



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS
COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, MICROEMPREENDEDOR
INDIVIDUAL E EQUIPARADAS
Licitação formalizada pela Lei Federal nº 14.133/2021

Processo Administrativo SEI nº 3536703.415.00018359/2026-69

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 79/2026

Número do Edital no Comprasnet: 986835-20/2026

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, pelos decretos municipais constantes deste instrumento, que podem ser consultados através do link leismunicipais.com.br/prefeitura/sp/pederneiras, pelas demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas no presente edital.

Data da sessão: 23/09/2026

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

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

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

1 - OBJETO

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

1.2 - A licitação é composta conforme tabela constante do 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; e

Anexo 05 – Minuta da Ata de Registro de Preços.

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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 22 ao 25 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 ulteriores alterações, sem prejuízo de sua participação nos demais itens.

2.5.2 - No caso dos itens 22 ao 25 (cota reservada), caso não seja obtido o número mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME/EPP/MEI/EQUIPARADA sediadas no Estado de São Paulo, capazes de cumprir as exigências estabelecidas neste edital para o objeto licitado, o objeto não será classificado ao respectivo vencedor e os seus quantitativos serão incorporados aos itens 02, 05, 06 e 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 seu(s) anexo(s); além do(s) interessado(s) que:

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

2.6.1.1 - 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.

2.6.1.2 - 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.

2.6.1.3 - As regras de impedimento de participação na licitação definidas nos subitens 2.6.1.1 e 2.6.1.2, 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.

2.6.2 - 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.

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

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

2.6.5 - 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;

2.6.6 - Pessoa jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação deste, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

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

2.8 - Será admitida a participação de pessoas jurídicas em consórcio, nos termos do art. 15 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.9 - Será vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada, nos termos do art. 15, inc. IV, da Lei nº 14.133, de 2021.

3 - DA SUBCONTRATAÇÃO

3.1 - É vedada a subcontratação do objeto deste certame.

4 - FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS

4.1 - Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar os pedidos de esclarecimentos ou providências do ato convocatório do Pregão em **até 3**



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

(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:

7.1.1 - Item, que deverá ser compatível com o 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

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

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

7.1.4 - Prazo de entrega conforme disposições contidas no 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 Termo de Referência do Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1.11 - O Licitante somente poderá oferecer lance de menor valor ao último por ele 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 unitário 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**.
- 8.2.4 - Caso o Licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 8.2.5 - A ordem de apresentação pelos Licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto.
- 8.2.6 - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei Federal nº 14.133/21, nessa ordem:
- 8.2.6.1 - Aplicação da regra do artigo 44, da Lei Complementar nº 123/2006, se houver microempresa ou empresa de pequeno porte com proposta de até 5% (cinco por cento) acima da proposta melhor classificada, caso em que terá a referida empresa a oportunidade de cobrir a oferta de primeiro lugar, observado o rito previsto na Cláusula 10 deste Edital.
- 8.2.6.2 - Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 8.2.6.3 - Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei de Licitações;
- 8.2.6.4 - Desenvolvimento 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 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 inexecutável;
- 8.3.2.1 - Considera-se inexecutável 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, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.5 - Se necessário, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando nova data/horário para continuidade.
- 8.6 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao Licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 melhor classificado será convocado para que proceda, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a apresentação das amostras dos produtos cotados, nos termos do item 4 do Termo de Referência (exceto para o caso de serem cotadas quaisquer das marcas citadas como referência), conforme o disposto neste Termo.

8.6.4.1 - Caso a amostra não seja apresentada ou não seja aprovada, o licitante será desclassificado, sendo convocados os demais licitantes, obedecida à 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 melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, apresente a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, **contendo a marca/fabricante do produto**, 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 - Somente serão aceitos protocolos quando estiverem acompanhados de documentos comprobatórios de que não há problema com o produto e de que não foi a empresa licitante ou o fabricante do produto que deram causa ao atraso na emissão do Certificado de Registro do Produto.

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

8.6.5.3 - A não apresentação das amostras ou da proposta atualizada dentro do prazo estabelecido, sem motivos devidamente justificados e fundamentados, ensejará, além da desclassificação da oferta, a aplicação das sanções previstas neste 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 ser informadas no campo próprio as especificações e marcas dos objetos ofertados, sendo que a não inserção de especificações e marcas dos produtos poderá acarretar na desclassificação da oferta, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

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

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

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

10.1 - Encerrada a fase de lances, se houver empate em relação aos itens 01 ao 21 (cota principal) e de incorporação dos itens 22 ao 25 (cota reservada) aos respectivos itens 02, 05, 06 e 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 22 ao 25 (cota reservada) do Anexo 01 - 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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.

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 da matriz.

