



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL E EQUIPARADAS

*Licitação formalizada pela Lei Federal nº 14.133/2021*

**Processo Administrativo nº 7006/2024**  
**Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2024**  
**Número do Edital no Comprasnet: 90037/2024**  
**UASG: 986835**

O Município de Pederneiras, Estado de São Paulo, com sede à Rua Siqueira Campos, S-64, Centro, torna público para conhecimento de todos os interessados que será realizado na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo “**MENOR PREÇO POR ITEM**” que se encontra aberto e que será regido pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Municipal nº 3.305/2015, Decreto Municipal nº 5.412, de 15 de janeiro de 2024, pela Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas no presente edital.

**Data da sessão: 13/06/2024**  
**Horário: 09h (horário de Brasília/DF).**  
**Sistema Eletrônico Utilizado:** Comprasnet (compras.gov.br)  
**Endereço Eletrônico:** [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)  
**Modo de disputa: Aberto e Fechado**  
**Critério de julgamento: Menor preço por item**

**Endereço para retirada do Edital:** [pederneiras.sp.gov.br](http://pederneiras.sp.gov.br), [comprasnet.gov.br](http://comprasnet.gov.br) e [pncp.gov.br](http://pncp.gov.br)

A licitação será dirigida pelo Pregoeiro Oficial do Município auxiliado pela equipe de apoio, ambos designados por ato próprio do Poder Executivo Municipal.

O Sistema de Registros de Preços e a modalidade de Pregão adotada foram regulamentados por atos da autoridade superior municipal, encartados ao processo respectivo.

### **1 - OBJETO**

1.1 - A presente licitação tem por objeto o registro de preços para a seleção de propostas mais vantajosas para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios, pelo regime de menor preço por item, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Anexo 1 - Termo de Referência deste Edital e seus anexos.

1.2 - A licitação é composta conforme tabela constante do Anexo 1 - Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação de seu interesse.

1.3 - Compõem este Edital os anexos:

Anexo 01 – Termo de Referência do objeto;

Anexo 02 – Modelo de Proposta;

Anexo 03 – Modelo de Declarações;

Anexo 04 – Modelo de Declaração de enquadramento de ME/EPP/MEI/EQUIPARADA; e

Anexo 05 – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Anexo 06 – Manual de Análise Sensorial

### **2 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1 - Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

2.2 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade da licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

2.4 - Poderão participar deste Pregão os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos.

2.5 - Será concedido tratamento favorecido para ME/EPP/MEI/EQUIPARADA, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

2.5.1 - No caso dos itens 46 ao 48, identificados como “COTA RESERVADA”, participarão somente Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), Microempreendedores Individuais (MEI) e outras equiparadas como tais, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 e posteriores alterações, sem prejuízo de sua participação nos demais itens.

2.5.2 - No caso dos itens 46 ao 48 (cota reservada), caso não seja obtido o número mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME/EPP/MEI/EQUIPARADA sediadas no Estado de São Paulo, capazes de cumprir as exigências estabelecidas neste edital para o objeto licitado, o objeto não será classificado ao respectivo vencedor e os seus quantitativos serão incorporados aos itens 25 e 26 (cota principal), respectivamente, para ampla participação.

2.5.3 - Não há óbice à participação das ME/EPP/MEI/EQUIPARADA também nos itens da Cota Principal.

2.5.4 - Na hipótese de uma ME/EPP/MEI/EQUIPARADA sagrar-se vencedora da Cota Principal e da Cota Reservada para o mesmo item, SERÁ REGISTRADO PARA AMBAS AS COTAS APENAS O PREÇO MENOR, ou seja, é expressamente vedado que o fornecedor pratique preços distintos para o mesmo item

2.5.5 - Caso exista(m) item(ns) igual(is) disposto(s) tanto na Cota Reservada quanto na Cota Principal e uma ME/EPP/MEI/EQUIPARADA sagrar-se vencedora unicamente da Cota Reservada, **não será(ão) aceito(s) preço(s) superior(es) à 10% (dez por cento) do(s) preço(s) registrado(s) na Cota Principal.**

2.6 - Não poderão participar desta licitação aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos, além dos interessados que:

2.6.1 - Encontrar-se em situação de falência ou recuperação judicial/extrajudicial, sem o plano de recuperação homologado pela Justiça, concurso de credores, dissolução, liquidação ou empresas estrangeiras que não funcionem no País;

2.6.2 - Em dissolução ou em liquidação;

2.6.3 - Pessoa jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção de:

2.6.3.1 - Impedimento de licitar e contratar com o Município de Pederneiras/SP nos termos do artigo 156, inciso III e §4º, da Lei Federal nº 14.133/21.

2.6.3.2 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar em qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, direta ou indireta, na forma prevista no artigo 156, inciso IV e §5º, da Lei Federal nº 14.133/21.

2.6.3.3 - As regras de impedimento de participação na licitação definidas nos subitens 2.6.3.1 e 2.6.3.2, também serão aplicadas ao licitante que atue em substituição a outra pessoa jurídica, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.6.4 - Pessoa jurídica cujo sócio, diretor, presidente, proprietário ou empresário mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Prefeitura Municipal de Pederneiras/SP ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.6.5 - Que sejam controladoras, controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, nos termos da Lei federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976;

2.6.6 - Que se enquadrem nas hipóteses previstas nos incisos I, II e III do artigo 14, da Lei nº 14.133/21;

2.6.7 - Pessoa jurídica, sócios e/ou diretores proibidos de contratar com o Poder Público nos termos do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992 – Lei de Improbidade Administrativa;

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

2.7 - A ME/EPP/MEI/EQUIPARADA, além da apresentação da declaração formal, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar no campo próprio o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate, conforme arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

## **3 - DA SUBCONTRATAÇÃO**

3.1 - É vedada a subcontratação do objeto deste certame.

## **4 - FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS**

4.1 - Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar os pedidos de esclarecimentos ou providências do ato convocatório do Pregão em **até 3 (três) dias úteis** anteriores a data fixada para abertura das propostas, preferencialmente pelo e-mail [compras@pederneiras.sp.gov.br](mailto:compras@pederneiras.sp.gov.br).



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

4.2 - Em caso de impugnação ao ato convocatório, a decisão sobre a petição se dará no prazo de **até 3 (três) dias úteis**, cuja resposta será encaminhada via e-mail ao impugnante e divulgada no sítio eletrônico oficial do Município de Pederneiras/SP, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

4.3 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do Pregão;

4.4 - Não serão conhecidas impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante;

## **5 - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME**

5.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) Abrir as propostas de preços;
- d) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) Desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) Declarar o vencedor;
- i) Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) Elaborar a ata da sessão;
- k) Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) Abrir Processo Administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

## **6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

6.1 - Os licitantes apresentarão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.2 - Os documentos de habilitação poderão ser apresentados através do SICAF ou serem anexados nos campos próprios do Sistema, conforme as disposições contidas na Cláusula 8ª deste edital.

6.3 - A licitante enquadrada como ME/EPP/MEI/EQUIPARADA deverá declarar, em campo próprio do sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

6.4 - A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como ME/EPP/MEI/EQUIPARADA sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

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

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

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

6.8 - Os documentos que compõem a proposta e outros que forem anexados somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **7 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

7.1 - A licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

7.1.1 - Item, que deverá ser compatível com o Anexo 1 – Termo de Referência. Havendo diferença entre as especificações do item com o descritivo do CATMAT, prevalecerão as contidas no Termo de Referência.

7.1.2 - Preço unitário do item, em algarismos, apurados à data de sua apresentação, expressos em moeda corrente nacional, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, fretes e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária.

7.1.2.1 - Os preços dos itens com valores unitários iguais ou superiores a R\$ 1,00 (um real) deverão possuir no máximo 02 (duas) casas decimais e os preços unitários abaixo de R\$ 1,00 (um real) deverão possuir no máximo até 04 (quatro) casas decimais.

7.1.2.2 - Fica vedada a previsão de preços diferentes em razão de realização ou entrega do objeto em locais diferentes, de forma de acondicionamento, bem como em razão de tamanho de lote ou de quaisquer outros motivos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

7.1.3 - Indicação de marca, modelo e procedência que identifiquem o produto cotado, em conformidade com as especificações constantes no Anexo 1 - Termo de Referência do Edital.

7.1.4 - Prazo de entrega conforme disposições contidas no Anexo 1 - Termo de Referência, contada a partir da data de recebimento, pela contratada, do pedido emitido pela Secretaria Municipal de Compras e Licitações;

7.1.5 - O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados da data da sessão de processamento do Pregão Eletrônico.

7.1.6 - O objeto ofertado deverá atender, sob as penas da lei, a todas as especificações exigidas no Anexo 1 - Termo de Referência do Edital.

7.1.7 - Não serão admitidas cotações inferiores à quantidade prevista neste Edital, nem com a preterição do Município de Pederneiras.

7.2 - A proposta de preços, preenchida conforme modelo de Proposta de Preços deste edital, além dos preços, marca/modelo (quando for o caso) e descrição detalhada, deverá ainda conter:

a) Razão social, endereço completo e CNPJ da licitante, referência ao número do Pregão.

b) Meios de comunicação disponíveis para contato, por exemplo, telefone e endereço eletrônico.

c) Qualificação do preposto autorizado a firmar a Ata de Registro de Preços, tais como, nome completo, CPF, carteira de identidade.

## **8 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS, FORMULAÇÃO DE LANCES E DA ANÁLISE DE DOCUMENTOS**

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

8.2 - O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Anexo 1 - Termo de Referência.

8.3 - Também será desclassificada a proposta que identifique o Licitante.

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

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

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

8.1.7 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os Licitantes.

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

8.1.9 - ***O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.***

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

8.1.11 - O Licitante somente poderá oferecer lance de menor valor ao último por ele registrado no sistema.

8.1.12 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo) para o item.

8.1.13 - Será utilizado o modo de disputa “aberto e fechado”, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

8.1.15 - Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.1.16 - No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

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

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

8.1.19 - O lance final não deverá estar com valor superior ao máximo fixado no edital (referente ao valor unitário do item) e não havendo lances com valores iguais ou inferiores, serão desclassificados.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

8.2 - Durante o transcurso da sessão pública, os Licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do Licitante.

8.2.1 - No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos Licitantes para a recepção dos lances.

8.2.2 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.2.3 - O Critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

8.2.4 - Caso o Licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

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

8.2.6 - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei Federal nº 14.133/21, nessa ordem:

8.2.6.1 - Aplicação da regra do artigo 44, da Lei Complementar nº 123/2006, se houver microempresa ou empresa de pequeno porte com proposta de até 5% (cinco por cento) acima da proposta melhor classificada, caso em que terá a referida empresa a oportunidade de cobrir a oferta de primeiro lugar, observado o rito previsto na Cláusula 10 deste Edital.

