



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO 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 22150/2024
Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 149/2024
Número do Edital no Comprasnet: 90149/2024
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, pela Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 atualizada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2014 e demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas no presente edital.

Data da sessão: 06/01/2025

Horário: 09h (horário de Brasília/DF).

Sistema Eletrônico Utilizado: Comprasnet (compras.gov.br)

Endereço Eletrônico: 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, comprasnet.gov.br e pncp.gov.br

Origem dos recursos: Federal, Estadual e Próprio

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

1 - OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a seleção de proposta mais vantajosa para a **aquisição de gêneros alimentícios**, pelo regime de menor preço por item, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Anexo 01 - Termo de Referência deste Edital e seus anexos.

1.2 - A licitação é composta conforme tabela constante do Anexo 01 - Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação de seu interesse.

1.3 - Compõem este Edital os anexos:

Anexo 01 – Termo de Referência;

Anexo 02 – Modelo de Proposta;

Anexo 03 – Modelo de Declarações;

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

Anexo 05 – Minuta de Contrato;

Anexo 06 – Termo de Ciência e Notificação e;

Anexo 07 – 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).

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.

2.5.1 - No caso dos itens 09 ao 16, 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 09 ao 16 (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 aos respectivos vencedores e os seus quantitativos serão incorporados aos itens 01 ao 08 (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 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

3 - DA SUBCONTRATAÇÃO

3.1 - É vedada a subcontratação do objeto do contrato.

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 03 (três) dias úteis** anteriores a data fixada para abertura das propostas, preferencialmente pelo e-mail compras@pederneiras.sp.gov.br.

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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

7.1.1 - Item, que deverá ser compatível com o Anexo 01 – 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 - O preço unitário deverá conter no máximo duas casas decimais, sendo desprezadas as demais que porventura venham a ser ofertadas.

7.1.3 - Indicação de marca, modelo e procedência que identifiquem o produto cotado (quando for o caso), em conformidade com as especificações constantes no Anexo 01 - Termo de Referência do Edital.

7.1.4 - Prazo de entrega conforme disposições contidas no Anexo 01 - 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 01 - 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 o contrato, 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.

8.1.2 - 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 01 - Termo de Referência.

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

8.1.4 - 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 ofertado e registrado pelo 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- 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 total do item) e não havendo lances com valores iguais ou inferiores, serão desclassificados.
- 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**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 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 efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei de Licitações;
- 8.2.6.4 - Desenvolvimento pelo licitante 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 pelo licitante 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 preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação 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 e fabricante, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou prospectos, sob pena de não aceitação da proposta.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

8.5 - Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando a nova data e horário para a continuidade da mesma.

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 01 – Termo de Referência deste edital.

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.

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, 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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, obrigatoriamente, ser informadas no campo próprio as especificações e marcas dos objetos ofertados; a não inserção de especificações e marcas dos serviços e/ou produtos neste campo, implicará na desclassificação da Empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

9.2.1 - O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas neste instrumento e seus anexos.

9.3 - Na hipótese do licitante ser ME/EPP/MEI/EQUIPARADA, é indispensável que seja declarada 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 - Encerrada a fase de lances, se houver **empate em relação aos itens 01 ao 08 (cota principal) e de incorporação dos itens 09 ao 16 (cota reservada) aos respectivos itens 01 ao 08 por conta da não obtenção de no mínimo 03 (três) fornecedores enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas no Estado de São Paulo e capazes de cumprir as exigências estabelecidas neste edital, serão obedecidos os seguintes procedimentos, na hipótese de ampla participação:**

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

b) 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 aquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão.

c) 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 “b”.

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

10.2 - No caso dos itens 09 ao 16 (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 da 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 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.

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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

11.4 - Declarações da licitante, elaboradas em papel timbrado e subscritas por seu 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 VI do Artigo 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, 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.
- g) declaração de que 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.
- h) Declaração para o caso de:
 - h.1) **Microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, conforme modelo estabelecido no Anexo 04 deste Edital.
 - h.2) 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, conforme modelo estabelecido no Anexo 04 deste Edital.
 - h.3) 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;
 - h.4) 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 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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- 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.

12.9 - Os recursos deverão ser anexados no sistema em campo próprio ou enviado para o e-mail 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 - Os recursos orçamentários para a presente licitação são os seguintes:

Natureza da Despesa: 3.3.90.30 - Material de Consumo

Unidade Orçamentária: 02.14.04 - Coordenadoria de Alimentação Escolar

Classificação Funcional: 12.306.0062.2.119

Exercício de 2025

14 - DO ENCERRAMENTO, DA ADJUDICAÇÃO E DA 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 CONTRATAÇÃO

15.1 - Após a homologação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, 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 Adjudicatária e aceita pelo Município.

