



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Pederneiras, 06 de agosto de 2025.

À Excelentíssima Senhora Prefeita.

Ref.: Impugnação ao Edital de Pregão Eletrônico nº 83/2025

Trata-se de impugnação interposta pela senhora Hellen da S. Carvalho em relação ao Edital de Pregão Eletrônico nº 83/2025, cujo objeto é o registro de preços de gêneros alimentícios.

Em brevíssima e apertada síntese, requer a impugnante que esta Administração estabeleça no edital do certame o quantitativo mínimo a ser solicitada em cada pedido, em respeito aos princípios da economicidade e da eficiência.

Ressalto ainda que, assim que recebidas, as razões da impugnação foram encaminhadas à Coordenadora de Alimentação Escolar, senhora Marisa de Fátima P. Moreno, para manifestação a respeito. Após análise, a senhora Marisa houve por bem acatar o pedido da impugnante e, inclusive, já atualizou o Termo de Referência do respectivo processo nos moldes propostos, para que seja confeccionado novo edital.

Ante as considerações retro expostas, conclui-se pelo DEFERIMENTO da impugnação em tela, orientando-se que a Administração modifique o edital nos termos pretendidos pela impugnante.

Eram essas, Senhora Prefeita, as informações a que submetemos à apreciação de Vossa Excelência para que possa decidir a respeito.

Atenciosamente,

CENDY BIAZUZO
RAMOS:
33752811889
CENDY BIAZUZO RAMOS
Compras e Licitações

Assinado digitalmente por
CENDY BIAZUZO RAMOS:
33752811889
Foxit PDF Reader Versão:
11.0.1



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

PREGÃO ELETRÔNICO N° 83/2025

JULGAMENTO DE IMPUGNAÇÃO

DECISÃO

VISTOS, ETC.

ACOLHO, POR SEUS PRÓPRIOS FUNDAMENTOS, AS RAZÕES APRESENTADAS PELA SECRETARIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES, EM FACE DA IMPUGNAÇÃO APRESENTADA, E DETERMINO QUE SEJA ELABORADO NOVO EDITAL, COM REALIZAÇÃO DAS MUDANÇAS PROPOSTAS E COM A DEVIDA REPUBLICAÇÃO PARA CUMPRIMENTO DAS NORMAS LEGAIS.

DÊ-SE CIÊNCIA AO INTERESSADO.

PEDERNEIRAS, 06 DE AGOSTO DE 2025.

IVANA MARIA
BERTOLINI CAMARINHA
13107397814
IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA

Assinado digitalmente por IVANA
MARIA BERTOLINI
CAMARINHA:13107397814
Foxit PDF Reader Versão: 11.0.1

Prefeita

Impugnação - Pedido - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 83/2025

De : Hellen Carvalho <hellenrepresentante@gmail.com>
Assunto : Impugnação - Pedido - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 83/2025
Para : compras@pederneiras.sp.gov.br

ter, 29 de jul. de 2025 23:07

Ilustríssimo Senhor Pregoeiro.

Ref.: Processo Administrativo nº 9412/2025
Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 83/2025
Número do Edital no Comprasnet: 90083/2025
UASG: 986835

IMPUGNAÇÃO DE INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Eu sou Hellen da S. Carvalho, portadora do CPF de nº 319.357.548-82, tempestivamente, vem, com fulcro no art. 164 da Lei 14.133/21, à presença de Vossa Senhoria, a fim de impetrar a devida.

A presente impugnação fundamenta-se nas disposições legais e regulamentares relativas à proteção de dados pessoais e à segurança da informação. A Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), Lei no 13.709/2018, em seu art. 6º, inciso VII, impõe aos agentes de tratamento de dados pessoais a obrigação de adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou difusão.

IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

apresentando no articulado as razões de sua irresignação.

I – CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Referente ao pregão 90083/2025, para contratação de Registro de Preço de gênero alimentícios, mediante SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, ainda que esse instituto possibilite a não obrigatoriedade da compra/contratação nos termos da Lei 14.133/21, a doutrina e a jurisprudência já entendem como boa prática a fixação de quantitativo mínimo a ser adquirido, a cada pedido que eventualmente venha a ser efetuado. Isso possibilita uma melhor alocação dos custos logísticos na elaboração da proposta, proporcionando maior transparência e segurança jurídica na disputa da licitação. Todavia, equivocou-se a Administração Pública ao elaborar tal ato administrativo e deixar de estipular o pedido mínimo dos quantitativos do objeto, motivo pelo qual oponível a presente impugnação.

II – DOS FATOS E DO DIREITO DA IMPUGNAÇÃO

De uma análise simples dos itens, constante no termo de referência, vislumbra-se a inexistência de quantitativos mínimos de requisição a cada pedido dos produtos, o que contraria inclusive, os princípios norteadores da Administração Pública e procedimento licitatório.

Note-se, que nas especificações das tabelas dos itens só existem:
o item, descrição do objeto, unidade, as quantidades, tendo como estimativa do consumo para 12 meses.

Cabe indagar: como o licitante poderá programar-se e ofertar o menor preço se não há parâmetros para embasamento de sua proposta? Como adimplir o contrato de entrega parcelada de materiais, pelo prazo de 12 meses, de acordo com a necessidade da empresa contratante se não há delineamento de quantitativos mínimos a cada requisição? Como se comprometer a uma entrega sem número mínimo a cada pedido, sendo humanamente impossível executar um contrato que peça de um em um, onde o frete fica mais caro que o valor do produto, e com isso, a empresa tem sérios prejuízos.

Sem saber os quantitativos mínimos a serem solicitados o certame seria muito mais uma loteria do que uma oferta de proposta firme e precisa, gerando incompatibilidade com princípios norteadores da Administração Pública.

Em outro norte, a ausência de parâmetros precisos também poderá acarretar prejuízos não somente ao licitante, mas a Administração Pública, pois a ocorrência do exemplo acima referenciado, levaria aos licitantes ofertarem propostas não contabilizando o quantitativo máximo estimado, mas sim a UNIDADE, isso levará a preços altos, não possibilitará propostas baseadas em economia de escala, levando o ente público à escolha da proposta menos vantajosa para este.

Desta forma, a prática irregular, contida no objeto do edital, aferindo-se apenas a quantidade total da necessidade do produto sem estipular quantitativos mínimos e a serem solicitados por pedido, deve ser rechaçada dos atos convocatórios, por trazer em si conduta prejudicial às empresas privadas, bem como ameaça ao equilíbrio financeiro destas, em virtude de inexistência de parâmetro para cotação, encontrando-se totalmente fragilizadas ao fiel cumprimento do contrato a ser avençado, motivo pelo qual, com toda certeza, não suportarão o encargo de manter o preço registrado, além de configurar restrição à competição. Nesta esteira, ofertar o menor preço com base em quantidades totais contidas no edital, e seguidamente, ser surpreendido pela Administração Pública com

exigências de pedidos parcelados de tiragens mínimas e irrisórias e inferiores, fere a realidade do próprio preço registrado pelo licitante vencedor, que não atribuiu àquela diminuta quantidade aquele módico valor, pois atribuiu valor apenas a total (máxima) quantidade requerida (preço da quantidade máxima).

A informação que precisa ser fornecida é, por exemplo, ainda que o órgão não possua obrigatoriedade de compra e contratação em licitações por registro de preços, que caso venha a solicitar, se compromete a um quantitativo mínimo POR PEDIDO.

Dessa forma as licitantes calcularão o seu menor preço sob a quantidade correta mínima que o órgão se comprometeu a cada pedido, o que seria altamente vantajoso haja vista quanto maior a quantidade menor o preço e que, ao menos, o custo do frete esteja contemplado, caso contrário, ao solicitar quantidades de um em um ou irrisórias, o frete sairá mais caro que o preço do próprio produto.