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

8.2.6.3 - Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei de Licitações;

8.2.6.4 - Desenvolvimento de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme o regulamento definido no Decreto Federal nº 11.430/2023;

8.2.6.5 - Desenvolvimento de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

8.2.7.1 - Empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

8.2.7.2 - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

8.2.7.3 - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09;

8.3 - Será desclassificada a proposta que:

8.3.1 - Contiver vícios insanáveis;

8.3.2 - Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Edital ou demonstrar-se inexequível;

8.3.2.1 - Considera-se inexequível a proposta que apresente preço unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatível com o valor dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que este edital não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio Licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;

8.3.2.2 - O Pregoeiro poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir da licitante que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do *caput* do artigo 59, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.3.3 - Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.3.4 - Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências do Edital, desde que insanável.

8.4 - O Pregoeiro poderá solicitar ao Licitante que apresente imediatamente documento contendo as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5 - Se necessário, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando nova data/horário para continuidade.

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

8.6.1 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais Licitantes.

8.6.2 - Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8.6.3 - A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

**8.6.4 - Após a negociação pelo Pregoeiro, o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar será convocado para que proceda, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a apresentação das amostras dos produtos cotados (exceto para aqueles itens que forem cotados das mesmas marcas citadas como referência), nos termos do Anexo 1 – Termo de Referência deste edital.**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

8.6.4.1 - 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.

8.6.5 - Após a divulgação do resultado da análise das amostras, o Pregoeiro solicitará ao licitante considerado conforme e melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, apresente a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, conforme modelo constante deste instrumento convocatório, que deverão ser anexados na plataforma ou, na indisponibilidade da mesma, ser encaminhada para o e-mail [compras@pederneiras.sp.gov.br](mailto:compras@pederneiras.sp.gov.br).

8.6.5.1 - Poderá ser solicitado pelo Pregoeiro que proposta esteja acompanhada, eventualmente, de documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital.

8.7 - Após o envio da proposta atualizada, a licitante classificada em primeiro lugar será notificada pelo Pregoeiro a apresentar, no prazo de até 2 (duas) horas, os documentos relativos à Habilitação, que deverão ser anexados na plataforma ou, na indisponibilidade da mesma, serem encaminhados para o e-mail [compras@pederneiras.sp.gov.br](mailto:compras@pederneiras.sp.gov.br), cuja relação encontra-se na Cláusula 11 deste Edital.

8.7.1 - Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF ou que já tenham sido anexados no Sistema quando da apresentação da proposta inicial, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes do sistema.

8.7.2 - O prazo para envio dos documentos poderá ser prorrogado, a critério do Pregoeiro, mediante justificativa devidamente fundamentada do licitante.

8.7.3 - Fica facultado ao Pregoeiro a consulta e obtenção de eventuais documentos de habilitação ausentes do SICAF ou que não encontrem-se anexados ao Sistema, quando assim entender que o ato demonstra-se o mais vantajoso para o processo, sendo necessária a formalização do ato no chat próprio do Sistema.

8.8 - Após finalizado o prazo para o envio dos documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

8.8.1 - complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

8.8.2 - atualização de documento cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.9 - Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.10 - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

8.11 - Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

8.12 - Na sequência, observar-se-á para a nova licitante o disposto nos itens 8.4 a 8.6, deste Edital.

8.13 - Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

## **9 - PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO**

9.1 - O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

9.2 - No preenchimento da proposta eletrônica deverão ser informadas no campo próprio as especificações e marcas dos objetos ofertados, sendo que a não inserção de especificações e marcas dos produtos poderá acarretar na desclassificação da oferta, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

9.2.1 - O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no Anexo 1 - Termo de Referência.

9.3 - É indispensável que a ME/EPP/MEI/EQUIPARADA declare formalmente sua condição e que as informações pertinentes no Sistema estejam atualizadas, sob pena da decadência dos benefícios do direito de preferência para o desempate e outros estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006.

## **10 - APLICAÇÃO DO CAPÍTULO V DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006**

10.1 - Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, serão observados os seguintes procedimentos:

10.2.1 - Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via “chat” de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.

b) No caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea “a”.

c) Não sendo vencedora a ME/EPP/MEI/EQUIPARADA melhor classificada, na forma da alínea “a” anterior, serão convocadas as demais, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**10.2 - No caso dos itens 46 ao 48 (cota reservada) do Anexo 1 - Termo de Referência deste Edital, será assegurado o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte locais (Município de Pederneiras), na forma da Lei Municipal nº 3.305/2015, nos seguintes termos:**

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

10.2.2 - A microempresa ou empresa de pequeno porte local 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;

10.2.2.1 - Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo de cinco minutos por item em situação de empate, sob pena de preclusão do direito de preferência;

10.2.2.2 - Se houver equivalência dos valores das propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte locais que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 10.2.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

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

10.2.3 - 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 local;

10.2.4 - Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte local, retornar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte locais cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 10.2.1;

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

10.3 - As ME/EPP/MEI/EQUIPARADA deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo apresentando alguma restrição.

10.4 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.5 - A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.6 - A obtenção de benefícios a que se refere esta Cláusula 10 fica limitada às ME/EPP/MEI/EQUIPARADA que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, cuja declaração deverá ser apresentada para fins de habilitação.

## **11 - HABILITAÇÃO**

### **11.1 - Habilitação Jurídica**

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

b) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI.

c) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

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

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

f) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

g) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

h) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

i) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

## **11.2 - Prova de Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista**

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

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

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

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

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

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

## **11.3 - Prova da Qualificação Econômico-Financeira**

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo Distribuidor da sede do proponente, com prazo de validade em vigor (inexistindo prazo de validade na referida certidão será aceita aquela cuja expedição/emissão não ultrapasse a 90 (noventa) dias da data de abertura dos envelopes de habilitação).

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.

## **11.4 - Declarações da licitante, elaboradas em papel timbrado e assinadas por representante legal, sendo:**

a) declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe e seus anexos, estando ciente de todos os seus termos.

b) declaração de que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea pela Administração Pública de qualquer esfera, e que se compromete a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.

c) declaração de que está 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, e, para fins do disposto no inciso V do Artigo 27 da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

d) declaração de que, em caso de eventual contratação com a Municipalidade, está apta a emitir Nota Fiscal Eletrônica (NF-e).

e) declaração de que não possui em seu quadro de pessoal, na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos municipais da Prefeitura de Pederneiras/SP.

f) declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

g) declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, leis trabalhistas, normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

h) Declaração pela ME/EPP/MEI/EQUIPARADA de que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

i) Declaração para o caso de:

i.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;

i.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.

## **11.5 - Disposições Gerais sobre a Habilitação**

a) 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.

b) 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, 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.

c) Para efeito de habilitação o Pregoeiro também realizará consulta junto ao Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria Geral da União (CGU) através do Portal da Transparência e ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNIA), mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ).

## **12 - RECURSOS**

12.1 - O prazo para apresentação das razões de recurso será de 3 (três) dias úteis, contados da data da lavratura da ata, quando for o caso, ou, nos demais casos, contados da intimação da licitante/contratada, observado o item 12.3 deste edital.

12.1.1 - Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

12.2 - O recurso poderá ser interposto em face:

a) do resultado do julgamento das propostas;

b) da análise da habilitação;

c) da anulação ou da revogação da licitação; e

d) extinção do contrato quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração.

12.3 - A manifestação de intenção de recurso interposto contra a decisão do Agente de contratação nos atos praticados na sessão deverá ser arguida pelo interessado ao final da sessão. O silêncio importará na preclusão do direito ao recurso.

12.3.1 - O recurso deverá ser dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.4 - Da aplicação das sanções previstas nos incisos I, II e III do caput do art. 156 desta Lei caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

12.4.1 - O mencionado recurso será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.5 - Da aplicação da sanção prevista no inciso IV do caput do art. 156 desta Lei caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

12.6 - Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

12.7 - Os recursos e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.8 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

12.9 - Os recursos deverão ser anexados no sistema em campo próprio ou enviado para o e-mail [compras@pederneiras.sp.gov.br](mailto:compras@pederneiras.sp.gov.br).

12.10 - Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

## **13 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

13.1 - Para o caso de ser contratado o fornecimento, as despesas decorrentes serão suportadas por recursos de dotações e de acordo com o departamento solicitante na vigente lei orçamentária.

## **14 - DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

14.1 - Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

14.1.1 - determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

14.1.2 - revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

14.1.3 - proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

14.1.4 - adjudicar o objeto e homologar a licitação.

14.2 - Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

14.3 - O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

14.4 - Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

## **15 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

15.1 - Após a homologação da licitação, a vencedora terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decair do direito ao ajuste, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.1.1 - O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da vencedora e aceita pelo Município.

15.1.2 - A recusa injustificada da vencedora em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação, sujeitando-a às penalidades estabelecidas.

15.2 - É facultado ao Município de Pederneiras/SP, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no Título IV, Capítulo I, da Lei nº 14.133/2021.

15.3 - Até a assinatura da Ata de Registro de Preços, o Município de Pederneiras/SP poderá desclassificar, por despacho fundamentado, qualquer proponente, desde que haja conhecimento de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica ou administrativa, sem que lhe caiba indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

15.4 - A vencedora deverá manter durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.5 - Durante a vigência do ajuste, a fiscalização será exercida por 01 (um) representante designado pelo Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução, de tudo dando ciência ao responsável da Secretaria requisitante.

## **16 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

16.1 - 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 preços unitário e total, que substituirá o Termo de Contrato.

16.2 - Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência, cuja contagem se iniciará a partir da data do recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pela Secretaria de Compras e Licitações.

16.3 - 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”.

16.4 - 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, sendo certo que os quantitativos de cada item estabelecidos no Anexo 1 – Termo de Referência são considerados como máximos no caso de suas eventuais aquisições.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

16.5 - Os quantitativos totais expressos no Anexo 1 – Termo de Referência são estimativos e representam as previsões para as compras durante o período de 12 (doze) meses.

16.6 - 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.

## **17 - DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS**

17.1 - A ata de registro de preços terá vigência por 12 (doze) meses, admitida a sua prorrogação por igual período, desde que comprovado que o preço e as condições permanecem mais vantajosas para a Administração;

17.2 - O realinhamento de preços dos itens descritos na ata de registro de preços obedecerá o disposto no regulamento municipal.

17.3 - As regras pertinentes à convocação do vencedor da licitação para assinar a ata obedecerão o disposto no item 15, deste Edital, naquilo que for compatível.

## **18 - DO PREÇO**

18.1 - Os preços são fixos e irremovíveis, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial do ajuste, desde que em razão de fato superveniente imprevisível ou de difícil previsão.

18.1.1 - A revisão a que se trata o parágrafo anterior, só poderá ser efetuada na hipótese de ocorrer comprovadamente, desequilíbrio econômico-financeiro que possa comprometer a relação contratual, sempre com o parecer circunstanciado da Assessoria Técnica, mediante solicitação do licitante.

18.2 - O pedido de revisão deverá estar acompanhado de documentos que comprovem a variação de preços do mercado (atual e a da época da proposta).

18.3 - As demais normativas relacionadas ao caso estarão dispostas na minuta da Ata de Registro de Preços, que integra este Edital.

## **19 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

19.1 - As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência e na minuta da Ata de Registro de Preços.