15.1.2 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Contrato dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

15.2 - É facultado ao Município de Pederneiras/SP, quando o convocado não assinar o Contrato 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 do Contrato, 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 Contratada 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 da contratação, a fiscalização será exercida por 01 (um) representante da Prefeitura, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, de tudo dando ciência ao Município de Pederneiras/SP.

16 - DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

16.1 - O contrato que for originário desta licitação terá vigência de pelo menos 120 (cento e vinte) dias corridos contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/2021, quando o objeto não for concluído no período firmado, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa da Contratada.

17 - DO PREÇO E DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

17.1 - Os valores poderão ser repactuados 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.

17.2 - A Contratada deverá apresentar requerimento ao Contratado, durante a vigência do contrato, acompanhado de prova inequívoca da variação de preços dos produtos contratados.

17.3 - A repactuação retroagirá a partir da data do protocolo do requerimento, quando autorizado.

17.4 - Os valores 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 ora ajustados.

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

17.6 - O Contratado informará o resultado da análise do pedido de repactuação ou de revisão do equilíbrio econômico-financeiro dos preços no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contado do protocolo do pedido.

18 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1 - As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Anexo 01 - Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

19 - DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

19.1 - Os critérios de recebimento e aceitação do objeto estão previstos no Anexo 01 - Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

20 - DO PAGAMENTO

20.1 - O Município de Pederneiras efetuará o pagamento dentro do prazo estabelecido no Anexo 01 - Termo de Referência, contados da data do recebimento definitivo do objeto e após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores do setor solicitante.

20.2 - 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.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

20.4 - 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.

20.5 - 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.

20.5.1 - 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.

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

20.7 - 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:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

$$I = (TX)$$

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

$$I = 0,00016438$$

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

21 - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

21.1.1 - Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

21.1.3 - Dar causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

21.2 - 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.

21.2.1 - A sanção de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 21.1, 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.

21.2.1.1 - 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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;

21.2.2 - 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.

21.2.3 - Para fins de fixação do percentual exato da multa que será aplicado dentro dos intervalos previstos na cláusula 21.2.1.1 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 21.2.1.1 desse edital, de 10% (dez por cento) para o caso da alínea “b” da cláusula 21.2.1.1 desse edital e de 20% (vinte por cento) para o caso da alínea “c” da cláusula 21.2.1.1 desse edital;

b) ao percentual previsto na alínea “a” desta cláusula aplicar-se-ão as causas de majoração e minoração previstas na cláusula 21.8 desse edital.

c) o percentual final de multa a ser aplicado nunca poderá extrapolar o intervalo previsto nas alíneas da cláusula 21.2.1.1 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.

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

21.4 - 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.

21.4.1 - 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.

21.5 - 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 21.1.2, 21.1.3, 21.1.4, 21.1.5, 21.1.6 e 21.1.7, deste Edital.

21.6 - Estará sujeita à sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar a licitante/adjudicatária que incorrer nas infrações definidas nos itens 21.1.8, 21.1.9, 21.1.10, 21.1.11 e 21.1.12, deste Edital.

21.6.1 - Para os casos das sanções indicadas no item 21.5 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.

21.7 - 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.

21.7.1 - 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.

21.7.2 - 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.

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

21.8 - 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.

21.8.1 - 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.

21.8.2 - Serão consideradas peculiaridades do caso concreto fatos ou atos diretamente relacionados a agravantes ou atenuantes que atraíam 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
- 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;

21.8.3 - Cada peculiaridade do caso não poderá atrair ou afastar a aplicação de uma agravante ou atenuante.

21.8.4 - 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.

21.8.5 - 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.

21.9 - 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:

21.9.1 - 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.

21.9.1.1 - A notificação extrajudicial será expedida através de endereço eletrônico fornecido pela licitante.

21.9.1.2 - 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.

21.9.2 - 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 21.9.1.1, 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.

21.9.2.1 - O processo para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 21.2 do Edital será conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis ou, se o caso, por 2 (dois) ou mais



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

empregados públicos pertencentes aos seus quadros permanentes, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço no órgão ou entidade .

21.9.2.2 - 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 21.9.2.

21.9.2.3 - 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.

21.9.2.4 - Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

21.9.3 - 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.

21.10 - A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração, e será:

21.10.1 - interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere o caput deste artigo;

21.10.2 - suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

21.10.3 - suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

21.11 - 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.

21.12 - 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.

21.13 - 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.

22 - DA MATRIZ DE RISCOS

22.1 - 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.

22.2 - 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.

22.3 - 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.

22.4 - A efetiva resolução do problema dentro do prazo de defesa do licitante vencedor será utilizada 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.

22.5 - 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.

22.6 - 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.

23 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 - 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.

23.2 - 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- 23.3 - 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.
- 23.4 - 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.
- 23.5 - A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 23.6 - 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.
- 23.7 - 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.
- 23.8 - 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.
- 23.9 - 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.
- 23.10 - 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.
- 23.11 - Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.
- 23.12 - 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.
- 23.13 - 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.
- 23.14 - O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Pederneiras/SP, com exclusão de qualquer outro.

