Ruiz, nesta cidade de Pederneiras.

3 – Os itens _____, deverão ser transportados sob refrigeração, sob pena de devolução, sujeitando-se a empresa às sanções previstas na Cláusula XIII do Edital.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 Almoarifado 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 recebe-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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 reequilíbrio 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 2018.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO VII

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 Presencial nº 65/2018, realizado pelo Município de Pederneiras, Estado de São Paulo.

Local e data.

Nome do representante

RG nº