## **20 - DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

20.1 - Os critérios de recebimento e aceitação do objeto estão previstos no Termo de Referência e na minuta da Ata de Registro de Preços.

## **21 - DO PAGAMENTO**

21.1 - O Município de Pederneiras efetuará os pagamentos dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência, que será iniciado a partir da data da entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Autorização de Fornecimento, por meio de depósito em conta-corrente da Contratada, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores do setor solicitante.

21.2 - Não serão pagas faturas que contenham rasuras ou apresentem descrição de materiais em desacordo com a autorização emitida pelo departamento solicitante, com o edital, com o contrato e com a proposta do licitante. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em igual prazo ao do original, após a data de sua reapresentação válida.

21.3 - 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.

21.4 - 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.

**21.5 - Quando da emissão das correspondentes notas fiscais ou faturas, deverão ser observadas as regras contidas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa RFB nº 2.145, de 26 de junho de 2023 e no Decreto Municipal nº 5.328/2023, inclusive quanto ao correto destaque do valor do imposto de renda a ser retido.**

**21.5.1 - Pessoas jurídicas imunes, isentas ou optantes pelo SIMPLES NACIONAL/MEI, não estão sujeitas à retenção de imposto de renda. Para isso, deverão comprovar com declaração tal condição.**

21.6 - Não haverá antecipação de pagamento para a execução do objeto deste ajuste, para efeito do artigo 145, da Lei nº 14.133/2021.

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

## **22 - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

22.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:

22.1.1 - Dar causa à inexecução parcial do contrato;

22.1.2 - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

22.1.3 - Dar causa à inexecução total do contrato;

22.1.4 - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

22.1.5 - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

22.1.7 - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

22.1.8 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do acordo;

22.1.9 - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do acordo;

22.1.10 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

22.1.11 - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

22.1.12 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

22.2 - A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Pederneiras/SP pelo prazo mínimo de 6 (seis) meses e máximo de 2 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar/contratar pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos.

22.2.1 - A sanção de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 22.1, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação ou do valor do contrato ou de qualquer outro documento que faça suas vezes, conforme o caso.

22.2.1.1 - A sanção de multa será de:

a. 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação, do valor do contrato ou do documento que faça suas vezes, conforme o caso, quando aplicada em conjunto com a sanção de advertência.

b. 5% (cinco por cento) a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação, do valor do contrato ou do documento similar, conforme o caso, por infração a quaisquer das cláusulas do Edital ou do Contrato.

c. 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação, do valor do contrato ou de qualquer outro documento que faça suas vezes, conforme o caso, na hipótese de rescisão do Contrato nos casos previstos em Lei, por culpa da Contratada, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal incidente e da obrigação de ressarcir das perdas e danos a que der causa;

22.2.2 - As multas serão recolhidas em favor do Município de Pederneiras/SP, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.

22.2.3. Para fins de fixação do percentual exato da multa que será aplicado dentro dos intervalos previstos na cláusula 22.2.1.1 desse edital, observar-se-ão as seguintes regras:

a) inicialmente, o percentual de multa fixado será o de 2% (dois por cento) para o caso da alínea “a” da cláusula 22.2.1.1 desse edital, de 10% (dez por cento) para o caso da alínea “b” da cláusula 22.2.1.1 desse edital e de 20% (vinte por cento) para o caso da alínea “c” da cláusula 22.2.1.1 desse edital;

b) ao percentual previsto na alínea “a” desta cláusula aplicar-se-ão as causas de majoração e minoração previstas na cláusula 22.8 desse edital.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

c) o percentual final de multa a ser aplicado nunca poderá extrapolar o intervalo previsto nas alíneas da cláusula 22.2.1.1 desse edital.

d) nos casos em que a sanção seja valorada em lapso temporal, o ponto de partida para a aplicação da sanção será sempre o menor tempo possível de pena acrescido de 6 (seis) meses.

22.3 - As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no instrumento de formalização do ajuste.

22.4 - Estará sujeita à sanção de advertência a licitante/contratada que der causa à inexecução parcial do contrato, desde que a conduta não justifique imposição de sanção mais grave.

22.4.1 - Para aplicação de sanção mais grave, considerar-se-ão circunstâncias agravantes, sem prejuízo daquelas identificadas no caso concreto:

a) O inadimplemento por mais de 15 (quinze) dias; e

b) O inadimplemento em relação a parte maior que a metade do objeto.

22.5 - Estará sujeita à sanção de impedimento de licitar e contratar perante o Município de Pederneiras/SP a licitante/adjudicatária que incorrer nas infrações definidas nos itens 22.1.2, 22.1.3, 22.1.4, 22.1.5, 22.1.6 e 22.1.7, deste Edital.

22.6 - Estará sujeita à sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar a licitante/adjudicatária que incorrer nas infrações definidas nos itens 22.1.8, 22.1.9, 22.1.10, 22.1.11 e 22.1.12, deste Edital.

22.6.1. Para os casos das sanções indicadas no item 22.5 deste Edital, se a sanção de impedimento de licitar e contratar, quando majorada, superar o limite legal, ela será substituída pela declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, iniciando-se, nesse caso, excepcionalmente, a valoração da sanção a partir do prazo mínimo se sanção previsto no intervalo.

22.7 - A aplicação de qualquer das sanções previstas se realizará em Processo Administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto no Título IV, Capítulo I, da Lei Federal nº 14.133/21.

22.7.1 - Instaurado o processo administrativo, mediante fundamentação do Secretário Municipal responsável, poderá ser retido o pagamento à contratada em até o valor máximo da sanção de multa aplicável no caso concreto.

22.7.2 - No caso de infrações relativas a inadimplemento, parcial ou total, ou que se relacione com a execução do objeto e possa implicar em alteração do valor da contratação, este será suspenso até que se defina o justo valor do pagamento.

22.7.3 - Aplicada a multa, o valor será descontado de quaisquer pagamentos devidos à licitante/contratada no âmbito deste Município, ainda que relativos a contratações diversas.

22.8 - A Autoridade Competente, na aplicação das sanções, levará em consideração:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas dos órgãos de controle.

22.8.1 - Salvo em casos excepcionais e quando constatadas peculiaridades do caso concreto, mediante ampla fundamentação, quaisquer majorações ou minorações de sanções serão realizadas mediante acréscimos ou decréscimos de 5% (cinco por cento) para a sanção de multa e de 6 (seis) meses para as sanções valoradas em lapso temporal, bem como que, invariavelmente, as razões que a elas derem causa deverão ser cabalmente demonstradas no processo administrativo, observadas as regras habituais ou expressamente indicadas para distribuição do ônus da prova.

22.8.2 - Serão consideradas peculiaridades do caso concreto fatos ou atos diretamente relacionados a agravantes ou atenuantes que atraiam ou afastem sua aplicação e cujos efeitos deverão ser expressamente delimitados, mediante ampla fundamentação, dentre as quais, citam-se:

a. O Serviço Público atendido pela contratação ou através dela provido;

b. A multiplicidade de Secretarias Municipais atendidas pela contratação;

c. Se mantida oculta a conduta infracional ou se esta for permanente, o respectivo lapso temporal.

d. O potencial de danosidade à Administração Pública, à continuidade do Serviço Público ou à coletividade em geral quando o dano for evitado por diligência da Administração Municipal.

e. A proporção do dano causado quando superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação;

f. A quantidade de itens solicitados através do contrato ou do documento que faça suas vezes.

g. A proporção da reparação espontânea do dano quando superior a 50% (cinquenta por cento) e o dano for inferior a 50% (cinquenta por cento) do valor da contratação.

h. A violação a deveres acessórios ou à boa-fé objetiva em geral



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- i. O grau de culpa do terceiro quando este concorrer para a infração administrativa.
  - j. A natureza de MEI, ME, EPP ou equiparada efetivamente considerada durante o processo licitatório quando a infração com ela possuir relação;
- 22.8.3. Cada peculiaridade do caso concreto não poderá atrair ou afastar a aplicação de mais de uma agravante ou atenuante.
- 22.8.4. Serão consideradas circunstâncias agravantes:
- a. A existência de efetivo dano patrimonial ou não patrimonial à Administração, à continuidade do Serviço Público ou à coletividade em geral em proporção superior a 10% (dez por cento) do valor da contratação.
  - b. A mora contratual superior a 10 (dez) dias quando não for fundamento para aplicação de sanções mais graves que a advertência.
  - c. A oferta de proposta ou orçamento em valor flagrantemente inexequível ou em circunstâncias conhecidas e a ela contemporâneas que efetivamente prejudiquem a execução do objeto.
  - d. A mora contratual integral em relação a produto ou serviço exclusivamente licitado em cota reservada.
  - e. A violação de deveres acessórios ou à boa-fé objetiva com fins políticos.
  - f. A mera tentativa de ocultar e a efetiva ocultação da infração administrativa.
  - g. O emprego de violência ou grave ameaça para garantir ou ocultar a prática de infração administrativa.
  - h. A prática dos crimes de Resistência (art. 329), Desobediência (art. 330), Desacato (art. 331), Tráfico de Influência (art. 332) ou de Corrupção ativa (art. 333), todos previstos no Decreto-Lei nº 2.848/40.
  - i. Mora ou inexecução contratual em relação a medicamento adquirido em razão de decisão judicial.
- 22.8.5. Serão consideradas circunstâncias atenuantes:
- a. A ausência de quaisquer prejuízos, materiais e imateriais, à Administração Pública, à continuidade do Serviço Público ou à coletividade em geral.
  - b. A reparação integral e espontânea do dano causado, considerada aquela promovida simultaneamente à comunicação da infração administrativa pela contratada.
  - c. A simples comunicação da infração administrativa pela contratada quando inexistir dano, patrimonial e não patrimonial, à Administração, à continuidade do Serviço Público ou à coletividade em geral.
  - d. A existência de culpa concorrente de terceiro quando esta não excluir a responsabilidade.
- 22.9 - O procedimento administrativo para aplicação de multas, sem prejuízo dos dispositivos do previsto Título IV, Capítulo I, da Lei Federal nº 14.133/21, observará as seguintes diretrizes:
- 22.9.1 - O procedimento será precedido de notificação extrajudicial, expedida pelo fiscal do contrato ou outro agente competente, na forma do ato regulamentar da respectiva Secretaria Municipal.
- 22.9.1.1 - A notificação extrajudicial será expedida através de endereço eletrônico fornecido pela licitante.
- 22.9.1.2 - Transcorrido prazo de 3 (três) dias úteis sem confirmação de recebimento, a notificação será reputada como recebida, desde que encaminhada ao endereço eletrônico fornecido pela licitante, a quem compete o dever de mantê-lo atualizado.
- 22.9.2 - Não sanado o defeito na execução do objeto no prazo indicado na notificação, o procedimento para aplicação das sanções administrativas será iniciado, expedindo-se a respectiva intimação, na forma do item 22.9.1.1, onde constará as sanções a que sujeita a licitante e o prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de defesa prévia, conforme artigos 157 e 158 da Lei nº 14.133/2021.
- 22.9.2.1 - O processo para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 22.2 do Edital será conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis ou, se o caso, por 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade .
- 22.9.2.2 - a comissão supramencionada avaliará os fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para apresentar defesa prévia e especificar as provas que pretenda produzir, na forma do item 22.9.2.
- 22.9.2.3 - Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- 22.9.2.4 - Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
- 22.9.3 - Recebida a defesa prévia ou transcorrido o respectivo prazo, será prolatada decisão pelo Secretário Municipal gestor do contrato no prazo de 10 (dez) dias úteis, observada a necessidade de prévia análise jurídica para aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 22.10 - A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:
- 22.10.1 - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput deste artigo;
  - 22.10.2 - suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
  - 22.10.3 - suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

22.11 - Os atos previstos como infrações administrativas nesta Lei ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei.