Pederneiras/SP, 10 de dezembro de 2024.

JONILCE PRANAS
Prefeito em Exercício



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO 01 – TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 22150/2024
Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 149/2024

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Objeto do Pedido:

Aquisição de gênero alimentício necessário 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.	UNID.	DISCRIMINAÇÃO	V. UNIT.	V. TOTAL
Itens principais (ampla participação) para participação de todos os interessados, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte (01 a 08)					
01	6.400	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).	6,66	42.624,00
02	12.800	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, nº 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	6,27	80.256,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência)		
03	6.400	KG	carne suína, pernil traseiro , em peças inteiras, congelado, desossado, sem couro, embalado a vácuo, deverá apresentar no máximo 10% de aponevroses 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 (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).	19,60	125.440,00
04	4.800	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, 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.	40,53	194.544,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>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.</p> <p>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: 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>		
05	4.800	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</p>	38,83	186.384,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>259, 20/09/2002, RDC 359, 23/12/2003, RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem) - ANVISA e todas alterações posteriores.</p> <p>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: 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>		
06	4.000	KG	<p>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</p>	20,08	80.320,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			assinada pelo seu responsável técnico.		
07	4.000	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 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 para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.	20,89	83.560,00
08	9.600	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, Italc 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	5,62	53.952,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
itens (cota reservada) para participação de microempresas e empresas de pequeno porte (09 ao 16)					
09	1.600	KG	feijão carioca, tipo 1, novo , primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos com teor de umidade máxima de 15%, isento de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA-161 de 24/07/87. Conter na embalagem impressa de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Bortoloto, Pedretti, 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).	6,66	10.656,00
10	3.200	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, nº 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)	6,27	20.064,00
11	1.600	KG	carne suína, pernil traseiro , em peças inteiras, congelado, desossado, sem couro, embalado a vácuo, deverá apresentar no máximo 10% de aponervoses 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	19,60	31.360,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			<p>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 (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>		
12	1.200	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.</p> <p>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,</p>	40,53	48.636,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			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).		
13	1.200	KG	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 produto em papel timbrado do fabricante, devidamente	38,83	46.596,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
14	1.000	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, 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.	20,08	20.080,00
15	1.000	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 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	20,89	20.890,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			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.		
16	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, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Itambé, Mococa, Elegê, Tirol, 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).	5,62	13.488,00
TOTAL GERAL					1.058.850,00

1.4. Prazo de vigência:

O prazo de vigência será de 120 dias a contar da data de assinatura do contrato.

1.5. Possibilidade de Prorrogação de Prazo:

Poderá ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/2021, quando o objeto não for concluído no



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

período firmado, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa da empresa Contratada.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Necessidade de contratação:

O objeto da presente licitação é a aquisição de gênero alimentício necessário 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.

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 gênero 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 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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- 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;

02- arroz branco beneficiado polido longo e fino tipo 1 PREMIUM: 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;

03- 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;

04- 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;

05- 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;

06- 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;

07- 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;

08- leite de vaca UHT integral: apresentar 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, 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 ao atendimentos 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 03 – 04 – 05 – 06 – 07 – 11 – 12 - 13 – 14 e 15 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, sendo que os itens 01 (feijão carioca), 02 (arroz tipo 1), 03 (carne suína pernil) e 08 (leite de vaca UHT integral), serão solicitados mensalmente e os itens 04 (carne bovina em cubos patinho), 05 (carne bovina em iscas patinho), 06 (carne de aves peito de frango iscas/tiras) e 07 (carne de aves peito de frango em cubos), serão solicitados quinzenalmente.

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.

Os itens 03 – 04 – 05 – 06 – 07 – 11 – 12 - 13 – 14 e 15 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.

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\$ 1.058.850,00, conforme pesquisa de preços realizada pela Secretaria Municipal de Compras e Licitações junto a 07 (sete) fornecedores do ramo, já conhecidos e/ou contratados pelo Município e cuja qualidade dos produtos se conhece, bem como junto ao Sistema Gov Br.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos conforme dotação nas fichas do Convênio Estadual, QSE e Federal – PNAE, sendo:

Natureza da Despesa: 3.3.90.30 - Material de Consumo

Unidade Orçamentária: 02.14.04 - Coordenadoria de Alimentação Escolar

Classificação Funcional: 12.306.0062.2.119

Exercício de 2025



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO 02

Processo Administrativo nº 22150/2024

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 149/2024

MODELO DE PROPOSTA

Apresentamos nossa proposta para o objeto da licitação **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 149/2024**, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Anexo 01 - Termo de Referência deste Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

Razão Social	
CNPJ / I.E.	
Endereço Completo	
Telefone / E-mail	

Item	Qtde.	Especificações	Marca	Modelo	Valor Unitário	Valor Total
01						
02						
03						
04						
05						
Total geral						

Qualificação do preposto durante a vigência do ajuste:	<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: O local e prazo de entrega do item estão de acordo com as especificações contidas no Anexo 01 – Termo de Referência do edital.