De outra forma, o licitante tem que tentar adivinhar a demanda e calcular com quantitativos muito pequenos, o que encareceria e muito o valor unitário e não seria competitivo.

Sabe-se que não há a obrigatoriedade de compra no Sistema de Registro de Preços, mas corroborando com a tese ventilada nesta Impugnação, encontram-se as fartas jurisprudências ora colacionadas. Vejamos:

Voto do Ministro AUGUSTO SHERMAN CAVALCANTI - Acórdão 4411/2010 2ª Câmara - TCU:

17.3 Nesse contexto, ainda que a essência do registro seja permitir aquisições prontamente, à medida que for surgindo a necessidade dos produtos/serviços para a Administração, o TCU possui jurisprudência no sentido de que a licitação deve estabelecer valores mínimos e máximos para os itens licitados, a exemplo dos Acórdãos 991/2009 e nº 1100/2007, ambos do Plenário. Do Voto que embasou este último pode-se transcrever os seguintes trechos colhidos da doutrina (Marçal Justen Filho, in Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 11ª ed.):

‘ (...)

Dito de outro modo, a Administração deve aproveitar o sistema de registro de preços para obter preços por atacado, evitando os preços de retalho. Para tanto, tem de estabelecer lotes mínimos que permitam aos potenciais interessados formular a proposta mais vantajosa.

Por outro lado, a fixação de quantitativos máximos é imposição essencial, derivada das normas orçamentárias, do princípio da isonomia e da economicidade.

(...)

17.4 Assim, como o registro de preços realizado pelo ME prevê a contratação dos mais diversos itens de serviços gráficos, caberia ao ministério, com base em suas expectativas de consumo para o período de vigência da ata, ter estimado no edital as quantidades mínimas e máximas de demanda de cada produto, até para que os licitantes interessados, com base em possíveis ganhos de escala, pudessem melhor formular seu preços.

No mesmo sentido:

ACÓRDÃO Nº 4411/2010 – TCU – 2ª Câmara

1. Processo TC-013.365/2010-0 (com 1 volume e 1 anexo).

9.2.1. à falha constatada no edital de Pregão Eletrônico 15/2010, relativamente à ausência de previsão de quantitativos mínimos e máximos dos produtos/serviços a serem adquiridos durante a vigência da respectiva ata de registro de preços (estimativa) (...)

"É imperioso determinar os quantitativos máximos cuja aquisição se prevê no período de um ano. Mas, além disso, deverão estabelecer-se os quantitativos para cada aquisição individual. Por outro lado, não se pode admitir formulação genérica para os lotes. Não será válida previsão de que os quantitativos em cada

aquisição serão fixados discricionariamente, sem qualquer limite, pela Administração. Será defeituoso,

por exemplo, o edital que estabelecer que a

Administração poderá requisitar o fornecimento de lotes entre um quilograma e dez toneladas. Ora, isso

inviabiliza a formação de preços, atemoriza os fornecedores diligentes e estimula os imprudentes, além de ter outros efeitos como se verá abaixo. Em suma, a adoção de registro de preços não significa afastar a previsão de que os editais devem descrever de modo preciso o objeto da licitação.

Ou seja, o sistema de registro de preços não pode gerar a ampliação dos custos de transação para o particular. A incerteza sobre quantitativos mínimos e máximos se reflete no afastamento dos empresários sérios e na elevação dos preços ofertados à Administração. Basta um pequeno exemplo para evidenciar o problema. É possível formular um juízo aplicável a qualquer objeto, numa sociedade industrial razoavelmente desenvolvida. Trata-se do princípio da escala, que significa que

quanto maior a quantidade comercializada tanto menor o preço unitário dos produtos fornecidos. Assim, o preço unitário não será o mesmo para fornecer um quilo de açúcar ou dez toneladas. Se não for estabelecido um lote mínimo para requisição, o particular se verá num dilema econômico invencível.

Seus custos serão diversos em função das quantidades.