22.12 - A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

22.13 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

## **23 - DA MATRIZ DE RISCOS**

23.1 - O risco do prejuízo pela entrega de produto com insuficiência qualitativa será exclusivo do licitante vencedor que arcará, inclusive, com multa de 30% (trinta por cento) do valor do produto que deveria ter sido entregue com a qualidade prevista no edital, sem prejuízo das regras qualitativas ordinariamente previstas nos padrões de mercado.

23.2 - A multa decorrente da insuficiência qualitativa deverá ser indicada pela administração pública após o recebimento provisório e antes do recebimento definitivo do objeto previsto no edital.

23.3 - O licitante vencedor terá o prazo de 15 (quinze) dias para, nos termos do artigo 157, II da Lei Federal nº 14.133/2.021, apresentar sua defesa.

23.4 - A efetiva resolução do problema dentro do prazo de defesa do licitante vencedor será utilizada, obrigatoriamente, como critério de redução da pena de multa, observados os limites de 30% (trinta por cento) a 10% (dez por cento) sendo obrigatória a aplicação de multa na hipótese de entrega de produto com qualidade insatisfatória.

23.5 - A entrega do produto após o prazo previsto no edital equivale à deficiência qualitativa aplicando-se as mesmas regras anteriores, contando-se o prazo inicial de defesa, automaticamente, a partir do último dia da entrega do produto sem necessidade de notificação expressa.

23.6 - A notificação sobre insuficiência qualitativa tem a natureza de advertência para fins de registro cadastral do licitante vencedor e nos termos do artigo 60, II da Lei Federal nº 14.133/2.021 para fins de desempate por desempenho contratual.

## **24 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

24.1 - Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

24.2 - Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

24.3 - É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

24.4 - No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

24.6 - A Autoridade Competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

24.7 - Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração Pública não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.8 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração Pública.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

24.9 - O desatendimento de exigências formais ou a existência de pequenos erros não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato e que não traga prejuízo ao processo, observado o princípio do interesse público.

24.10 - As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração Pública, a finalidade e a segurança da contratação.

24.11 - Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

24.12 - Fica vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto neste Edital.

24.13 - O Edital e seus anexos poderão ser vistos, lidos e obtidos na Secretaria Municipal de Compras e Licitações, situada na Rua Siqueira Campos, S-64, Centro, nos dias úteis, no horário das 08h às 11h e das 13h às 16h30min.

24.14 - Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei Federal nº 14.133/2021, Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, da Lei Complementar nº 123, de 2006, além de jurisprudências e súmulas dos Tribunais de Contas do Estado e da União.

24.15 - O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Pederneiras/SP, com exclusão de qualquer outro.

Pederneiras/SP, 28 de maio de 2024.

**IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA**  
Prefeita



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## ANEXO 01

Processo Administrativo nº 7006/2024

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2024

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

##### 1.1. Objeto do Pedido:

Aquisição de gêneros alimentícios necessários para atendimento da alimentação escolar do município de Pederneiras no cumprimento das exigências descritas no convênio Federal conforme Resolução 06 de 08/05/2020, Estadual conforme convênio assinado em Dezembro/2023 e Municipal – recursos próprios, nos termos da tabela abaixo conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

<b>ITENS PRINCIPAIS (PARA AMPLA PARTICIPAÇÃO)</b>				
Item	Qtde	Un.	Especificações	R\$ Unit.
01	800	kg	<b>colorífico em pó</b> , fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos são, limpos, dessecados e moidos, 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). <b>Tendo como referência a marca: Kinino, Sinhá ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação.	9,85
02	32.000	fr	<b>bebida láctea sabor chocolate</b> ; 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 glúten. Embalagem primária: cartonada asséptica longa vida (Tetra Pak) de 180 a 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. 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); Instrução Normativa nº36 de 31/10/2000, do MAPA e suas posteriores alterações. 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). <b>Tendo como referência as marcas: Líder, Shefa, Nescau, Pirakids, Chocoleco, Toddynho, Chocomilk, Mococa ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	1,22



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

03	120	unid.	<b>bebida vegetal a base de arroz sabor chocolate</b> , composta de água, farinha de arroz, açúcar, cacau em pó, óleo vegetal, sal, vitaminas, minerais e outros ingredientes permitidos em sua composição. Pronto para o consumo. Não deve conter gorduras trans, derivados de leite, derivados de soja, sem lactose, sem glúten, sem a presença de amendoim, castanhas, pistache, nozes, avelã, amêndoa, devendo ser adequado aos alérgicos a esses componentes. Aspecto: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem 180 a 200 ml podendo ser garrafinha com tampa ou tetra pak acompanhada de canudo de polipropileno protegido por filme transparente de polipropileno. O produto não deverá apresentar problemas de vedação da embalagem. Validade mínima a partir da data de entrega de 04 meses e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual vigente. 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 serviço de atendimento ao consumidor. <b>Tendo como referência as marcas: Vilay, Nature's Heart, Fruit Shot, Rice Rice Drink ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	4,99
04	675	unid	<b>bebida láctea zero lactose sabor chocolate</b> , composta de leite integral, soro de leite, açúcar, acrescido vitaminas e outras substâncias permitidas, enzima lactase, cacau em pó, maltodextrina, aroma idêntico ao natural de baunilha. Não contem glúten. Embalagem primária cartonada, asséptica, longa vida, tetra pak de 180 a 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. Validade mínima a partir da data de entrega de 4 meses e suas condições deverão estar de acordo com a legislação atual e vigente. 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 serviço de atendimento ao consumidor. <b>Tendo como referência as marcas: Líder, Nescau, Pirakids, Chocomil, Italakinho, Tirolzinho ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	3,90
05	60	cx	<b>suco de soja sabor maçã, sem lactose</b> , validade mínima de 07 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida, contendo 01 litro. Conter na embalagem impresso de forma indelevel: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do serviço de atendimento ao consumidor. <b>Tendo como referência as marcas: Tonyu-Yakult, Mais Vitta-Yoki, Ades, Purity, Shefa, Soyos-Sufresh ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	7,73
06	60	cx	<b>suco de soja sabor morango, sem lactose</b> , validade mínima de 07 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: caixa tetra	8,29



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			pak longa vida, contendo 01 litro. 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 serviço de atendimento ao consumidor. <b>Tendo como referência as marcas: Tonyu-Yakult, Mais Vitta-Yoki, Ades, Purity, Shefa, Soyos-Sufresh ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	
07	60	cx	<b>suco de soja sabor uva, sem lactose</b> , validade mínima de 07 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida, contendo 01 litro. 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 serviço de atendimento ao consumidor. <b>Tendo como referência as marcas: Tonyu-Yakult, Mais Vitta-Yoki, Ades, Purity, Shefa, Soyos-Sufresh ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	6,74
08	600	kg	<b>grão de bico</b> , novo, constituído de grãos inteiros e são, 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 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). <b>Tendo como referência as marcas: Duraci, Yoki, Siamar, Sinhá ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação.	12,06
09	1.000	kg	<b>feijão preto, tipo 1, novo</b> , constituído de grãos inteiros e são 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 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). <b>Tendo como referência as marcas: Pedretti, Camil, Pink, Solito, Nenê ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	9,24
10	300	kg	<b>feijão bolinha</b> , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e são 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 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). <b>Tendo como referência as marcas:</b>	10,90



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<b>Camil, Solito, Rosalito ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	
11	9.000	kg	<b>arroz vitaminado</b> , agulhinha, longo, fino, tipo 1. <b>Alimento composto de arroz com adição de vitaminas e minerais</b> , beneficiado, polido, limpo, com no mínimo 90% de grãos inteiros e umidade máxima de 14%. As 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). Embalagem primária saco plástico atóxico pesando de 01 a 05 kg devidamente rotulado conforme legislação vigente e reembalado em fardos plásticos atóxico. Validade mínima de 06 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto conforme 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 serviço de atendimento ao consumidor. <b>Tendo como referência as marcas: Tio João e Urbano ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	5,59
12	23.000	kg	<b>carne suína, pernil traseiro</b> , em peças inteiras, congelado, desossado, sem couro, embalado a vácuo, deverá apresentar no máximo 10% de aponervroses e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionada em embalagens primárias de plástico atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas, sem fechos, pesando aproximadamente 10 kg, embalada em caixas de papelão devidamente fechada, rotulada, com marca, data fabricação, validade, lote, carimbo inspeção impressos e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486/78 Portaria CVS-06 de 10/03/99). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DI-POA, 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). <b>Tendo como referência a marca: Estrela, Frigoboi ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	14,62
13	1.000	kg	<b>pescado filé de tilápia</b> , in natura, sem adição de sal e temperos, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, sem espinhas e sem pele/couro, congelado, pesando de 120 a 150 gramas, inteiro com corte em "V". Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pesando 01 kg, embalado em caixa de papelão reforçada pesando 10 kg, com rótulo, carimbo de inspeção, data de fabricação, prazo de validade e número de lote. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-09 (Dec. 12486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DI-POA, 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). <b>Tendo como referência a marca: Copacol ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Apresentar	39,20



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			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).	
14	10.000	kg	<b>carne bovina em cubos in natura e congelada patinho</b> , produto cárneo cru obtido a partir de cortes porcionados em <b>cubos de bovino - PATINHO BOVINO</b> submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característica, Cor: vermelho vivo a bordô, Odor: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RIISPOA, RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175, 08/08/2003 (microscopia), RDC 259, 20/09/2002, RDC 359, 23/12/2003, RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem) - ANVISA e todas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). <b>Tendo como referência as marcas: Friboi, MIG Foods, ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	25,74
15	12.000	kg	<b>carne bovina em iscas in natura e congelada patinho</b> , produto cárneo cru obtido a partir de cortes porcionados em <b>iscas de bovino - PATINHO BOVINO</b> submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característica, Cor: vermelho vivo a bordô, Odor: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomen-	25,36