Validade da proposta: _____ (mínimo 60 dias).

De acordo com o especificado no **Anexo 01** do Edital do **Pregão Eletrônico nº 149/2024**.

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 22150/2024
Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 149/2024

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 VI do Artigo 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, 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 22150/2024
Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 149/2024

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 149/2024**, realizado pelo Município de Pederneiras/SP e;

DECLARO ainda que no ano-calendário de realização desta licitação, ainda não celebramos contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

Por ser verdade assina a presente.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO 05

MINUTA DE CONTRATO

Contrato nº .../2025
Processo nº 22150/2024

Contrato de aquisição de gêneros alimentícios, que entre si celebram o Município de Pederneiras/SP e a empresa adotando-se o regime da Lei nº 14.133/2021.

O **MUNICÍPIO DE PEDERNEIRAS**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Siqueira Campos, S-64, Centro, inscrito no CNPJ sob nº 46.189.718/0001-79, doravante denominado Contratante, neste ato representado por, brasileira, casada, Prefeita Municipal, portador(a) do RG nº-SSP/SP e inscrito(a) no CPF/MF sob nº, residente e domiciliado(a) nesta cidade de Pederneiras/SP e a empresa, com sede à, nº,, na cidade de, inscrita no CNPJ sob nº, daqui em diante denominada Contratada, neste ato representada por,,, portador do RG nº-SSP/SP e inscrito no CPF/MF sob nº, residente e domiciliado na, nº,, na cidade de, resolvem celebrar este contrato, decorrente do despacho autorizador da contratação e da homologação do Pregão Eletrônico nº 149/2024 e observado o disposto no Processo nº 22150/2024, tem entre si justa e acordada a celebração do presente ajuste, mediante as cláusulas a seguir que se comprometem fielmente cumprirem:

DOS DOCUMENTOS

Cláusula primeira. Integram este contrato, independentemente de transcrição, todos os elementos que compõem o processo antes nominado, inclusive o Edital de Pregão Eletrônico nº 149/2024, seus anexos e a proposta apresentada pela Contratada, cujo teor é de pleno conhecimento das partes.

DO OBJETO

Cláusula segunda. Este contrato tem por objeto o fornecimento, por parte da Contratada, dos seguintes gêneros alimentícios, em conformidade com o Termo de Referência e com a proposta apresentada pela mesma:

Item	Qtde.	Un.	Especificações	Marca	Valor Unitário	Valor Total
01						
02						
03						
04						
05						
Total geral						

§ 1º Serão consideradas inclusas todas as despesas concernentes à execução do objeto, incluindo encargos sociais, benefícios, despesas indiretas, tributos e outras incidências de qualquer natureza.

§ 2º A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto contratual, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em conformidade com o estabelecido no art. 125 da Lei n. 14.133/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

§ 3º O objeto deste contrato deverá ser entregue, parceladamente, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos contados da data do recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pela Secretaria de Compras e Licitações, no horário das 06h30min as 10h30min, em dias de expediente normal, exceto feriados e pontos facultativos nacionais e municipais.

§ 4º As entregas deverão ser realizadas na Coordenadoria de Alimentação Escolar, localizada na Avenida Bernardino Flora Furlan, nº N-1225, Distrito Industrial Fuad Razuk, CEP 17284-610, Pederneiras/SP, fone (14) 3252-3161, correndo por conta da CONTRATADA todas as despesas para o efetivo atendimento ao objeto contratado, tais como embalagens, seguro, transporte, carga e descarga, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

§ 5º Os itens 03, 04, 05, 06, 07, 11, 12, 13, 14 e 15 deverão ser transportados sob refrigeração, sob pena de devolução, sujeitando-se, ainda, às sanções previstas na Cláusula Décima deste instrumento.

DA EXECUÇÃO DO OBJETO

Cláusula terceira. O objeto será executado de acordo com as condições contidas neste processo e na proposta apresentada pela Contratada, que originou este contrato, em conformidade com o disposto no § 2º do art. 89 da Lei n. 14.133/2021.

§ 1º Os elementos sob a responsabilidade da Contratada são aqueles que correspondem aos que efetivamente forem executados em decorrência deste contrato. As execuções que apresentarem defeitos deverão ser refeitas, sem custos adicionais ao Contratante.

§ 2º A falta de funcionários e/ou equipamentos e ferramentas não poderá ser alegada como motivo para a não execução do objeto e não eximirá a Contratada das penalidades a que estará sujeita pelo não cumprimento das condições estabelecidas.

§ 3º A execução deverá ser rigorosamente de acordo com as especificações e demais elementos técnicos relacionados nesse instrumento, sendo que quaisquer alterações somente poderão ser realizadas se apresentadas, por escrito, e aprovadas pelo Contratante.