O resultado será a formulação de preços médios. Logo, sempre que a Administração formular requisição de lotes de maior dimensão, acabará pagando valor superior ao que poderia ter obtido - se o licitante dispusesse da informação sobre a dimensão dos lotes.

Dito de outro modo, a Administração deve aproveitar o sistema de registro de preços para obter preços por atacado, evitando os preços de retalho. Para tanto, tem de estabelecer lotes mínimos que permitam aos potenciais interessados formular a proposta mais vantajosa.

Por outro lado, a fixação de quantitativos máximos é imposição essencial, derivada das normas orçamentárias, do princípio da isonomia e da economicidade. (...) "(pag.154)

Pelo posicionamento do TCU através dos Acórdãos colacionados acima, é cristalina a necessidade de demonstrar através dos termos de referência o quantitativo previsível e real, com quantitativos mínimos a serem solicitados e máximos por pedido, justificado pela quantidade de pessoas que serão alcançadas pelas campanhas a serem realizadas. Não será possível alcançar proposta mais vantajosa sem fornecer aos interessados informações indispensáveis para que a disputa seja atrativa e condizente com as demandas que serão solicitadas.

A divisão de cada produto por várias opções de quantitativos também pode ser acertada, ou, estipular quantitativos mínimos e máximos que possam ser solicitados em cada item, uma vez que, conforme mencionado, quanto menor a quantidade, mais caro o valor unitário, e quanto maior a quantidade, mais barato o valor unitário do produto, havendo diferenças significativas de valor entre um quantitativo e outro.

Isto porque a implantação do SRP em um órgão, dependendo de suas dimensões, pode afetar o mercado profundamente, na medida em que se exige um compromisso efetivo de ambas as partes, cuja essência em termos de ajuste repousa apenas na garantia do preço e sua possibilidade de exonerar o licitante vencedor se houver desequilíbrio na relação econômico-financeira.

Desta feita, o Sistema de Registro de Preços – SRP, para funcionar, deve apresentar informações fundamentais para o licitante, a fim de que ele conheça as margens de razoabilidade do planejamento.

No mesmo sentido, o professor e jurista Jessé T. Pereira Junior e Maristela R. Dotti, em Políticas públicas nas licitações e contratações administrativas. Belo Horizonte: Fórum, 2008. p. 513:

Sem a estipulação das quantidades mínima e máxima para cada requisição, o particular estará diante de dilema econômico invencível, pois seus custos serão diversos em função das quantidades. O resultado será a cotação por preços médios. Logo, sempre que a Administração formular requisição de dimensão maior do que a do consumo provável, acabará pagando valor superior ao que poderia ter obtido, se o licitante dispusesse de informação sobre o quantitativo efetivamente provável de ser solicitado e fornecido no prazo de vigência da ata.

Acórdão 1054/2014-P (ANÁLISE TÉCNICA)

15.12. Não é admissível ao gestor público superestimar quantitativos no âmbito do sistema de registro de preços com intuito de obter um ajuste mais vantajoso para Administração, utilizando-se de forma astuciosa da faculdade de realizar contratações parciais ou, ainda, de sequer realizá-las. Tal atitude afronta os princípios da boa-fé e da confiança, uma vez que induz a empresa fornecedora a falsa expectativa de contratação e, ainda, pode frustrar a competitividade do certame, ao inibir a participação de fornecedores capazes de oferecer quantitativos menores do bem a ser adquirido.

III – DO PEDIDO

Ante o exposto, bem como amparada nas razões acima expendidas, requer a Vossa Senhoria:

- a) o acolhimento da impugnação ora apresentada, definindo e publicando nova data para a realização do certame, para:
- b) a divulgação, pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, após a modificação requerida, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido;
- c) a competente decisão sobre a presente impugnação;
- d) seja a presente impugnação processada em seus exatos termos de regularidade até seu encerramento.

Me encontro disponível para qualquer dúvida ou esclarecimento que se faça necessário para a mais rápida solução, a fim de que não atrase e/ou prejudique o ideal processamento desta licitação.