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>dado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RIISPOA, RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175, 08/08/2003 (microscopia), RDC 259, 20/09/2002, RDC 359, 23/12/2003, RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem) - ANVISA e todas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). <b>Tendo como referência as marcas: Friboi, MIG Foods, ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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	15.000	kg	<p><b>carne de aves congelado em Iscas/Tiras sem osso IQF:</b> Cortes de <b>filé de peito de frango em Iscas/Tiras</b>, sem osso e sem pele. Produto cárneo cru obtido a partir de cortes porcionados em iscas/tiras de frango - filé de peito, submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – IQF. Proveniente de aves sãs, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Abatidas sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, manchas. Toda matéria-prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso. Textura, Cor, Odor: característico de carne de ave fresca congelada. Sabor: característico. Embalagem primária: Sacos de polietileno, transparente, atóxico, termossoldado e rotulados, conforme legislação vigente pesando de 01 kg a 02 kg. Temperatura máxima de -18°C e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico- químicas. Validade: 12 meses. O produto deverá apresentar registro no SIF/DIPOA. Embalagem secundária: Caixa de papelão, reforçada e lacrada com fita adesiva, pesando de 10 a 12 kg. 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). Apresentar duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.</p>	16,52
17	15.000	kg	<p><b>carne de aves congelado em Cubos sem osso IQF:</b> Cortes de <b>filé de peito de frango em cubos</b>, sem osso e sem pele. Produto cárneo cru obtido a partir de cortes porcionados em cubos de frango - filé de peito, submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – IQF. Proveniente de aves sãs, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Abatidas sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, manchas. Toda</p>	16,52



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>matéria-prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso. Textura, Cor, Odor: característico de carne de ave fresca congelada. Sabor: característico. Embalagem primária: Sacos de polietileno, transparente, atóxico, termossoldado e rotulados, conforme legislação vigente pesando de 01 kg a 02 kg. Temperatura máxima de -18°C e transportado em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade: 12 meses. O produto deverá apresentar registro no SIF/DIPOA. Embalagem secundária: Caixa de papelão, reforçada e lacrada com fita adesiva, pesando de 10 a 12 kg. 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 e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). 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.</p>	
18	500	kg	<p><b>alho em dente descascado</b>, grãos inteiros, selecionados, branco, embalado em saco de polietileno esterilizado, pesando aproximadamente entre 200 g a 1kg, acondicionado para transporte em caixas plásticas brancas, apresentação grãos descascados, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; qualidade firme e intacto; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria CVS 5 de 09/04/2013 e RDC 259/02 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, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação.</p>	20,95
19	2.000	kg	<p><b>linguiça, pura de carne suína pernil, não toscana, sem pimenta</b>, preparada com carne pernil e condimentos com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno devidamente fechado, pesando entre 2 a 5 kg, com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78). 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). <b>Tendo como referências a marca: Aurora ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes 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>	14,10
20	3.600	kg	<p><b>salsicha de carne de ave</b>, mecanicamente separada, fresca, com condimentos triturados e cozidos, sem umidade, não pegajosa, acondicionada em sistema CRY-O-VAC, 50 gr por unidade, pacotes de 500 g a 5 kg, com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega, de acordo com NTA-5 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA-2244/97). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabri-</p>	8,95



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			cante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). <b>Tendo como referência a marca: Copacol ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.	
21	100	cx	<b>alimento a base de soja (leite soja), líquido, sabor original</b> , sem lactose, sem adição de açúcar, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega. embalagem primária: caixa tetra pak longa vida, contendo 01 litro. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). <b>Tendo como referência a marca: Ades, Purity original zero ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	8,00
22	32.000	kg	<b>farinha de trigo, fina, para panificação</b> , obtida do trigo moído, de cor branca, pré mistura para pão francês, melhorador tripla ação, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais estranhos em sua composição, acondicionado em saco de rafia ou papel reforçado pesando 25 kg, com validade de no mínimo 30 (trinta) dias da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a (Portaria N-354 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, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). <b>Tendo como referência as marcas: Tia Ofélia, Globo Mix, Ana Mix, Água Branca Max, Maanaim Mix ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	3,97
23	120	unid.	<b>alimento à base de grãos tipo torrada</b> . Indicado para pessoas com dieta com restrição: sem glúten, sem leite, sem lactose, sem soja, sem conservantes, vegano. Ingredientes: farinha de quinua, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de milho, açúcar demerara e sal. Validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega. Peso unitário de 40 a 70 gramas embalados individualmente. Embalagem primaria filme BOPP. Embalagem secundaria caixa de papelão. Conter na embalagem: 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). <b>Tendo como referência a marca: Tostiq Quinoa (Amana) ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	7,80
24	400	kg	<b>biscoito salgado, tipo aperitivo, integral</b> , composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha ou farelo de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos quimi-	35,19



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			cos e outras substâncias permitidas. <b>Livre de gorduras trans.</b> 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). <b>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.</b> 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).	
25	900	kg	<b>biscoito salgado, tipo aperitivo, original</b> , composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. <b>Livre de gorduras trans.</b> 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). <b>Tendo como referência as marcas: Marilan (Pit Stop), Nabisco (Club Social), Triunfo (Salpetex), Aymoré (Salpet), ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	24,99
26	400	kg	<b>biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor amanteigado</b> , 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. <b>Livre de gorduras trans.</b> 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). <b>Tendo como referência a marca: Marilan ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	7,89
27	800	kg	<b>biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor chocolate</b> , 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	6,16



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. <b>Livre de gorduras trans.</b> 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). <b>Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauduco, Renata, Triunfo, Mabel, Aymoré, Visconti ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	
28	1.000	kg	<b>massa alimentícia tipo ave maria</b> , seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, <b>massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum)</b> , 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). <b>Tendo como referência a marca: Galo, Da Roz ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	4,48
29	2.550	kg	<b>massa alimentícia tipo espaguete</b> , seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, <b>massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum)</b> , 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). <b>Tendo como referência a marca: Galo, Da Roz ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	5,50
30	300	kg	<b>biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor coco</b> , 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,	11,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. <b>Livre de gorduras trans.</b> 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). <b>Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, Visconti, Mabel, Aymoré, Triunfo, Renata ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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	5.000	kg	<p><b>massa alimentícia tipo parafuso</b>, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, <b>massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum)</b>, 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). <b>Tendo como referência a marca: Galo, Da Roz ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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>	4,91
32	3.000	kg	<p><b>massa alimentícia tipo linguini</b>, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, <b>massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum)</b>, 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). <b>Tendo como referência a marca: Galo, Renata ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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>	5,65
33	400	kg	<p><b>ervilha seca partida</b>, 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 con-</p>	10,19



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			dições deverão estar de acordo com a Portaria MA 65/93 e Portaria 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). <b>Tendo como referência a marca: Yoki, Siamar ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação.	
34	300	kg	<b>biscoito cream cracker integral</b> , composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos. <b>Livre de gorduras trans.</b> Acondicionado em embalagem flow pack de 200 gramas a 400 gramas em caixas de papelão reforçado com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). <b>Tendo como referência as marcas: Marilan, Renata, Triunfo, Panco ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	5,26
35	100	kg	<b>massa alimentícia tipo espaguete INTEGRAL</b> , seca, obtida pelo amassamento de farinha de trigo INTEGRAL e farelo de trigo, <b>massa de sêmola (sêmola de trigo)</b> , isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). <b>Tendo como referência as marcas: Galo, Renata ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	5,75
36	100	kg	<b>massa alimentícia tipo parafuso INTEGRAL</b> , seca, obtida pelo amassamento de farinha de trigo INTEGRAL e farelo de trigo, <b>massa de sêmola (sêmola de trigo)</b> , isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). <b>Tendo como referência as marcas: Galo, Renata ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Apresentar duas amostras em embalagem ori-	5,95



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			ginal 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).	
37	450	kg	<b>chocolate em pó, solúvel, sem adição de açúcar; composto de cacau em pó puro (100% cacau).</b> Embalagem primária apropriada hermeticamente fechada e atóxica. Embalagem contendo de 250 g a 02 kg. Embalagem secundária caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 264/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA. 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). <b>Tendo como referência a marca: Dona Jura, Dr. Oetker, Mavalério, Melken, Garoto, Nestlé ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	21,95
38	2.000	kg	<b>chocolate em pó 37% cacau.</b> Ingredientes básicos: cacau em pó (mínimo de 37%), açúcar, aromatizante, vitaminas e minerais e outros ingredientes/aditivos que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação. Não poderá conter corantes, conservantes, adição de gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Características organolépticas: aspecto: pó homogêneo, cor: própria, cheiro: característico, sabor: doce, próprio. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem: saco de polietileno atóxico contendo 800 gramas a 2000 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-40 (Decreto 12.486 de 20/10/78). A rotulagem deverá estar de acordo com a legislação vigente. 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). <b>Tendo como referência a marca: Prontinho, Dona Jura ou similar de igual qualidade ou superior.</b> Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	24,63
39	15.000	unid.	<b>bolinho sabor chocolate com recheio de chocolate, tipo mini bolo,</b> composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, cacau, ovo, gordura vegetal, soro de leite, fermento, umectante, conservante e outros ingredientes permitidos. Validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega. Peso unitário de 35 a 40 gramas embalados individualmente. Embalagem primária filme bopp. Embalagem secundária caixa de papelão. Conter na embalagem: 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). <b>Tendo como referência as marcas: Ana Maria, Bauducco, Casa Suíça, Santa Edwiges ou si-</b>	1,25



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<b>milar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	
40	100	unid.	<b>bolinho sem glúten e sem leite, sabor chocolate com recheio de chocolate,</b> (bolinho individual), composto de farinha de arroz, açúcar, óleo vegetal, cacau em pó, emulsificantes e fermento químico, aromatizante espessante, não pode conter: glúten e leite. Validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega. Peso unitário de 35 a 40 gramas embalados individualmente. Embalagem primária filme BOPP. Embalagem secundária caixa de papelão. Conter na embalagem: 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) <b>Tendo como referência a marca Wickbold – Turma da Nutrição ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	4,63
41	60	unid.	<b>bolinho sem ovos (bolinho individual): indicado para pessoas com dieta com restrição de ovos.</b> Contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, proteína isolada de soja, farinha de linhaça, estabilizante: maltitol, espessante: polidextrose, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfato de ácido de sódio, conservadores: propionato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural, edulcorante natural: glicosídeos de esteviol (stevia). Sem adição de produtos de origem animal. Validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega. Peso unitário de 35 a 40 gramas embalados individualmente. Embalagem primária filme bopp. Embalagem secundária caixa de papelão. Conter na embalagem: 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). <b>Tendo como referência a marca Suavipan Vegano sabor laranja com cenoura ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	4,97
42	50	unid.	<b>mini-bolo individual tipo brownie, sabor chocolate. Indicado para pessoas com dieta com restrição de soja, glúten, leite, e derivados.</b> Ingredientes: açúcar, mix de farinha sem glúten (farinha de arroz e fécula de mandioca), óleo vegetal de girassol, cacau em pó, ovo em pó, castanha-de-caju, sal marinho, farinhas integrais (amaranto e quinoa), farinha de sementes (chia e linhaça), agente de corpo maltitol, espessante goma xantana, aroma idêntico ao natural de leite condensado e conservantes: propionato de cálcio e ácido sórbico. Validade mínima de 90 dias a partir da data da entrega. Peso unitário de 35 a 40 gramas embalados individualmente. Embalagem primária filme bopp. Embalagem secundária caixa de papelão. Conter na embalagem: 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). <b>Tendo como referência a marca Vitalin ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	6,42