§ 4º A Contratada só será eximida de sua responsabilidade por qualquer evento considerado como danoso e/ou prejudicial à regular execução do objeto se, após análise do Contratante, restar concluído que se trata de fato imprevisível, dificultoso à normal execução do contrato, ou previsível, porém de consequências incalculáveis, ou ainda, de caso fortuito e força maior, cabendo exclusivamente à Contratada o encargo de reunir toda documentação necessária à comprovação da ocorrência dos fatos mencionados, a ser apreciada pelo Contratante.

DA FISCALIZAÇÃO

Cláusula quarta. O Contratante exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução do objeto contratado, a qualquer hora, por meio de funcionário(s) especialmente designado(s) para tal função, nomeado(s) através de ato próprio pelo setor requisitante, nos moldes do disposto no Decreto Municipal nº 5.410/2024.

DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Cláusula quinta. São obrigações e responsabilidades do Contratante:

- I - promover condições para a execução do objeto deste contrato;
- II - assegurar o acesso às informações solicitadas pelas pessoas credenciadas da Contratada para a execução do objeto, prestando-lhes esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados, desde que relacionados ao certame em tela;
- III - empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento da nota fiscal, respeitada a ordem cronológica;
- IV - fiscalizar a execução do objeto, por meio da secretaria competente, comunicando à Contratada quaisquer fatos que necessitem de sua imediata intervenção;
- V - publicar o extrato do contrato e de seus aditivos;
- VI - controlar e acompanhar toda a execução do contrato;
- VII - designar gestor operacional para acompanhamento deste contrato.

Cláusula sexta. São obrigações e responsabilidades da Contratada:

- I – executar o objeto nas condições estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência;
- II – refazer imediatamente, por sua conta, o que não for aceito pela fiscalização;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- III – cumprir todas as exigências das leis e normas atinentes ao objeto contratual;
- IV – facilitar todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Contratante, fornecendo todas as informações e elementos necessários;
- V – respeitar os prazos contratuais previstos neste contrato;
- VI – não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto deste contrato, sem prévia anuência, por escrito, do Contratante;
- VII – comunicar ao Contratante, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a execução dos decorrentes da realização do objeto, causados ao Contratante ou a terceiros;
- VIII – manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo e na legislação pertinente.
- IX – cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

DO CRÉDITO

Cláusula sétima. As despesas decorrentes deste contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Natureza da Despesa: 3.3.90.30 - Material de Consumo

Unidade Orçamentária: 02.14.04 - Coordenadoria de Alimentação Escolar

Classificação Funcional: 12.306.0062.2.119

Exercício de 2025

DO VALOR E DO PAGAMENTO

Cláusula oitava. O Contratante compromete-se a pagar à Contratada a importância fixa e irrevogável de:

I - R\$(.....) por unidade do produto constante do item 01 da Cláusula Segunda deste contrato, o que perfaz um valor total de R\$(.....), conforme preço final obtido no Pregão Eletrônico nº 149/2024;

.

.

.

§ 1º O valor total do presente contrato importa em R\$(.....).

§ 2º - Os pagamentos serão efetuados em até 20 (vinte) dias corridos, contados da data da entrega efetiva dos itens constantes das referidas Autorizações de Fornecimento, por meio de depósito em conta-corrente, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores do Contratante.

§ 3º - Não serão pagas faturas que contenham rasuras ou apresentem descrição em desacordo com as instruções emitidas pelo departamento solicitante, com o Termo de Referência, com o contrato e com a proposta da Contratada. 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.

§ 4º - No caso de a Contratada encontrar-se 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.

§ 5º - No caso de a Contratada encontrar-se 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.

§ 6º - 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.

I - 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.

§ 7º - Não haverá antecipação de pagamento para a execução do objeto deste ajuste, para efeito do artigo 145, da Lei nº 14.133/2021.

§ 8º - 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: $EM = I \times N \times VP$, sendo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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%.

DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Cláusula nona. Os valores poderão ser repactuados 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.

I - A Contratada deverá apresentar requerimento ao Contratante, durante a vigência do contrato, acompanhado de prova inequívoca da variação de preços dos bens ou serviços registrados.

II - A repactuação retroagirá a partir da data do protocolo do requerimento, quando autorizado.

III - Os valores 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 ora ajustados.

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

V - O Contratante informará o resultado da análise do pedido de repactuação ou de revisão do equilíbrio econômico-financeiro dos preços no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contado do protocolo do pedido.

VI - A não apresentação dos documentos em tempo hábil não gerará obrigação da Administração em pagar eventual fornecimento no valor repactuado.

Parágrafo único. A retroatividade a que se refere o item II dessa cláusula só se operará quando o requerimento for protocolado com os documentos e provas necessários à análise do caso concreto; e, nos demais casos, os efeitos da repactuação retroagirão à data da emenda do requerimento para complemento e/ou correção do pedido ou para apresentação de documentos.