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

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

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

11.2 - Prova de Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista

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

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

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

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

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

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

11.3 - Prova da Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão negativa de falência 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).

a.1) Este documento deverá ser apresentado em nome da matriz, mesmo que o licitante seja uma filial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

- a) declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe e seus anexos, estando ciente de todos os seus termos.
- b) declaração de que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea pela Administração Pública de qualquer esfera, e que se compromete a comunicar a ocorrência de fatos supervenientes.
- c) declaração de que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso 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, 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, leis trabalhistas, normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- h) Declaração para o caso de ME/EPP/MEI/EQUIPARADA: declaração de que, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que é microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declara conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate neste procedimento licitatório e de que, neste ano-calendário, não celebrou 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.

11.5 - Disposições Gerais sobre a Habilitação

- a) Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.
- b) Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz. A prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa aos Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive o INSS e a certidão negativa de falência 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) e Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria Geral da União (CGU).

12 - RECURSOS

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

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

12.2 - O recurso poderá ser interposto em face:

- a) do resultado do julgamento das propostas;
- b) da análise da habilitação;
- c) da anulação ou da revogação da licitação; e
- d) extinção do contrato quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração.

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

14 - DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

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

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

14.1.4 - adjudicar o objeto e homologar a licitação.

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

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

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

15 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

16 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

16.1 - O fornecimento dos produtos será efetuado mediante expedição, pela Secretaria de Compras e Licitações, da "Autorização de Fornecimento", da qual constarão a data de expedição, especificações dos produtos, quantitativos, prazo, local de entrega e preços unitário e total, que substituirá o Termo de Contrato.

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

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

16.4 - O Município de Pederneiras não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima do material, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição, sendo certo que os quantitativos de cada item estabelecidos no Termo de Referência são considerados como máximos no caso de suas eventuais aquisições.

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

16.6 - A existência do preço registrado não obriga o Município de Pederneiras firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

17 - DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1 - A ata de registro de preços terá vigência por 12 (doze) meses, admitida a sua prorrogação por igual período, desde que comprovado que o preço e as condições permanecem mais vantajosas para a Administração, inclusive, preservando-se os quantitativos totais previstos na Ata de Registro de Preços, proporcionalmente ao período da sua prorrogação;

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

18 - DO PREÇO

18.1 - Os preços registrados são fixos e irrevogáveis pelo período de vigência da Ata de Registro de Preços.

18.1.1 - Comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente que possa comprometer a relação contratual, sempre com o parecer circunstanciado da Assessoria Técnica, mediante solicitação do licitante, será cancelada a Ata de Registro de Preços, nos termos nela previstos.

18.2 - O pedido de cancelamento da Ata de Registro de Preços deverá estar acompanhado de documentos que comprovem a variação de preços do mercado (atual e a da época da proposta), observadas as disposições previstas na minuta da Ata de Registro de Preços.

18.3 - As demais normativas estão dispostas na minuta da Ata de Registro de Preços, que integra este Edital.

19 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

20 - DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

21 - DO PAGAMENTO

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

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

21.3 - 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

de renda a ser retido. Pessoas jurídicas imunes, isentas ou optantes pelo Simples Nacional/MEI não estão sujeitas à retenção de IR, devendo comprovar com declaração tal condição.

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

21.5 - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo 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:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

22 - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 - Comete infração administrativa, nos termos da NLLC, a licitante/adjudicatária que, na licitação:

22.1.1 - Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

22.1.3 - Dar causa à inexecução total do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Pederneiras/SP pelo prazo mínimo de 6 (seis) meses e máximo de 3 (três) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar/contratar pelo prazo mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos.

22.3 - Nos casos de atraso na execução de serviço ou na entrega de produtos o contratado estará sujeito a multa de mora, de 1% (um por cento) ao dia de atraso até o limite de 30% do valor do contrato ou de qualquer outro documento que faça suas vezes, conforme o caso.

22.3.1 - A multa moratória não se confunde com a multa sancionatória nem exclui o direito da Administração à indenização por perdas e danos.

22.3.2 - Considerar-se-á inadimplemento absoluto a mora superior a 30 (trinta) dias e, no trigésimo primeiro dia, instaurar-se-á processo administrativo para rescisão do contrato ou do documento que faça suas vezes.

22.3.3 - A mora inferior a 30 (trinta) dias poderá caracterizar inadimplemento absoluto, a depender das circunstâncias do caso concreto e a critério da Administração, observado o interesse público.

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

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

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

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

22.5 - A sanção de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 22.1, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação ou do valor do contrato ou de qualquer outro documento que faça suas vezes, conforme o caso.

22.5.1 - A sanção de multa será de:

- a) 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação, do 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, incluindo os casos de inexecução parcial e entrega ou execução do objeto fora do prazo.
- c) 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) quando caracterizadas as infrações previstas no item 22.1, subitens 22.1.3 a 22.1.12, e nas hipóteses de rescisão do Contrato por culpa da contratada.

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

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

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

22.8 - 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 NLLC, nos termos do Decreto Municipal nº 5.630, de 19 de março de 2025.