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			nica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	
43	2.880	kg	<b>polpa de tomate concentrada.</b> Composição 100% tomate obtido da concentração da polpa de frutos do tomateiro por processo tecnológico adequado, sem adição de açúcar, sem corantes, sem estabilizantes ou conservantes. Livre de gorduras. Não necessita de refrigeração. Concentração brix de 24° a 26°, pasteurizado. Acondicionado em sachês pesando de 300 a 350 gramas, com validade mínima de 14 meses a partir da data de entrega, deverá conter nome do produto, identificação do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade. Embalagem secundária caixa de papelão reforçado. A rotulagem deverá seguir a legislação vigente. 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). <b>Tendo como referência a marca: Predilecta, Goiás Verde ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	7,92
44	120	pt	<b>mini bolinho zero adição de açúcar. Sabor chocolate com recheio de chocolate.</b> Validade 30 dias contados a partir da data de entrega, respeitando os cuidados de conservação, armazenamento e transporte. Embalagem: flowpack bopp transparente + boop perolado, pacote com uma unidade de 40 gramas. Conter na embalagem: 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). <b>Tendo como referência as marcas Suavipan, Flormel, Casa Suíça, Wickbold ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	6,05
45	200	kg	<b>massa alimentícia tipo cabelo de anjo ou aletria,</b> 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 gramas 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 3029 de 16 abril de 1999 e Portaria 593 de 25 de agosto de 2000 ANVISA. Após a cocção a textura deverá permanecer al dente conforme instruções da embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, cnpj, e-mail, lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do serviço de atendimento ao consumidor. <b>Tendo como referência as marcas: Galo, Renata, Barilla, Adria ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	4,35



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

<b>COTA RESERVADA (EXCLUSIVO PARA ME/EPP/EQUIPARADAS)</b>				
<b>Item</b>	<b>Qtde</b>	<b>Un.</b>	<b>Especificações</b>	<b>R\$ Unit.</b>
46	2.000	kg	<p><b>carne suína, pernil traseiro</b>, em peças inteiras, congelado, desossado, sem couro, embalado a vácuo, deverá apresentar no máximo 10% de aponervroses e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionada em embalagens primárias de plástico atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas, sem fechos, pesando aproximadamente 10 kg, embalada em caixas de papelão devidamente fechada, rotulada, com marca, data fabricação, validade, lote, carimbo inspeção impressos e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486/78 Portaria CVS-06 de 10/03/99). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC. <b>Tendo como referência a marca: Estrela, Frigoboi ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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>	14,62
47	2.000	kg	<p><b>carne bovina em cubos in natura e congelada patinho</b>, produto cárneo cru obtido a partir de cortes porcionados em <b>cubos de bovino</b> - PATINHO BOVINO submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característica, Cor: vermelho vivo a bordô, Odor: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RIISPOA, RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175, 08/08/2003 (microscopia), RDC 259, 20/09/2002, RDC 359, 23/12/2003, RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem) - ANVISA e todas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). <b>Tendo como referência as marcas: Friboi, MIG Foods, ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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 fo-</p>	25,74



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			rem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	
48	1.000	kg	<b>carne bovina em iscas in natura e congelada patinho</b> , produto cárneo cru obtido a partir de cortes porcionados em <b>iscas de bovino - PATINHO BOVINO</b> submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característica, Cor: vermelho vivo a bordô, Odor: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RIISPOA, RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175, 08/08/2003 (microscopia), RDC 259, 20/09/2002, RDC 359, 23/12/2003, RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem) - ANVISA e todas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). <b>Tendo como referência as marcas: Friboi, MIG Foods, ou similar de igual qualidade ou superior.</b> 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).	25,36

## 1.2. Prazo de vigência:

O prazo de vigência será de 12 meses a contar da publicação da respectiva ata.

## 1.3. Possibilidade de Prorrogação de Prazo:

O prazo poderá ser excepcionalmente prorrogado de forma justificada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso Artigo 84, da Lei 14.133/2021.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

### 2.1. Necessidade de contratação:

O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios necessários para atendimento da alimentação escolar do município de Pederneiras no cumprimento das exigências descritas no convênio Federal conforme Resolução 06 de 08/05/2020, Estadual conforme convênio assinado em Dezembro/2023 e Municipal – recursos próprios.

Resolução 06, Capítulo 1, Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

V – o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI – o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social

Essa aquisição de gêneros se dará para atender as seguintes modalidades de ensino: creches, pré-escola, fundamental regular e integral, médio regular e integral, EJA, AEE e ETEC

Diante do exposto o município tem o disponibilizar refeições aos alunos, sendo necessário repor o estoque para continuidade das aulas no ano de 2024 fazendo-se necessária a compra de novos produtos a partir do valor nutricional único a cada um deles.

## 2.2. Adequação:

A aquisição dos alimentos são a base da alimentação que compõem o cardápio oferecido nas unidades escolares sendo obrigatoriedade da municipalidade oferece-los. De acordo com a Resolução nº 06 de 08/05/2020 os cardápios devem ser planejados com no mínimo 75% de alimentos in natura ou minimamente processados, 20% processados e ultra processados e 5% com aquisição de ingredientes culinários levando-se em conta a oferta de diferentes sabores e fonte nutricionais a comunidade atendida garantindo a segurança alimentar e nutricional dos alunos durante o período em que permanecem na escola. Dessa forma os produtos a serem adquiridos são adequados para serem oferecidos na alimentação escolar por atenderem as necessidades nutricionais dos alunos.

## 2.3. Proporcionalidade:

As quantidades a serem adquiridas foram calculadas com base nas informações do censo escolar de 2024 cujo número é de 7.760 alunos para o ano letivo acrescido de um percentual para garantir o resguardo no atendimento dos mesmos devido a sazonalidade dos hortifrúti e também as condições climáticas que influenciam e interferem diretamente na produção da agricultura. O produtos a serem adquiridos são adequados e indicados para serem oferecidos na alimentação escolar por serem in natura e atenderem as necessidades nutricionais dos alunos. O dever municipal será cumprido e será garantida a segurança alimentar e nutricional dos alunos.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Os gêneros alimentícios serão usados para a preparação dos cardápios no atendimento aos alunos da rede pública de ensino buscando atender as necessidades nutricionais obrigatórias e garantindo a segurança alimentar e nutricional dos mesmos.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

As amostras visam atestar a qualidade mínima dos produtos, em defesa da saúde dos alunos e do patrimônio do Município, garantindo-se que os produtos se adequem às especificações contidas no Edital

Para cada item deverá ser apresentada duas amostras da mesma marca cotada sendo uma para teste e outra para contraprova, devidamente etiquetadas, com 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, junto com as fichas técnicas do fabricante devidamente assinadas pelos seus responsáveis técnicos. As amostras deverão ser entregues junto com as fichas técnicas na Coordenadoria de Alimentação Escolar, na Av. Bernardino Flora Furlan, N-1225, Distrito Industrial Fuad Razuk.

Executam-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.

As amostras apresentadas serão analisadas por uma Equipe Técnica da Prefeitura Municipal de Pederneiras na Coordenadoria de Alimentação Escolar que elaborará laudo acerca da aceitabilidade dos produtos, de acordo



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

com as especificações técnicas constantes deste termo de referência, inclusive no que se refere aos seguintes quesitos:

**01- 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;

**02- 03 e 04- bebida láctea sabor chocolate, bebida vegetal a base de arroz sabor chocolate, bebida láctea zero lactose 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;

**05- 06 e 07- suco de soja:** 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;

**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 e 10- 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;

**11- arroz 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;

**12- carne suína pernil traseiro, em peças inteiras, congelado:** 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;

**13- pescado filé de tilápia 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;

**14- carne bovina em cubos in natura e congelada patinho (IQF):** 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;

**15- carne bovina em iscas in natura e congelada patinho (IQF):** 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;

**16- carne de aves congelado em iscas/tiras filé de peito de frango IQF:** 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

**17- carne de aves congelado em cubos filé de peito de frango IQF:** 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- alho em dente descascado grãos inteiros:** 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;

**19- linguiça pura de carne suína pernil:** apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliados: rendimento e características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

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

**21- alimento a base de soja (leite soja), líquido, sabor original:** 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;

**22- farinha de trigo, fina, para panificação:** 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;

**23- alimento à base de grãos tipo torrada, indicado para pessoas com dieta com restrição: sem glúten, sem leite, sem lactose:** 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;

**24- 25 e 34- biscoito com sal tipo aperitivo e cream cracker integral:** apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

**26- 27 e 30- 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;

**28- 29- 31- 32- 35- 36 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;

**33- 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;

**37- chocolate em pó 100% cacau:** apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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;

**38- chocolate em pó 37% cacau:** 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, rendimento, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

**39- 40- 41- 42 e 44- bolinho sabor chocolate com recheio de chocolate, bolinho sem glúten e sem leite, bolinho sem ovos, mini-bolo individual tipo brownie, mini bolinho zero adição de açúcar:** 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;

**43- polpa de tomate concentrada:** 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, rendimento, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

#### **Para todos os produtos:**

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

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

As fichas técnicas dos produtos deverão ser apresentadas no original ou em cópia autenticada do produto em papel timbrado emitida pelo fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. **Não serão aceitos informes técnicos obtidos por via eletrônica.**

Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas, inclusive no que se refere aos atendimentos das normas da NTA correspondente. Os parâmetros de aceitabilidade e as hipóteses de desclassificação das amostras relativas à análise sensorial encontram-se descritos no manual de análise sensorial anexo. **Os itens 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 46, 47 e 48 deverão ser transportados sob refrigeração.**

#### *4.1. Garantia:*

Os itens deverão ser substituídos em até cinco dias úteis em caso de não atendimento ao objeto do pedido conforme discriminado no item 1 ou em não atendimento aos requisitos da contratação item 04.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

O prazo de entrega dos produtos é de 10 dias corridos, contados a partir da data do recebimento da autorização de fornecimento expedida pela Secretaria de Compras e Licitações, no horário das 6h30 as 10h30 em dias de expediente normal.

#### *5.1. Local de Entrega:*

Coordenadoria de Alimentação Escolar: Av. Bernardino Flora Furlan, N-1225, Distrito Industrial Fuad Razuk, CEP 17284-610, Pederneiras/SP. Fone (14) 3252-3161. Horário de recebimento das 06h30 as 10h30, em dias de expediente normal, exceto feriados e pontos facultativos nacionais e municipais. **OBS: OS ITENS 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 46, 47 e 48 DEVERÃO SER TRANSPORTADOS SOB REFRIGERAÇÃO.**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas ajustadas e as normas da Lei 14.133 de 2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim. Fiscal da contratação: Marisa Fátima dos Passos Moreno. Aplicam-se, no que couber, o artigo 117 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 5.410/2024.

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Os itens recebidos serão verificados no ato da entrega de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta podendo ser devolvidos imediatamente caso não atendam as especificações deste Termo, devendo ser providenciada a reposição em até 05 dias úteis, a contar da notificação da contratada às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. O pagamento será efetuado no prazo de até 20 dias corridos que será iniciado a partir da data de entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Autorização de Fornecimento, por meio de depósito bancário em conta-corrente da contratada após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores do setor solicitante.