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Cláusula décima. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a Contratada que, no decorrer da contratação:

I - Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

III - Dar causa à inexecução total do contrato;

IV - Deixar de entregar a documentação exigida durante a execução deste contrato;

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

VI - Apresentar declaração ou prestar declaração falsa durante a execução do acordo;

VII - Praticar ato fraudulento durante a execução do acordo;

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

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

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

XI - A Contratada 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

XII - A sanção de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas 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.

XIII - 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;

XIV - 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.

XV - É parte integrante deste instrumento as demais disposições contidas no Capítulo “Das Infrações e das Sanções Administrativas” constante do edital de Pregão Eletrônico nº 149/2024.

DA INEXECUÇÃO E DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

Cláusula décima primeira. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua extinção com as consequências contratuais e as previstas em lei, com fulcro no Título III, Capítulo VIII da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes modos:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

§ 1º - Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

I - não cumprimento ou cumprimento irregular de normas ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

II - desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

III - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

IV - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

VI - atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;

VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;

VIII - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

IX - não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

§ 2º O descumprimento, por parte da Contratada, de suas obrigações legais e/ou contratuais assegurará ao Contratante o direito de extinguir o contrato a qualquer tempo, independentemente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.

§ 3º A extinção por ato unilateral do Contratante sujeitará a Contratada à multa rescisória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo do contrato existente na data da extinção, independentemente de outras penalidades.

§ 4º Caso o valor do prejuízo do Contratante advindo da extinção contratual por culpa da Contratada exceder o valor da Cláusula Penal prevista no parágrafo anterior, esta valerá como mínimo de indenização, na forma do disposto no art. 416, parágrafo único, do Código Civil.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

§ 5º A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

DOS ENCARGOS

Cláusula décima segunda. As despesas decorrentes de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, seguros, transporte, traslado, alimentação, hospedagem, tributos e quaisquer outros resultantes da execução deste contrato ficarão a cargo da Contratada, bem como a correta aplicação da legislação atinente à segurança, à higiene e à medicina do trabalho.

DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

Cláusula décima terceira. A alteração de quaisquer das disposições estabelecidas neste contrato somente se reputará válida se tomada nos termos da lei e expressamente em aditivo, que a este contrato se aderirá.

DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

Cláusula décima quarta. O presente contrato encontra-se vinculado ao Edital de Pregão Eletrônico nº 149/2024 e será regido pela Lei nº 14.133/2021, através das disposições expressas no referido diploma legal e pelos preceitos de direito público, sendo aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

Parágrafo único. Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

DOS PRAZOS

Cláusula décima quinta. O prazo de vigência do presente Contrato será de 120 (cento e vinte) dias corridos contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/2021, quando o objeto não for concluído no período firmado, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa da Contratada.

DA PUBLICAÇÃO

Cláusula décima sexta. O Contratante providenciará a publicação deste contrato no Diário Oficial Eletrônico do Município de Pederneiras/SP e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), para fins de garantia a ampla publicidade.

DO FORO

Cláusula décima sétima. Fica eleito o Foro da Comarca de Pederneiras/SP, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para nele serem dirimidas dúvidas e questões oriundas deste contrato. E, por estarem acordes, as partes assinam este contrato em 03 (três) vias de igual forma e teor.

Pederneiras/SP, de de 2025.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO 06

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 149/2024
CONTRATANTE: Município de Pederneiras
CONTRATADA:
CONTRATO Nº
OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

Estamos CIENTES de que:

- o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Pederneiras/SP, de de 2025.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO, RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO, ORDENADOR DE DESPESAS E RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA POR PARTE DO CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEL QUE ASSINOU O AJUSTE PELA CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

FISCAL DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEL PELO PROCESSO LICITATÓRIO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO 07 – MANUAL DE ANÁLISE SENSORIAL

Pregão Eletrônico nº 149/2024

MANUAL DE ANÁLISE SENSORIAL





PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS



**PREFEITURA DA CIDADE DE
PEDERNEIRAS**

**Prefeitura do Município de Pederneiras – PMP
Coordenadoria de Alimentação Escolar – CEMPRA**



**PREFEITURA DA CIDADE DE
PEDERNEIRAS**

**Coordenadoria de Alimentação Escolar-CEMPRA
“Prof. Francisco Ruiz Fernandes”**



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

COORDENAÇÃO

Coordenadoria de Alimentação Escolar – 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

Atualizado em 01/08/2024



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 Escolar - 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.....	2
Importância da seleção e do treinamento dos degustadores.....	2
Fatores importantes a considerar na equipe de análise sensorial.....	2
Procedimentos adotados pelo Setor de Nutrição - CEMPRA na análise sensorial.....	2
Metodologia.....	2
Importância dos atributos sensoriais na aceitação dos alimentos.....	2
Inter-relação dos sentidos humanos.....	2
Centro Municipal de Produção de Alimentos “Francisco Ruiz Fernandes” - CEMPRA. .	2
Referências Bibliográficas.....	2
Terminologia relativa às propriedades sensoriais.....	2
Inter-relação dos atributos sensoriais:.....	2
Apêndice.....	2



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 Escolar - 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 gostos¹ básicos (doce, salgado, ácido ou azedo e amargo).