22.8.1 - Havendo dúvida sobre a dimensão, qualidade ou quantidade da execução do objeto poderá ser suspenso o pagamento relativo à parte controversa, inclusive se integral.

22.8.2 - Aplicada a multa, o respectivo valor será descontado de quaisquer pagamentos devidos à licitante ou à contratado no âmbito deste Município, ainda que relativos a contratações diversas.

22.8.3 - 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 administrativa e judicialmente.

22.8.4 - Caso inexistentes créditos junto à Administração Municipal, 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.

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

22.10 - As demais disposições atinentes às infrações e sanções administrativas e ao procedimento para apuração e aplicação delas estão previstas no Decreto Municipal nº 5.630, de 19 de março de 2025, de cujo conhecimento as licitantes não podem se escusar.

23 - DA MATRIZ DE RISCOS

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

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

23.6 - A notificação sobre insuficiência qualitativa tem a natureza de advertência para fins de registro cadastral do licitante vencedor e nos termos do artigo 60, II da Lei Federal nº 14.133/2021 para fins de desempate por desempenho contratual.

24 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

24.13 - O Edital poderá ser visto, lido e obtido na Secretaria Municipal de Compras e Licitações, situada na Rua Siqueira Campos, S-64, Centro, nos dias úteis, no horário das 08h às 11h e das 13h às 16h30min.

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

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

Pederneiras/SP, 08 de setembro de 2026.

IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA
Prefeita



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO 01 – TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo SEI nº 3536703.415.00018359/2026-69

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 79/2026

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Objeto do Pedido:

Aquisição de gêneros alimentícios necessários para atendimento da alimentação escolar do município de Pederneiras no cumprimento das exigências descritas no convênio Federal conforme Resolução 04 de 26/02/2026, Estadual conforme convênio assinado em 29/12/2025 e Municipal – recursos próprios, nos termos da tabela abaixo conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

São necessários também, para atendimento dos pacientes e acompanhantes vinculados ao Tratamento Fora do Domicílio (TFD) do Município de Pederneiras, visando garantir alimentação adequada durante os deslocamentos e períodos de permanência em outros municípios para realização de consultas, exames, tratamentos e demais procedimentos de saúde não disponíveis na rede municipal, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	QTDE.	UNID.	DISCRIMINAÇÃO	PREÇOS OBTIDOS	
				Unitário	Total
ITENS PRINCIPAIS (PARA AMPLA PARTICIPAÇÃO) (01 A 21)					
01	60	CX	suco de soja sabor uva, sem lactose, validade mínima de 07 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida, contendo 01 litro. Conter na embalagem impresso de forma indelevel: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do serviço de atendimento ao consumidor. Tendo como referência as marcas: Tonyu-Yakult, Mais Vitta-Yoki, Ades, Purity, Shefa, Soyos-Sufresh 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).	8,59	515,40
02	9.900	KG	feijão carioca , tipo 1, novo, primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são com teor de umidade máxima de 15%, isento de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA-161 de 24/07/87. Conter na embalagem impressa de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Bortoloto, Pedretti, 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).	10,70	105.930,00
03	1.000	KG	feijão preto , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e são com teor de umidade máxima de 15%, isento de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão	7,14	7.140,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			estar de acordo com a Portaria MA-161 de 24/07/87. Conter na embalagem impressa de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Pedretti, Camil, Pink, Solito, Nenê ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).		
04	390	KG	feijão bolinha, tipo 1 , novo, constituído de grãos inteiros e são com teor de umidade máxima de 15%, isento de materiais terrosos, sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico de 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA-161 de 24/07/87. Conter na embalagem impressa de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Camil, Solito, Rosalito ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	13,51	5.268,90
05	24.600	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 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: 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).	4,69	115.374,00
06	4.130	KG	carne suína, pernil traseiro , em peças inteiras, congelado, desossado, sem couro, embalado a vácuo, deverá apresentar no máximo 10% de aponervroses e gordura, com cor, cheiro e sabor próprios, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, acondicionada em embalagens primárias de plástico atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas, sem fechos, pesando aproximadamente 10 kg, embalada em caixas de papelão devidamente fechada, rotulada, com marca, data fabricação, validade, lote, carimbo inspeção impressos e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486/78 Portaria CVS-06 de 10/03/99). Conter na embalagem impressa de forma indelével: registro do fabricante no M.A./SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Serrana, Estrela, Frigoboi ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	17,76	73.348,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

07	5.000	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, email, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Apresentar duas amostras em embalagem original iguais as que serão entregues, devidamente rotuladas e identificadas para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico.	17,55	87.750,00
08	4.120	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, email, 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.	18,65	76.838,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