Hellen Carvalho

Nestes Termos
P. Deferimento

Termo de Referência - Alterado

De : Daniela Bassi <dbassi@pederneiras.sp.gov.br> qui., 31 de jul. de 2025 16:21
Assunto : Termo de Referência - Alterado  2 anexos
Para : Cendy <cramos@pederneiras.sp.gov.br>
Cc : Marisa Moreno <mmoreno@pederneiras.sp.gov.br>

Boa-tarde, Cendy!

Segue anexo TR com alterações conforme solicitado.

Sem mais.
At.te

Daniela Cristina Bassi

Agente Administrativo I
Coordenadoria de Alimentação Escolar
Prefeitura Municipal de Pederneiras
Fone (14) 99616-1349 / 3252-3161 / 3283-1163

 **TR Pregão com amostra - coluna.doc**
337 KB

 **TR Pregão sem amostra - coluna.doc**
305 KB



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 Outubro/2024 e Municipal – recursos próprios, nos termos da tabela abaixo conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Qtde	Quantidade mínima por solicitação	Un	DISCRIMINAÇÃO	PREÇOS OBTIDOS	
					Unitário	Total
ITENS PRINCIPAIS (PARA AMPLA PARTICIPAÇÃO) (01 A 32)						
01	4.500	150	KG	margarina cremosa , constituída de óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, com sal (máximo de 3% para 10 gramas de margarina), com no mínimo 65% de lipídios , leite em pó desnatado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, aroma idêntico ou natural de manteiga, vitamina A 15.000 UI por kg, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322) acondicionados em potes de plástico atóxico de 500 g, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-50 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Livre de Gorduras Trans . Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Qualy, Vigor, Doriana, Delícia ou similar de igual qualidade ou superior . Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	R\$ 16,26	R\$ 73.170,00
02	800	80	KG	colorífico em pó , fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos são, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente vedado, embalado em caixa de papelão reforçado, embalagem pesando de 100 a 500 gramas, validade mínima 07 meses a contar da entrega e suas con-	R\$ 14,70	R\$ 11.760,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				dições deverão estar de acordo com a NTA-70 (Decreto 12486, de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.S., marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Kinino, Sinhá ou similar de igual qualidade ou superior. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação.		
03	2.700	675	UN	bebida láctea zero lactose sabor chocolate , 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. Tendo como referência as marcas: Líder, Nescau, Pirakids, Chocomil, Italakinho, Tirolzinho ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	R\$ 3,53	R\$ 9.531,00
04	13.500	4.050	UN	suco de laranja natural integral pasteurizado: 100% suco de laranja natural integral pasteurizado , produto obtido a partir da extração da fruta-laranja, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais, não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, características sensoriais (aspecto, cor, odor e sabor) próprios da fruta, não fermentado, não alcoólico, pronto para consumo, sem	R\$ 3,59	R\$ 48.465,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				<p>adição de água, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes, validade de 05 meses a partir da data de entrega e deverá estar de acordo com a NTA-24 Decreto 12486/78. Embalagem primária: cartonada asséptica longa vida (Tetra Pak) de 200 ml acompanhada de canudo de polipropileno protegido por filme transparente de polipropileno. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores vedadas que garanta a integridade do produto. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no MAPA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Vita Suco, Campo Largo ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>		
05	30.000	9.450	EB	<p>suco de uva natural integral pasteurizado: 100% suco de uva natural integral pasteurizado, produto obtido a partir da extração da fruta-uva, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais, não deverá conter fragmentos de partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, características sensoriais (aspecto, cor, odor e sabor) próprios da fruta, pronto para consumo, sem adição de água, sem adição de açúcar, validade de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária: cartonada asséptica longa vida (Tetra Pak) de 200 ml, acompanhada de canudo de polipropileno protegido por filme transparente de polipropileno. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada com abas superiores e inferiores vedadas que garanta a integridade do produto. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no MAPA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Aurora, Aliança, Campo Largo ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem</p>	R\$ 3,70	R\$ 111.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				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).		
06	12.000	900	KG	feijão carioca, tipo 1, novo , primeira qualidade, 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 indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Bortoloto, Pedretti, Granolar, Ubirama, Camil, Pink, Solito, Rosalito, Nenê, Patini Série Ouro ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	R\$ 7,25	R\$ 87.000,00
07	100	20	KG	lentilha , nova, constituída de grãos inteiros e são, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno, com validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega, pesando 500 gramas e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA 65/93 e Portaria 263 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Duraci, Yoki, Siamar ou similar de igual qualidade ou superior. Fornecer duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para testes de degustação.	R\$ 27,80	R\$ 2.780,00
08	1.000	210	KG	feijão preto, 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	R\$ 8,15	R\$ 8.150,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				MA-161 de 24/07/87. Conter na embalagem impressa de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Pedretti, Camil, Pink, Solito, Nenê ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
09	300	150	KG	feijão bolinha , 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 indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Camil, Solito, Rosalito ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	R\$ 6,62	R\$ 1.986,00
10	30.000	2.100	KG	arroz branco beneficiado polido longo e fino tipo 1 PREMIUM , seco, grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico contendo 05 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Patini Série Ouro, Solito Premium, Safra Sul Premium, Tio João, Prato Fino, Pitangueira, Empório São João, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência)	R\$ 6,00	R\$ 180.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