## 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação, na modalidade Pregão, sob a forma Eletrônica, com adoção de critério de julgamento pelo menor preço ou maior vantagem ao município.

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.078.259,20 (dois milhões, setenta e oito mil, duzentos e cinquenta e nove reais e vinte centavos), conforme pesquisa realizada através das técnicas do artigo 23 § 1º incisos I, II e IV da Lei 14.133/2021.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos: dotação Municipal / Estadual / QSE / Federal de acordo com o saldo disponível nas fichas: 766 - Convênio Estado; 767 – PNAE; 768 - Municipal recursos próprios; 769 - QSE



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## ANEXO 02

Processo Administrativo nº 7006/2024  
Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2024

### MODELO DE PROPOSTA

Apresentamos nossa proposta para o objeto da licitação **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2024**, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

**Objeto:** Registro de preços para a seleção de propostas mais vantajosas para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios, pelo regime de menor preço por item, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Anexo 1 - Termo de Referência deste Edital e seus anexos.

#### IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

Razão Social	
CNPJ nº	
I.E.	
Endereço	
Cidade	
Telefone	
E-mail	

Item	Qtde	Un.	Especificações	Marca	Vlr. Unit	Vlr. Total
01						
02						

<b>Qualificação do preposto durante a vigência do ajuste:</b>	<i>Nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio e cargo na empresa.</i>
---	---

#### CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

**LOCAL E PRAZO DE ENTREGA:** Os produtos deverão ser entregues no prazo e local informados no Anexo 1 – Termo de Referência.

Validade da proposta: \_\_\_\_\_ (mínimo 60 dias).

De acordo com o especificado no **Anexo 1** do Edital do **Pregão Eletrônico nº 37/2024**.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

Data/ Carimbo e Assinatura do responsável



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## ANEXO 03

**Processo Administrativo nº 7006/2024**  
**Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2024**

### DECLARAÇÃO

(Razão Social da Empresa), estabelecida na ..... (endereço completo) ....., inscrita no CNPJ sob n. ...., neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem **DECLARAR**, sob as penas da Lei, para fins de participação no processo licitatório em pauta, que:

**CUMPRE** plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe e seus anexos, estando ciente de todos os seus termos.

**INEXISTE** qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea pela Administração Pública de qualquer esfera, e que se compromete a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes;

**ESTÁ 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, e, para fins do disposto no inciso V do Artigo 27 da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;

Em caso de eventual contratação com a Municipalidade, **ESTÁ APTA** a emitir Nota Fiscal Eletrônica (NF-e),

**NÃO POSSUI EM SEU QUADRO DE PESSOAL** na qualidade de sócio, diretor, gerente, administrador ou funcionário, servidores públicos municipais da **Prefeitura de Pederneiras/SP**.

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

**SUAS PROPOSTAS ECONÔMICAS COMPREENDEM** a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Por ser verdade assina a presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
Nome/ Razão Social  
Nome do responsável/procurador  
Profissão/Cargo do responsável/procurador



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## ANEXO 04

Processo Administrativo nº 7006/2024  
Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2024

### DECLARAÇÃO

(Razão Social da Empresa), estabelecida na ..... (endereço completo) ....., inscrita no CNPJ sob n....., neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

**DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos **declaro** conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do **Pregão Eletrônico nº 37/2024**, realizado pelo Município de Pederneiras/SP.

Por ser verdade assina a presente.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## ANEXO 05

Processo Administrativo nº 7006/2024

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2024

### MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos [ . ] de [ . ] de [ . ], o **MUNICÍPIO DE PEDERNEIRAS/SP**, com sede à Rua Siqueira Campos, S-64, Centro, neste ato representada por sua Prefeita Municipal, IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA, portador da carteira de identidade nº [ . ] e inscrito no CPF/MF sob o nº [ . ], em face da classificação das propostas de preços no Pregão Eletrônico para formação da Ata de Registro de Preços, tendo como fundamento a Ata de julgamento e classificação das propostas de preços, RESOLVE registrar os preços para execução de fornecimentos constantes no referido Edital, que passam a fazer parte desta Ata de Registro de Preços, tendo sido a empresa [ . ], CNPJ/MF [ . ], sediada na [ . ], neste ato representada pelo Sr [ . ], portador do RG nº [ . ], inscrito no CPF sob nº [ . ], na qualidade de [ . ], tendo sido os referidos preços oferecidos pelas empresas constantes no processo, cujas propostas foram classificadas em primeiro lugar, observadas as condições enunciadas nas cláusulas que se seguem.

Este instrumento guarda inteira conformidade com os termos do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 37/2024 e seus Anexos, Processo Administrativo nº 7006/2024, do qual é parte integrante e complementar, vinculando-se, ainda, à proposta do Fornecedor Registrado.

#### 1 - DO OBJETO

I - O objeto da presente competição é o registro de preços para a seleção de propostas mais vantajosas para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios, pelo regime de menor preço por item, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Anexo 1 - Termo de Referência do Edital e seus anexos.

II - O contratado se obriga a fornecer os itens abaixo relacionados, conforme especificações constantes no Edital e Anexo 1 da licitação, modalidade Pregão Eletrônico nº 37/2024, que integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

Item	Qtde	Un.	Descrição	Marca	Vlr. Unit.

#### 2 - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

I - A presente Ata terá validade por **12 (doze) meses**, contados a partir de sua assinatura, admitida a sua prorrogação por igual período, desde que comprovado que o preço e as condições permanecem mais vantajosas para a Administração;

II - A partir da vigência da Ata de Registro de Preços, o licitante se obriga a cumprir legalmente todas as condições estabelecidas, sujeitando-se, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de qualquer de suas Cláusulas.

III - Os quantitativos previstos no Anexo 1 - Termo de Referência são estimativas para o período de validade da Ata de Registro de Preços, reservando-se a Administração o direito de adquirir o quantitativo que julgar necessário, podendo ser parcial, integral ou mesmo abster-se de adquiri-lo.

#### 3 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

I - As empresas detentoras dos preços registrados poderão ser convidadas a firmar contratações de fornecimento, observadas as condições fixadas neste instrumento e seus Anexos e na legislação pertinente.

II - As aquisições dos produtos registrados neste instrumento serão efetuadas através Autorização de Fornecimento (AF), emitida pelo Contratante, contendo o número da Ata, o nome da empresa, o objeto, a especificação, o endereço e a data de entrega.

II - Em cada fornecimento/prestação de serviços, o prazo de entrega do objeto será o constante do edital, e será contado a partir do envio da Autorização de Fornecimento.

#### 4 - DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

I - A empresa se obrigará em um prazo máximo de 02 (dois) dias úteis a solucionar quaisquer problemas com os itens adquiridos, inclusive com reposição dos mesmos se porventura não estiverem atendendo as finalidades



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

propostas, desde que a reclamação esteja devidamente documentada pela unidade e descartado o uso inadequado;

II - São obrigações do fornecedor, além das demais previstas nesta Ata e no Edital:

- a) Executar o fornecimento dentro dos padrões estabelecidos pelo Contratante, de acordo com o especificado nesta Ata e nos Anexos, que fazem parte deste instrumento, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer Cláusula ou condição aqui estabelecida;
- b) Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Órgão, cujas reclamações se obriga a atender prontamente, bem como dar ciência ao Contratante, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução da Ata;
- c) Disponer-se a toda e qualquer fiscalização do Contratante, no tocante ao fornecimento do produto, assim como ao cumprimento das obrigações previstas nesta Ata;
- d) Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- e) A falta de quaisquer dos produtos cujo fornecimento incumbe ao detentor do preço registrado não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução dos serviços objeto desta Ata e não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas;
- f) Comunicar imediatamente ao Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
- g) Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
- h) Fiscalizar o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida pelo Contratante;
- i) Indenizar terceiros e/ou ao Órgão, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo o fornecedor adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;
- j) Substituir em qualquer tempo e sem qualquer ônus ao Órgão toda ou parte da remessa devolvida pela mesma, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, caso constatadas divergências nas especificações.

## 5 - DAS RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR

I - São responsabilidades do Fornecedor Contratado:

- a) Todo e qualquer dano que causar ao Órgão, ou a terceiros, ainda que culposos, praticado por seus prepostos, empregados ou mandatário, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo Contratante;
- b) Toda e qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência do fornecimento em questão, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo ao Órgão/Entidade de qualquer solidariedade ou responsabilidade;
- c) Toda e quaisquer multas, indenizações ou despesas impostas ao Contratante por autoridade competente, em decorrência do descumprimento de lei ou de regulamento a ser observado na execução da ata, desde que devidas e pagas, as quais serão reembolsadas ao Órgão/Entidades, que ficará, de pleno direito, autorizada a descontar, de qualquer pagamento devido ao fornecedor, o valor correspondente.
- d) O Fornecedor autoriza ao Órgão/Entidade, a descontar o valor correspondente aos referidos danos ou prejuízos diretamente das faturas pertinentes aos pagamentos que lhe forem devidos, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial, assegurada a prévia defesa.

## 6 - DAS OBRIGAÇÕES DA GERENCIADORA

I - O Contratante obriga-se a:

- a) Notificar o fornecedor de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos;
- b) Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas nesta ata.

II - Caberá ao Contratante promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado.

## 7 - DO PAGAMENTO

I - O Município de Pederneiras efetuará os pagamentos dentro do prazo estabelecido no Termo de Referência, que será iniciado a partir da data da entrega efetiva de todos os produtos constantes da respectiva Autorização de Fornecimento, por meio de depósito em conta-corrente da Contratada, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores do setor solicitante.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

II - Não serão pagas faturas que contenham rasuras ou apresentem descrição de materiais em desacordo com a autorização emitida pelo departamento solicitante, com o edital, com o contrato e com a proposta do licitante. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em igual prazo ao do original, após a data de sua reapresentação válida.

III - 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.

IV - 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.

**V - Quando da emissão das correspondentes notas fiscais ou faturas, deverão ser observadas as regras contidas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa RFB nº 2.145, de 26 de junho de 2023 e no Decreto Municipal nº 5.328/2023, inclusive quanto ao correto destaque do valor do imposto de renda a ser retido.**

**a) Pessoas jurídicas imunes, isentas ou optantes pelo SIMPLES NACIONAL/MEI, não estão sujeitas à retenção de imposto de renda. Para isso, deverão comprovar com declaração tal condição.**

VI - Não haverá antecipação de pagamento para a execução do objeto deste ajuste, para efeito do artigo 145, da Lei nº 14.133/2021.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

## 8 - DAS PENALIDADES

I - As penalidades e sanções encontram-se previstas em Capítulo próprio do edital de Pregão Eletrônico nº 37/2024.

## 9 - DO REALINHAMENTO E DO REAJUSTE DE PREÇOS

I - O realinhamento de preços dos itens descritos na ata de registro de preços obedecerá o disposto em norma municipal própria.