09	800	KG	queijo mussarela , de primeira qualidade, pesando de 2 a 04 kg por peça, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 02 meses a contar da entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA 364 de 04/09/97 e NTA-11(Decreto 12486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A. / SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Campeзина, Tirol, São Leopoldo, Milk Sabor, Szura, Latsol, Sadia, Imperador, Aurora, Santana, Piracanjuba, 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).	43,20	34.560,00
10	320	KG	biscoito salgado, tipo aperitivo, integral , composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha ou farelo de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Marilan (Pit Stop), Nabisco (Club Social), Aymoré (Grão da Terra), Triunfo (Cereal Mix), ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	35,74	11.436,80
11	900	KG	biscoito salgado, tipo aperitivo, original , composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, açúcar invertido, fermentos químicos e outras substâncias permitidas. Livre de gorduras trans. Acondicionada em embalagem individual em filme flexível contendo de 25 a 30 gramas e embalagem secundária em caixas de papelão reforçado, com validade mínima 5 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Marilan (Pit Stop), Nabisco (Club Social), Triunfo (Salpetex), Aymoré (Salpet), ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original para teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	28,29	25.461,00
12	1.000	KG	massa alimentícia tipo espaguete , seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola	5,20	5.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			(sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 400 a 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo, 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	6.000	KG	massa alimentícia tipo parafuso , seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo, massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum), isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%, acondicionada em pacotes de 400 a 500 g, de plástico transparente atóxico com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com o (Decreto 3.029 de 16/04/99) e (Portaria 593 de 25/08/2000), ANVISA. Após a cocção a textura deverá manter-se al dente conforme instruções embalagem. Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Galo, 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).	5,49	32.940,00
14	450	KG	chocolate em pó, solúvel, sem adição de açúcar; composto de cacau em pó puro (100% cacau). Embalagem primária apropriada hermeticamente fechada e atóxica. Embalagem contendo de 250 g a 02 kg. Embalagem secundária caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 264/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Dona Jura, Dr. Oetker, Mavalério, Melken, Garoto, Nestlé 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).	37,36	16.812,00
15	2.000	KG	molho de tomate refogado , (não peneirado), produto preparado com frutas maduras e sãs, acrescidos de condimentos e es-	7,29	14.580,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			peciarias, sal, açúcar, cebola, óleo vegetal, sem pimenta, amido de milho, glutamato monossódico e outros ingredientes permitidos, isento de sujidades, parasitas, larvas e fermentações, livre de defeitos de processamento, acondicionado em sachês pesando de 300 a 350 gramas, embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-31 / 32 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Conter na embalagem impresso de forma indelével: marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Pomarola, Sal-saretti, Predilecta, Fugini 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).		
16	2.880	KG	polpa de tomate concentrada. Composição 100% tomate obtido da concentração da polpa de frutos do tomateiro por processo tecnológico adequado, sem adição de açúcar, sem corantes, sem estabilizantes ou conservantes. Livre de gorduras. Não necessita de refrigeração. Concentração brix de 24° a 26°, pasteurizado. Acondicionado em sachês pesando de 300 a 350 gramas, com validade mínima de 14 meses a partir da data de entrega, deverá conter nome do produto, identificação do fabricante, peso líquido, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade. Embalagem secundária caixa de papelão reforçado. A rotulagem deverá seguir a legislação vigente. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Predilecta, Goiás Verde 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).	19,02	54.777,60
17	4.000	KG	massa alimentícia tipo caracol ou caracolino, seca, cor amarela, obtida pelo amassamento de farinha de trigo. Massa de sêmola (sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais cúrcuma e urucum). Isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%. Acondicionada em pacotes de 400 a 500 gramas de plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 3029 de 16 abril de 1999 e Portaria 593 de 25 de agosto de 2000 ANVISA. Após a cocção a textura deverá permanecer al dente conforme instruções da embalagem. Conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, cnpj, e-mail, lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do serviço de atendimento ao consumidor. Tendo como referência as marcas: Galo, Amália 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).	5,75	23.000,00
18	2.880	KG	passata de tomate; composta de 100% tomates maduros, sem pele, sem sementes, sem condimentos; sem sal, sem conser-	14,95	43.056,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			vantes artificiais, corantes ou aromatizantes, consistência homogênea, coloração vermelha, sabor e aroma próprios, isento de sujidades, outros materiais estranhos, fermentação ou sinais de deterioração. Embalagem primária: sachês flexíveis ou pouches, latas metálicas ou embalagem cartonada tetra pak, íntegra, resistente, lacrada e apropriada para alimentos, atóxica, pesando aproximadamente de 300 gramas a 01 kg. Embalagem secundária caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 06 meses na data da entrega. Deverá conter identificação do fabricante, denominação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender as normas sanitárias vigentes ANVISA e demais legislações aplicáveis. Tendo como referência as marcas: Fugini, Pomarola Chef, Cepêra, Salsaretti, 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).		
19	167	CX	barra de cereal, composto de mix de cereais e frutas , embalagem com no mínimo 20 gramas e no máximo 25 gramas cada, em caixa com 24 unidades. validade de 30 dias a contar da data de entrega, respeitando os cuidados de conservação, armazenamento e transporte. conter na embalagem: 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: Trio, Naturale, Nutry, 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).	31,92	5.330,64
20	4000	FR	suco pronto embalagem tetra pak - frasco 200 ml. Tendo como referência as marcas: Vita Suco, Uebah, Da Fruta, Campo Largo, 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).	1,71	6.840,00
21	440	KG	biscoito doce sem recheio amanteigado sabor coco composição básica farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico açúcar gordura vegetal coco ralado açúcar invertido soro de leite em pó ovo integral desidratado sal manteiga estabilizante lecitina de soja fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio acidulante ácido lático e aromatizante livre de gorduras trans acondicionada em embalagem flow pack de 400 gramas em caixas de papelão reforçado com 24 pacotes de 400 gramas com validade mínima 6 meses a partir da entrega e suas condições deverão estar de acordo com nta-48 decreto 12.486/78 conter na embalagem: marca, nome do fabricante e fantasia, cnpj email nº do lote data de fabricação validade peso composição telefone do sac (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência as marcas: Renata, Marilan, Triunfo, 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).	6,77	2.978,80
COTA RESERVADA (EXCLUSIVO PARA ME/EPP/EQUIPARADAS) (ITENS 22 À 25)					
22	2.100	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 re-	10,70	22.470,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			ferência as marcas: Bortoloto, Pedretti, 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).		
23	5.400	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).	4,69	25.326,00
24	880	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 inspeção impressos e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486/78 Portaria CVS-06 de 10/03/99). Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A./SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Tendo como referência a marca: Serrana, Estrela, Frigoboi ou similar de igual qualidade ou superior. Apresentar duas amostras em embalagem original pra teste de degustação e ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico (exceto para aqueles produtos que forem cotados das mesmas marcas indicadas como referência).	17,76	15.628,80
25	880	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	18,65	16.412,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

			impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A. / SIF / DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, email, 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.		
TOTAL GERAL (r\$)					828.974,74

1.2 Prazo de vigência:

O prazo de vigência será de 12 meses a contar da publicação das respectivas atas de registro de preços.

1.3 Possibilidade de Prorrogação de Prazo:

O prazo poderá ser excepcionalmente prorrogado de forma justificada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso Artigo 84, da Lei 14.133/2021, preservando-se os quantitativos totais previstos na Ata de Registro de Preços, proporcionalmente ao período da sua prorrogação.

2 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Necessidade de contratação:

O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios necessários para atendimento da alimentação escolar do município de Pederneiras no cumprimento das exigências descritas no convênio Federal conforme Resolução 04 de 26/02/2026, Estadual conforme convênio assinado em 29/12/2025 e Municipal – recursos próprios. Resolução 04, Capítulo 2, 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 estudantes 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 alimentos diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando os povos e as comunidades tradicionais.

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

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

Diante do exposto o município tem o disponibilizar refeições aos estudantes, sendo necessário repor o estoque para continuidade das aulas no ano de 2026 fazendo-se necessária a compra de novos produtos a partir do valor nutricional único a cada um deles.

A presente contratação tem por finalidade também, a aquisição de gêneros alimentícios destinados aos pacientes e acompanhantes vinculados ao Tratamento Fora do Domicílio (TFD), que necessitam se deslocar para outros municípios para a realização de consultas, exames, tratamentos e demais procedimentos de saúde não disponíveis na rede municipal.

A disponibilização dos alimentos visa garantir condições adequadas de alimentação durante os deslocamentos e períodos de permanência fora do domicílio, considerando que os pacientes, em muitos casos, permanecem por várias horas em viagem ou aguardando atendimento médico.

A aquisição mostra-se necessária para assegurar o suporte adequado aos usuários do serviço, contribuindo para o bem-estar, a segurança e a continuidade do atendimento aos pacientes durante o tratamento, especialmente daqueles que se encontram em situação de vulnerabilidade e dependem do transporte disponibilizado pelo Município.

Dessa forma, a contratação busca atender de maneira contínua e adequada às necessidades dos usuários do TFD, garantindo o fornecimento de alimentos durante os deslocamentos e evitando que a ausência desse suporte comprometa as condições de saúde e o acompanhamento dos tratamentos realizados fora do município.

2.2. Adequação:

A aquisição dos alimentos são a base da alimentação que compõem o cardápio oferecido nas unidades escolares sendo obrigatoriedade da municipalidade oferecê-los. De acordo com a Resolução nº 04 de 26/02/2026 os cardápios devem ser planejados com no mínimo 85% de alimentos in natura ou minimamente processados, 10% 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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. A aquisição dos gêneros alimentícios também é necessária para garantir o fornecimento de alimentos aos pacientes e acompanhantes vinculados ao Tratamento Fora do Domicílio (TFD), durante os deslocamentos e períodos de permanência fora do município para realização de consultas, exames e tratamentos de saúde.

Os produtos a serem adquiridos deverão ser adequados para transporte e consumo durante as viagens, priorizando alimentos não perecíveis ou que não necessitem de refrigeração, garantindo maior segurança, praticidade e conservação dos alimentos durante os deslocamentos.