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Fatores Importantes a Considerar na Equipe de Análise Sensorial

Cada degustador, no uso dos seus sentidos, é a ferramenta analítica na avaliação sensorial. Portanto, ele deve apresentar: adequada sensibilidade, senso crítico, concentração, habilidade de descrever suas percepções sensoriais utilizando uma terminologia adequada, memória sensorial, pois são características que influenciam diretamente a avaliação e/ou 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 Escolar – CEMPRA na Análise Sensorial

Uma equipe habilitada de degustadores, composta aleatoriamente por sete pessoas, é responsável pela Análise Sensorial no Setor de Nutrição Escolar. 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:

1. Bom: 7 a 9
2. Regular: 4 a 7
3. Insatisfatório: 1 a 3

Odor:

4. Característico: 7 a 9
5. Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

6. Não característico: 1 a 3

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

Consistência / Textura:

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

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

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

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

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

Importância dos atributos sensoriais na aceitação dos alimentos

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

Os atributos sensoriais que envolvem os órgãos do sentido são:

2. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

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

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

3. 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.

4. 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).



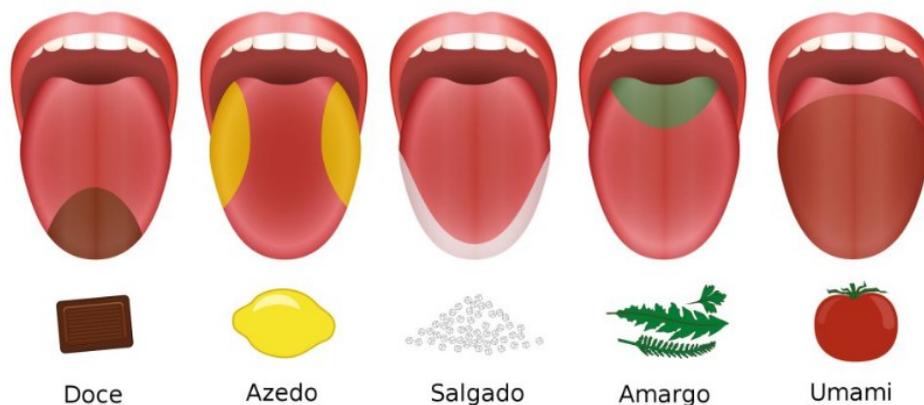
PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

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

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

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



Os cinco sabores básicos percebidos pelas papilas gustativas. Ilustração: Peter Hermes Furian / Shutterstock.com

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).

5. 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).



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

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

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

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

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

Inter-relação dos sentidos humanos

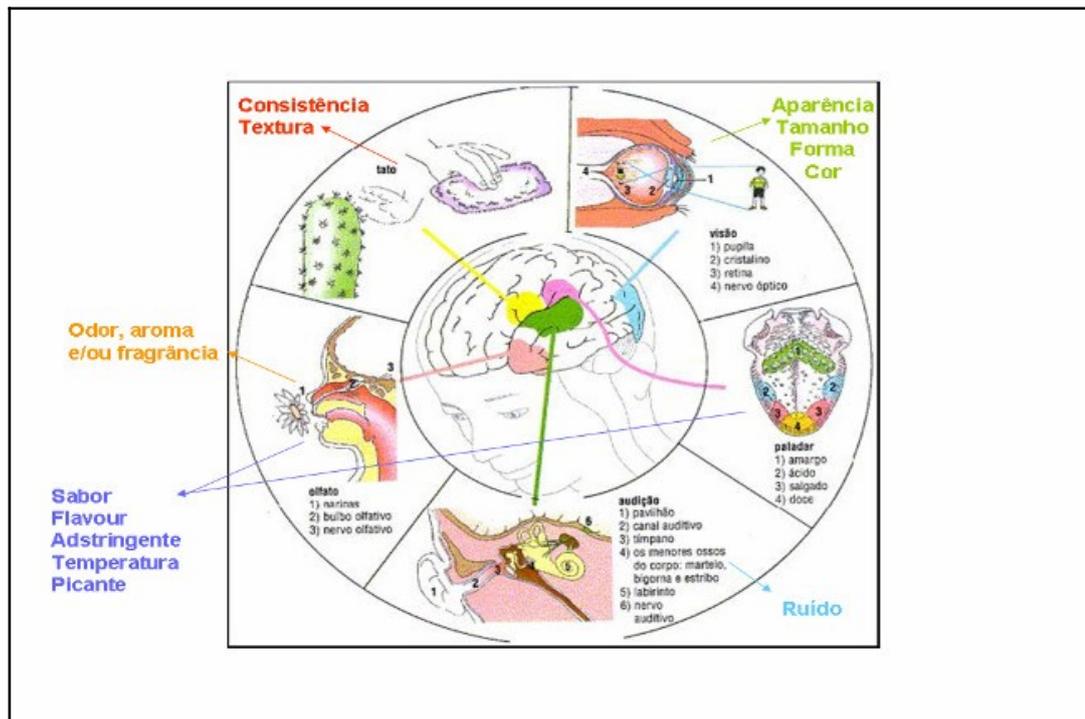
Ao se colocar um alimento ou bebida na boca, as sensações são múltiplas. Os tecidos da boca, garganta e cavidade nasal são enervados e estão inter-relacionados.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Interação dos sentidos