11	13.000	900	KG	<p>carne suína, pernil traseiro, 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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Serrana, Estrela, Frigoboi ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>	R\$ 20,98	R\$ 272.740,00
12	2.000	400	KG	<p>pescado filé de tilápia, 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 / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Copacol ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha téc-</p>	R\$ 52,45	R\$ 104.900,00



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).		
13	6.400	600	KG	<p>carne bovina em cubos in natura e congelada patinho, produto cárneo cru obtido a partir de cortes porcionados em cubos de bovino - 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). Tendo como referência as marcas: Friboi, MIG Foods, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produ-</p>	R\$ 40,23	R\$ 257.472,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				to 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	6.400	600	KG	<p>carne bovina em iscas in natura e congelada patinho, produto cárneo cru obtido a partir de cortes porcionados em iscas de bovino - 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). Tendo como referência as marcas: Friboi, MIG Foods, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produ-</p>	R\$ 40,23	R\$ 257.472,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				to em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
15	5.000	600	KG	carne de aves congelado em Iscas/Tiras sem osso IQF: Cortes de filé de peito de frango em Iscas/Tiras , 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, nº 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.	R\$ 23,48	R\$ 117.400,00
16	5.000	600	KG	carne de aves congelado em Cubos sem osso IQF: Cortes de filé de peito de frango em cubos , 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	R\$ 23,42	R\$ 117.100,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				<p>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 para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.</p>		
17	3.000	180	KG	<p>frango, peito desfiado, cozido, com tempero ou sem tempero, congelado, com validade de 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico apropriado para contato direto com o alimento, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, sem perfurações ou vazamentos, pacotes pesando aproximadamente de 1 kg a 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada resistente a impacto, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com fita adesiva nas abas superiores e inferiores, e resistente a danos durante o transporte e armazenamento do produto por todo o período de validade. Caixas pesando aproximadamente de 10 kg a 12 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e (Portaria 210 de 10/11/98). Con-</p>	R\$ 36,96	R\$ 110.880,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				ter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: MFF, Rivelli, Seara, Frimesa, Talismã ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
18	150	50	KG	leite em pó desnatado , embalagem lata/sachê de 350 a 400 gramas, validade mínima no momento da entrega de 10 meses. Conter na embalagem: 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). Tendo como referência as marcas: Italac, Itambé, La Serenissima, Molico, Glória, CCGL, Elegê ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	R\$ 72,30	R\$ 10.845,00
19	27.000	2.400	L	leite de vaca, UHT, integral , teor de matéria gorda mínimo de 3%, e com validade mínima de 100 dias a contar da data da entrega, em embalagem esterilizada e hermeticamente fechadas, tipo longa vida (Tetra Pak) contendo 1 litro. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Itambé, Mococa, Elegê, Tirol, Batavo, Parmalat, Pantalat, Piracanjuba, Italac ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem	R\$ 6,50	R\$ 175.500,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
20	120	36	CX	alimento a base de soja (leite soja), líquido, sabor original , 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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Ades, Purity original zero ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	R\$ 9,05	R\$ 1.086,00
21	37.000	2.500	KG	farinha de trigo, fina, para panificação , 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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, técnico responsável e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Tia Ofélia, Globo Mix, Ana Mix, Água Branca Max, Maanaim Mix ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	R\$ 3,99	R\$ 147.630,00
22	300	50	UN	alimento à base de grãos tipo torrada. Indicado para pessoas com dieta com restrição: sem glúten, sem leite, sem lactose, sem soja, sem conservantes, vegano. Ingredientes: farinha de quinoa, 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 gra-	R\$ 10,90	R\$ 3.270,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				mas embalados individualmente. Embalagem primaria filme BOPP. Embalagem secundaria 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). Tendo como referência a marca: Tostiq Quinoa (Amana) ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
23	200	49,32	KG	biscoito salgado, tipo aperitivo, integral , composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha ou farelo de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Marilan (Pit Stop), Nabisco (Club Social), Aymoré (Grão da Terra), Triunfo (Cereal Mix), ou similar de igual qualidade ou superior. 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).	R\$ 33,00	R\$ 6.600,00