Dessa forma, os gêneros alimentícios a serem adquiridos são adequados para o atendimento dos usuários do TFD, contribuindo para uma alimentação segura e adequada durante as viagens e garantindo o suporte necessário aos pacientes e acompanhantes atendidos pelo Município.

2.3. Proporcionalidade:

As quantidades a serem adquiridas foram estimadas com base nas informações do Censo Escolar para o ano letivo, acrescidas de um percentual destinado a assegurar a continuidade do atendimento aos alunos diante de possíveis variações na demanda, oscilações de mercado, atrasos no fornecimento e demais intercorrências que possam comprometer o abastecimento. Os gêneros alimentícios a serem adquiridos são adequados e compatíveis com as necessidades da alimentação escolar, atendendo às exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como às necessidades nutricionais dos estudantes. Dessa forma, a contratação garantirá o fornecimento regular dos alimentos necessários ao preparo das refeições, assegurando o cumprimento do dever do Município de promover a segurança alimentar e nutricional dos alunos da rede municipal de ensino. No caso da Secretaria de Saúde, a estimativa das quantidades dos gêneros alimentícios foi elaborada considerando a média de viagens realizadas pelo serviço de Tratamento Fora do Domicílio (TFD) do Município de Pederneiras no período de 12 (doze) meses, bem como a quantidade média de pacientes e acompanhantes atendidos.

Para fins de planejamento da contratação, foram considerados o histórico de consumo e a demanda média do serviço, buscando garantir o fornecimento adequado de alimentos durante os deslocamentos dos pacientes e acompanhantes para outros municípios, sem interrupção do atendimento.

As quantidades estimadas poderão sofrer variações conforme a demanda efetiva do serviço, número de viagens realizadas e quantidade de pacientes e acompanhantes transportados durante a vigência da contratação.

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.

No caso da Secretaria de Saúde, os gêneros alimentícios serão destinados ao atendimento dos pacientes e acompanhantes vinculados ao Tratamento Fora do Domicílio (TFD), buscando garantir alimentação adequada, segura e suficiente durante os deslocamentos e períodos de permanência fora do município para realização de consultas, exames e tratamentos de saúde.

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.

Em relação aos **itens 01 ao 18 e 22 ao 25**, as amostras deverão ser entregues juntamente com as fichas técnicas na **Coordenadoria de Alimentação Escolar, localizada na Avenida Bernardino Flora Furlan, N-1225, Distrito Industrial Fuad Razuk - Pederneiras/SP.**

Quanto aos **itens 19, 20 e 21**, as amostras deverão ser entregues juntamente com as fichas técnicas na **Secretaria de Saúde, localizada na Rua Benjamim Monteiro, nº O-146 – centro Pederneiras/SP**

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 - suco de soja: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

02, 03, 04 e 22 – feijão carioca, feijão preto, feijão bolinha: avaliação da qualidade dos grãos (inteiros, mofados), sujidades (insetos, materiais terrosos, mistura de grãos), rendimento após cocção, características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

05 e 23- 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;

06 e 24 - 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;

07, 08 e 25 - carne de aves congelado em iscas/tiras/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;

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

10 e 11 - biscoito com sal tipo aperitivo original e integral: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

12, 13 e 17 - massas alimentícias: apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliados: rendimento e textura após cocção e características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

14- chocolate em pó 100% cacau: apresentar a ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, rendimento, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento;

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

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

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

19, 20 e 21 - suco pronto, biscoito doce amanteigado e barra de cereal: apresentar ficha técnica do produto em papel timbrado do fabricante, devidamente assinada pelo seu responsável técnico. Serão avaliadas: características sensoriais (textura/aspecto, cor, sabor, odor), físico-química, prazo de validade, embalagens primária e secundária, rotulagem, peso unitário do produto e acondicionamento.

Para todos os produtos:

Análise da Embalagem: Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, sem aberturas,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 atendimento as normas da NTA correspondente. Os parâmetros de aceitabilidade e as hipóteses de desclassificação das amostras relativas à análise sensorial encontram-se descritos no **Manual de Análise Sensorial, anexo 01 deste Termo.**

Os itens 06, 07, 08, 09, 24 e 25 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.

O Município de Pederneiras não está obrigado a adquirir a totalidade de cada item estabelecido no item 01 deste Termo, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.

Ao recebimento dos produtos, aplica-se, no que couber, o Decreto Municipal nº 5.762/2025.