II - Os preços registrados poderão ser realinhados quando necessário para estabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicialmente estabelecido em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata ou do contrato dela decorrente, tal como pactuado.

III - O detentor da ata deverá apresentar requerimento perante ao órgão ou à entidade pública gerenciador, durante a vigência da ata de registro de preços ou do contrato dela decorrente, acompanhado de prova inequívoca da variação de preços dos bens ou serviços registrados.

IV - O realinhamento retroagirá a partir da data do protocolo do requerimento, quando autorizado.

V - Os preços registrados também poderão ser alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

VI - Na hipótese do parágrafo anterior, a alteração dos preços registrados retroagirá à data em que entrou em vigência a norma que criou, alterou ou extinguiu os tributos ou encargos legais.

VII - A Administração informará o resultado a análise do pedido de realinhamento de preços no prazo de até **05 (cinco) dias corridos**, contado do protocolo do pedido.

VIII - De posse do pedido de realinhamento ou de alteração dos preços registrados, o órgão gerenciador, no prazo definido na ata de registro de preços:

a) fará ampla pesquisa de mercado, para constatar a ocorrência dos fatores que afetaram a política os preços registrados; e

b) consultará os demais fornecedores pela ordem de classificação, se aceitarão assumir a ata de registro de preços pelas condições iniciais.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

IX - Se os fornecedores remanescentes aceitarem as condições iniciais, o órgão gerenciador informará o detentor da ata, que poderá decidir manter o vínculo ou pedir a sua liberação.

X - Para efeitos do parágrafo anterior, na hipótese de o detentor da ata pedir a liberação, o órgão gerenciador convocará os fornecedores remanescentes para celebrarem a nova ata de registro de preços.

XI - Se os fornecedores não aceitarem assumir a ata de registro de preços nas condições iniciais, o órgão gerenciador, após a pesquisa de mercado, decidirá pela concessão ou não do realinhamento ou da alteração dos preços da ata, comunicando o seu detentor no prazo a que se refere o item VII, do item 8, desta Ata.

XII - Havendo a negativa do realinhamento na hipótese do parágrafo anterior, o detentor poderá solicitar a sua liberação, caso em que o órgão gerenciador, pela ausência de êxito nas negociações, procederá a revogação da ata de registro de preços, adotando-se as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

XIII - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do *caput* do artigo 124, da Lei nº 14.133/21.

XIV - Na hipótese de prorrogação do vínculo, que ultrapasse o limite de 12 (doze) meses, o presente instrumento será reajustado com base no índice IPC da FIPE ou outro que o vier a substituir.

## **10 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

I. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito:

I.1) Pela Administração, quando:

- a) A(s) detentora(s) não cumprir(em) as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- b) A(s) detentora(s) não retirar(em) qualquer Ordem de Fornecimento, no prazo estabelecido, e a Administração não aceitar sua justificativa;
- c) A(s) detentora(s) der(em) causa à rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços, a critério da Administração;
- d) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços, se assim for decidido pela Administração;
- e) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado e ocorrer as hipóteses previstas nos itens IX a XIII, 8, desta Ata.
- f) Por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.

II - A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de Registro de Preços;

III - No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no órgão encarregado das publicações oficiais do Município, considerando se cancelado o preço registrado a partir da publicação.

IV - Pelas detentoras, quando, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou, a juízo da Administração, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 137, incisos V, VI, VII, VIII da Lei nº 14.133/21.

V - A solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades, caso não aceitas as razões do pedido.

## **11 - DA FISCALIZAÇÃO E DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

I - O Contratante procederá à fiscalização da execução da Ata de Registro de Preços, através de sua respectiva secretaria requisitante.

II - O responsável técnico da Contratada terá plenos poderes para discutir problemas relativos aos produtos.

III - O representante do Contratante anotar em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário à regularização das ocorrências observadas.

IV - As decisões e providências que ultrapassarem a competência do funcionário do Contratante deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil, para a adoção de medidas convenientes.

V - O objeto será recebido:

- a) Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
- b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

VI - O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o pedido.

VII - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do objeto.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## **12 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

I - Vincula-se à presente ata de registro de preços, para todos os efeitos legais, ficando dela fazendo parte integrante, o edital de licitação, o termo de referência, a(s) proposta(s) apresentada(s) pela(s) detentoras e todos os demais documentos constantes dos autos do Pregão Eletrônico nº 37/2024.

II - A(s) detentora(s) da presente ata fica(m) obrigada(s) a manter, durante a vigência da presente ata, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

III - Fica eleito o foro desta Comarca de Pederneiras, Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

IV - Os casos omissos serão resolvidos de acordo com o Decreto instituidor do Registro de Preços na modalidade Pregão, a Lei Federal nº 14.133/2021.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## ANEXO 06 – MANUAL DE ANÁLISE SENSORIAL

### Pregão Eletrônico nº 37/2024 MANUAL DE ANÁLISE SENSORIAL





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS**

**PREFEITURA DA CIDADE DE  
PEDERNEIRAS**

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

**2011**



**PREFEITURA DA CIDADE DE  
PEDERNEIRAS**

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



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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## Histórico

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

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

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

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

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

Considerando, ainda, o binômio alimento-qualidade, a avaliação sensorial tem um papel fundamental, uma vez que é utilizada como instrumento chave na seleção de produtos, na pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, na definição do padrão de identidade e qualidade do alimento e, na avaliação da aceitação pelo consumidor.

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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## Importância da seleção e do treinamento dos degustadores

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

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

Foram aplicados vários testes de sensibilidade com a finalidade de determinar o reconhecimento dos gostos<sup>1</sup> 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.

<sup>1</sup> 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 o julgamento do produto e, em dimensão maior como fatores: ambiente de trabalho, tempo, equipamento, entre outros.

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

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

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

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

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

### **Procedimentos adotados pelo Setor de Nutrição – CEMPRA na análise sensorial**

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

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

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

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

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

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

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

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

## Metodologia

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

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

### **Aparência e Sabor:**

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

### **Odor:**

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

## Consistência / Textura:

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

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

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

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

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

## Importância dos atributos sensoriais na aceitação dos alimentos

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

Os atributos sensoriais que envolvem os órgãos do sentido são:

### ➤ Aparência:

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

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

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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:**

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.

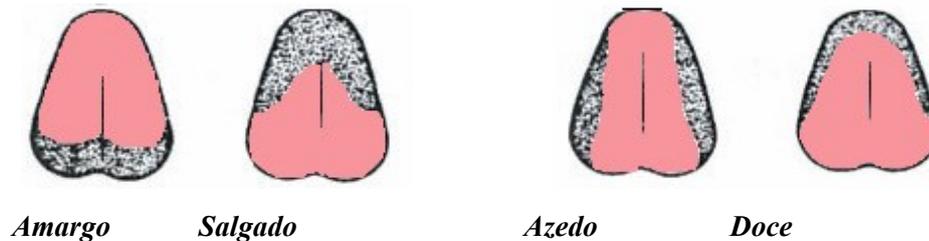
Assim, o degustador, através da utilização dos sentidos é, até o momento, o melhor instrumento para a avaliação sensorial.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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, 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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

vegetais) e, em alguns, sua contribuição é negligenciável (p.ex., nas sopas) – Bourne 1982 (apud Modesta, 1991).

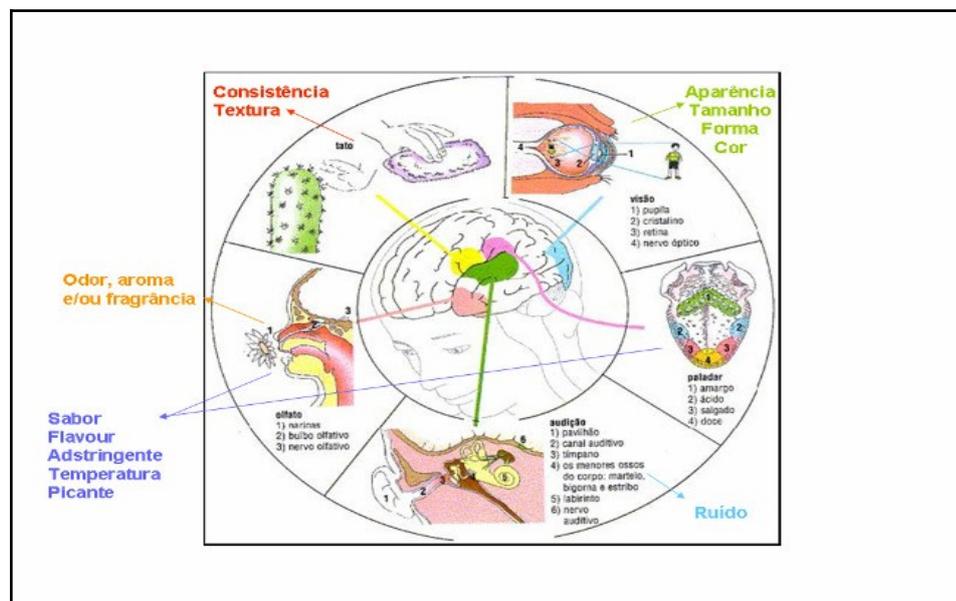
Em síntese, segundo Dutcosky (1996) (apud Ferreira, 2002), os atributos avaliados para definir o perfil de textura, podem ser divididos em: características mecânicas, características geométricas e características residuais (p.ex., teor de umidade e de gordura).

## Inter-relação dos sentidos humanos

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

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

## Interação dos sentidos



Fonte: Noronha, J.F., 2003.



# **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](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/ Pútrido/Podre	Liso	Insípido (não tem sabor)	Encorpado/Espesso
Inodoro/Não tem odor	Opaco / Fosco	Metálico	Farinhento
	Grosseiro	Pungente (ex: vinagre e mostarda).	Fibroso (ex: palmito e manga)
		Rançoso	Firme
		Refrescante	Flocoso
		Residual	Granuloso
		Salgado	Líquida
		Umami (ex: glutamato monossódico)	Macio/Mole/Tenro
			Oleoso/Gorduroso
			Pastoso
			Pegajoso/Aderente/Grudento
			Quebradiço
			Ralo
			Suculento
			Suave
			Untoso
			Viscoso
			Características mecânicas: dureza, coesividade, fraturabilidade e mastigabilidade



# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

## 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 re-frescante 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.
  - 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			
Data ____/____/____	Código da amostra:		Nome do provador:
	Atributos	Produto:	
Características		Conceitos/Notas	Avaliação
Aparência		Boa .....7-9 Regular .....4-6 Insatisfatório .....1-3	Observações
Odor		Característico .....7-9 Característico acentuado ou .....4-6 Característico pouco acentuado .....4-6 Não característico .....1-3	
Sabor		Boa .....7-9 Regular .....4-6 Insatisfatório .....1-3	
Consistência		Adequada .....7-9 Moderadamente adequada .....4-6 Inadequada .....1-3	
Avaliação combinada		Boa	
Nota composta		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 insuficiente de conceito Insatisfatório. - Bom: Predominância de Conceitos: Bom, Característico e Adequado insuficiente de conceito Insatisfatório</p>			
			Assinatura