Fonte: Noronha, J.F., 2003.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Coordenadoria de Alimentação Escolar-CEMPRA

“Prof. Francisco Ruiz Fernandes”

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Referências Bibliográficas

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

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

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

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

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

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

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

LANZILLOTTI, R. S.; LANZILLOTTI, H. S. Análise sensorial sob o enfoque da decisão fuzzy. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 12, n. 2, 1999 . Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S14152731999000200004&lng=e&nrm=iso>. Acesso em: 08 de julho de 2008. doi: 10.1590/S1415- 52731999000200004.

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

Terminologia relativa às propriedades sensoriais

Odor	Aparência/Cor	Sabor	Textura/Consistência
Adocicado/Meloso	Artificial	Ácido/Azedo/ Acidificado	Arenoso
Cítrico	Brilhante/Viçoso/ Luminoso	Açucarado/Melado/ Adoçado	Áspero/Rugoso/Crespo/Desigual/ Irregular
Enjoativo	Claro	Adstringente (ex.: caqui e banana verde)	Aveludado/Macio/Sedoso
Fermentado/Curtido	Escuro	Doce/Dulcificado/ Glicosado	Celulose (ex: gomos de laranja)
Floral	Efervescente/ Carbonatado	Fermentado	Cremoso/Espesso/ Consistente
Fresco	Forte/Fortalecido/ Encorpado	Gorduroso/Oleoso/ Engordurado/ Gorduroso	Elástico (ex: maria-mole)/Flexível/ Dobradiço
Frutado/Mofado/ Bolorento/ Embolorado	Fraco/Frágil	Insípido (não tem sabor)/ Ensosso	Encorpado/Espesso/ Denso/Unido/ Homogênea
Pútrido/Podre/ Malcheiroso/ Apodrecido	Liso	Metálico	Farinhento/Farinheiro/ Enfarinhado
Inodoro/ Não tem odor/ Neutro	Opaco/Fosco/Turvo	Pungente (ex: vinagre e mostarda)/Aguçado/ Penetrante	Fibroso (ex: palmito e manga)
Satisfatório	Grossoiro	Rançoso(desagradável)	Firme/Sólido/Uniforme
Característico	Satisfatório	Refrescante	Fina/Lisa
Aceitável	Típico	Residual/Residuário	Crocante
Próprio	Amarelo palha	Salgado/Salgo	Flocoso/Flocado
Rançoso		Umami (ex: glutamato monossódico)	Granuloso/Grumoso
Típico de		Adocicado	Líquida/Diluída
Natural de		Levemente adocicado	Macia/Mole/Tenro/ Fluído/Flácido
Específico de		Levemente ácido	Oleoso/Gorduroso/ Engordurado/Ensebado
Gosto		Levemente salgado	Pastosa/Substancioso
Desgosto		Saboroso	Pegajoso/Aderente/ Grudento/Gelatinoso/Glutinoso
		Dissaboroso (desgostoso)	Quebradiço/Esfarela/ Esmigalha/Desmancha
		Delicioso	Ralo/Inconsistente/Fino
		Sabor Agradável	Suculento/Sucoso/Sumoso/ Sustancioso
		Gostoso	Suave/Ameno/Harmonioso
			Untoso/Oleoso/Manteigoso/Untável



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

		Aguado Demasiado Picante	Viscoso/Aderente Solúvel Pouca/Fácil Solubilidade Características mecânicas: dureza, coesividade, fraturabilidade e mastigabilidade
--	--	--------------------------------	--

Inter-relação dos Atributos Sensoriais:

- **Aparência:** cor, textura visual, tamanho e forma (dimensões geométricas).
- **Aroma:** sensações olfativas (vanila, frutoso, floral e outros) e sensações nasais (pungente refrescante e outros).
- **Sabor:** sensações olfativas, sensações de gosto (doce, amargo, doce, salgado e outros) e sensações bucais (quente, adstringente e metálico).
- **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.
 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.
 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.
 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. **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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

Apêndice



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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