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 celular conta comercial (14) 99616-1349

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

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Rua Benjamin Monteiro, O-146 – CENTRO CEP 17280-053

Whatsapp/Telefone (14)9 98142703 – Lais ou João Pedro

Horário de recebimento das 07:00 às 16:00 horas

OBS.:

Os itens 06, 07, 08, 09, 24 e 25 deverão ser transportados sob refrigeração.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas ajustadas e as normas da Lei 14.133 de 2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim. Aplicam-se, no que couber, o artigo 117 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 5.762/2025. "Nos termos do Decreto nº 5.609/2025, que institui o sistema Sei/Cidades no Município de Pederneiras, os requerimentos e outras comunicações formuladas por fornecedores devem ser apresentadas através de processo geral, através do peticionamento eletrônico do sistema mencionado. O cadastro no sistema pode ser realizado através do link https://cidades.sei.sp.gov.br/validar_cadastro/acesso?cidade=pederneiras "

Fiscal da contratação: Marisa Fátima dos Passos Moreno

Fiscal da contratação (secretaria de saúde): Viviani Rego Vechi



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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 dos 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\$ **828.974,74 (oitocentos e vinte e oito mil, novecentos e setenta e quatro reais e setenta e quatro centavos)** conforme pesquisa realizada através das técnicas do artigo 23 § 1º incisos II e IV da Lei 14.133/2021, tendo como fonte o Sistema Banco de Preços e pesquisas junto a 05 (cinco) fornecedores do ramo, já conhecidos e/ou contratados pelo Município e cuja qualidade dos produtos se conhece.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta de recursos específicos: dotação Municipal / Estadual / QSE / Federal de acordo com o saldo disponível nas fichas:
Convênio Estado; Federal/PNAE; Municipal recursos próprios; QSE
002.013.002.000.000 DIRETORIA MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO 01 DO TERMO DE REFERÊNCIA

MANUAL DE ANÁLISE SENSORIAL



PREFEITURA DA CIDADE DE
PEDERNEIRAS



PREFEITURA MUNICIPAL 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Atualizado em 01/08/2024

“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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

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

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

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

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

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

Metodologia

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

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

Aparência e Sabor:

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

Odor:

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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:

1. Aparência:

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

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

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

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

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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.

2. 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.

3. Sabor:

É o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações olfativas, nasais e bucais. Ou seja, o sabor é uma sensação mista, porém unitária, que inclui sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutoso, floral, etc.), e bucais (quente, frio, metálico, pungente, dor, e outras). O estímulo da pimenta, que penetra tanto na boca como no nariz, exemplifica a sensação da dor descrita como uma sensação “quente” ou picante (Ferreira, 2002, Silva, 2004).

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

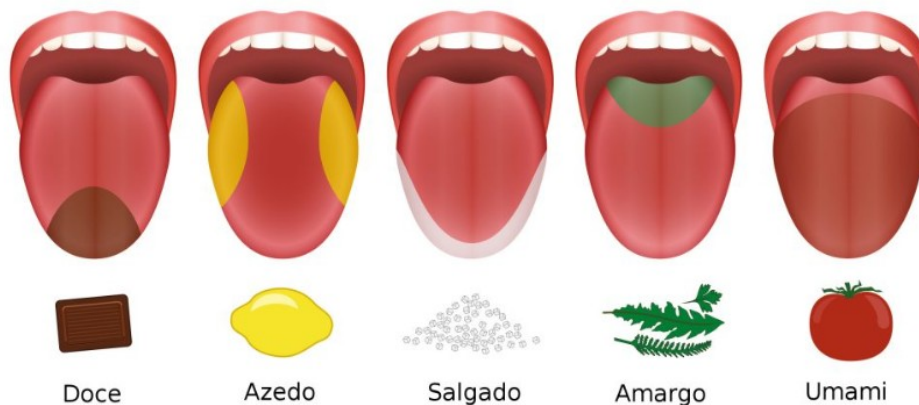
Assim, o degustador, através da utilização dos sentidos é, até o momento, o melhor instrumento para a avaliação sensorial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

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



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).

4. Consistência/Textura

Textura é um atributo físico, perceptível pelos receptores mecânicos, táteis e eventualmente pelos receptores visuais e auditivos. É avaliada pela reação do alimento à pressão para sua deformação (propriedade reológica); engloba, também, as propriedades estruturais (geométricas e de superfície); propriedades residuais (sensações produzidas na boca) e o som, ou seja, certos alimentos produzem sons quando mastigados, e assim, associamos determinados sons à textura.

A Consistência é uma característica de avaliação da textura, que pode ser empregada para definir o “corpo” de uma bebida como também pode ser identificada pelo seu aspecto visual (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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) – Bourne 1982 (apud Modesta, 1991).