24	900	98,64	KG	biscoito salgado, tipo aperitivo, original , composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a	R\$ 34,00	R\$ 30.600,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				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 (servico de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Marilan (Pit Stop), Nabisco (Club Social), Triunfo (Salpetex), Aymoré (Salpet), ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
25	1.000	300	KG	massa alimentícia tipo espaguete , seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum) , isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes 500 g, de plástico transparente atoxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (servico de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo, Da Roz ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	R\$ 6,90	R\$ 6.900,00
26	200	99	KG	biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor leite , composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante acido láctico e aromatizante. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem flow pack de 300 a 400 gramas em caixas de pa-	R\$ 22,00	R\$ 4.400,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				pelão reforçado, com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com NTA-48 (Decreto 12.486/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Marilan, Bauducco, Triunfo, Visconti, Renata, Aymoré, Mabel ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
27	6.000	500	KG	massa alimentícia tipo parafuso , seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum) , isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo, Da Roz ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	R\$ 6,90	R\$ 41.400,00
28	3.000	300	KG	massa alimentícia tipo linguini , seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum) , isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima	R\$ 7,20	R\$ 21.600,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				<p>de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo, Renata ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>		
29	200	50	UN	<p>bolinho sem glúten e sem leite, sabor chocolate com recheio de chocolate, (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) Tendo como referência a marca Wickbold – Turma da Nutrição ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>	R\$ 5,99	R\$ 1.198,00
30	100	25	UN	<p>bolinho sem ovos (bolinho individual): indicado para pessoas com dieta com restrição de ovos. 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</p>	R\$ 5,49	R\$ 549,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				<p>mínima de 90 dias a partir da data da entrega. Peso unitário de 35 a 40 gramas embalados individualmente. Embalagem primaria filme bopp. Embalagem secundaria 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). Tendo como referência a marca Suavipan Vegano sabor laranja com cenoura ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>		
31	100	25	UN	<p>mini-bolo individual tipo brownie, sabor chocolate. Indicado para pessoas com dieta com restrição de soja, glúten, leite, e derivados. 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 primaria filme bopp. Embalagem secundaria 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). Tendo como referência a marca Vitalin ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>	R\$ 7,99	R\$ 799,00
32	200	50	PT	<p>mini bolinho zero adição de açúcar. Sabor chocolate com recheio de chocolate. 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</p>	R\$ 5,49	R\$ 1.098,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				fabricante e fantasia, cnpj, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do sac (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas Suavipan, Flormel, Casa Suíça, Wickbold ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
COTA RESERVADA (EXCLUSIVO PARA ME/EPP/EQUIPARADAS) (ITENS 33 A 36)						
33	3.000	900	KG	carne suína, pernil traseiro, 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, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Serrana, Estrela, Frigoboi ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	R\$ 20,98	R\$ 62.940,00
34	1.600	600	KG	carne bovina em cubos in natura e congelada patinho, produto cárneo cru obtido a partir de cortes porcionados em cubos de bovino - 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,	R\$ 40,23	R\$ 64.368,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				<p>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). Tendo como referência as marcas: Friboi, MIG Foods, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>		
35	1.600	600	KG	<p>carne bovina em iscas in natura e congelada patinho, produto cárneo cru obtido a partir de cortes porcionados em iscas de bovino - 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,</p>	R\$ 40,23	R\$ 64.368,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				<p>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). Tendo como referência as marcas: Friboi, MIG Foods, ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).</p>		
36	9.000	2.400	L	<p>leite de vaca, UHT, integral, teor de matéria gorda mínimo de 3%, e com validade mínima de 100 dias a contar da data da entrega, em embalagem esterilizada e hermeticamente fechadas, tipo longa vida (Tetra Pak) contendo 1 litro. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de</p>	R\$ 6,50	R\$ 58.500,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

				fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Itambé, Mococa, Elegê, Tirol, Batavo, Parmalat, Pantalat, Piracanjuba, Italac ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
--	--	--	--	---	--	--

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.

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 2025 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 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 contra prova, 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, juntamente com as fichas técnicas do fabricante devidamente assinadas pelos seus responsáveis técnicos.

As amostras deverão ser entregues juntamente 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 com as especificações técnicas constantes deste termo de referência, inclusive no que se refere aos seguintes quesitos:

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

02- 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;

03- 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;

04- suco de laranja integral pasteurizado: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

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

06- 08 e 09- feijão: serão avaliados: qualidade dos grãos (inteiros, mofados), sujidades, materiais estranhos, insetos, rendimento após cocção e as características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

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

10- arroz branco beneficiado polido longo e fino tipo 1 PREMIUM: serão avaliados: qualidade dos grãos (inteiros, secos, mofados, ardidados), não pode apresentar sujidades, materiais estranhos, insetos, rendimento e uniformidade dos grãos no ponto de cocção e as características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

11 e 33 - 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;

12- 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;

13 e 34 - 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;

14 e 35 - 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;

15- 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;

16- 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;

17- peito de frango desfiado, cozido, com tempero ou sem tempero, 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

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

19 e 36 - leite de vaca UHT 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;

20- 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;

21- 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;

22- 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;

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

25- 27- e 28- 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;

26- biscoito doce sem recheio amanteigado, sabor leite: 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;

29- 30- 31 e 32- 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;

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, instru-



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ções 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 ao atendimento as 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 01 – 11 – 12 – 13 – 14 – 15 – 16 – 17 - 33 - 34 e 35 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 06:30 as 10:30 h em dias de expediente normal.

Ao recebimento dos produtos, aplica-se, no que couber, o Decreto Municipal nº 5.413/2024

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 06:30 as 10:30 h, em dias de expediente normal, exceto feriados e pontos facultativos nacionais e municipais.

OBS.:

Os itens 01 – 11 – 12 – 13 – 14 – 15 – 16 -17 – 33 - 34 e 35 deverão ser transportados sob refrigeração.

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. Aplicam-se, no que couber, o artigo 117 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 5.410/2024.

Fiscal da contratação: Marisa Fátima dos Passos Moreno

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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\$ 2.475.457,00, 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:
Convênio Estado; Federal/PNAE; Municipal recursos próprios; QSE