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

Inter-relação dos sentidos humanos

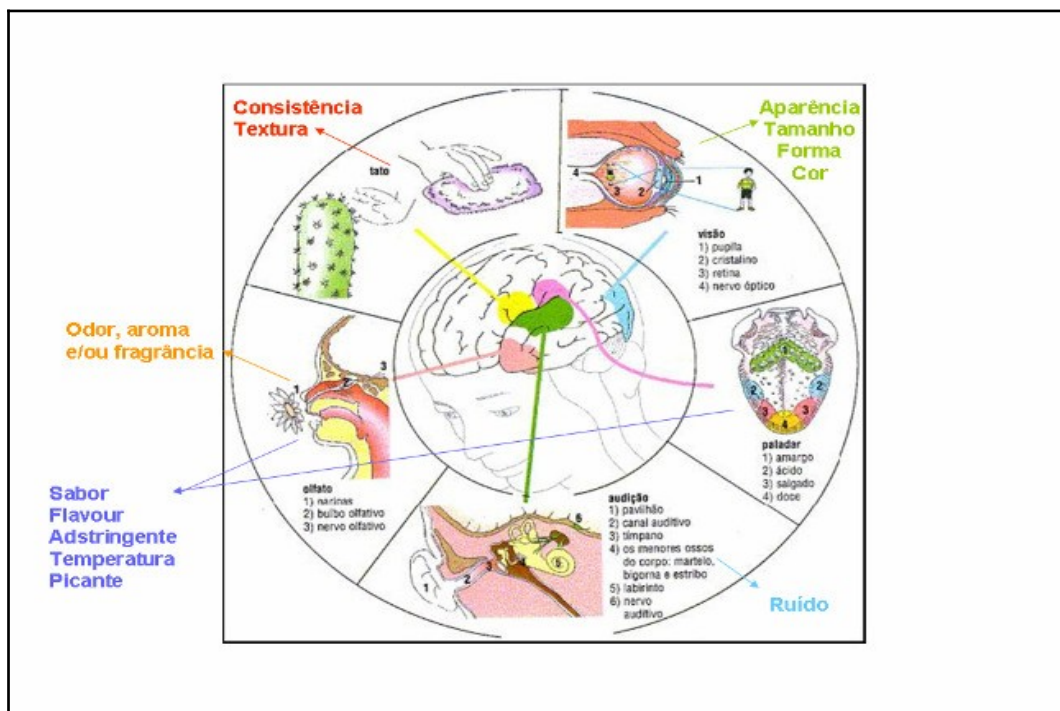
Ao se colocar um alimento ou bebida na boca, as sensações são múltiplas. Os tecidos da boca, garganta e cavidade nasal são enervados e estão inter-relacionados.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Terminologia relativa às propriedades sensoriais

Odor	Aparência/Cor	Sabor	Textura/Consistência
Adocicado/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		Celulose (ex: gomos de laranja)
Floral	Efervescente/ Carbonatado	Doce/Dulcificado/ Glicosado	Cremoso/Espesso/ Consistente
Fresco	Forte/Fortalecido/ Encorpado	Fermentado	Elástico (ex: maria-mole)/Flexível/ Dobradiço
Frutado/Mofado/ Bolorento/ Embolorado	Fraco/Frágil	Gorduroso/Oleoso/ Engordurado/ Gordurento	Encorpado/Espesso/ Denso/Unido/ Homogênea
Pútrido/Podre/ Malcheiroso/ Apodrecido	Liso	Insípido (não tem sabor)/ Ensosso	Farinhento/Farinheiro/ Enfarinhado
Inodoro/ Não tem odor/ Neutro	Opaco/Fosco/Turvo		Fibroso (ex: palmito e manga)
Satisfatório	Grosseiro	Metálico	Firme/Sólido/Uniforme
Característico	Satisfatório	Pungente (ex: vinagre e mostarda)/Aguçado/ Penetrante	Fina/Lisa
Aceitável	Típico	Rançoso(desagradável)	Crocante
Próprio	Amarelo palha	Refrescante	Flocoso/Flocado
Rançoso		Residual/Residuário	Granuloso/Grumoso
Típico de		Salgado/Salgo	Líquida/Diluída
Natural de		Umami (ex: glutamato monossódico)	Macia/Mole/Tenro/ Fluido/Flácido
Específico de		Adocicado	Oleoso/Gorduroso/ Engordurado/Ensebado
Gosto		Levemente adocicado	Pastosa/Substancioso
Desgosto		Levemente ácido	Pegajoso/Aderente/ Grudento/Gelatinoso/Glutinoso
		Levemente salgado	Quebradiço/Esfarela/ Esmigalha/Desmancha
		Saboroso	Ralo/Inconsistente/Fino
		Dissaboroso (desgostoso)	Suculento/Sucoso/Sumoso/ Sustancioso
		Delicioso	Suave/Ameno/Harmonioso
		Sabor Agradável	Untoso/Oleoso/Manteigoso/Untável
		Gostoso	Viscoso/Aderente
		Aguado	Solúvel
		Demasiado	Pouca/Fácil Solubilidade
		Picante	Características mecânicas: dureza, coesividade, fraturabilidade e mastigabilidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Inter-relação dos Atributos Sensoriais:

- 4 **Aparência:** cor, textura visual, tamanho e forma (dimensões geométricas).
- 5 **Aroma:** sensações olfativas (vanila, frutoso, floral e outros) e sensações nasais (pungente refrescante e outros).
- 6 **Sabor:** sensações olfativas, sensações de gosto (doce, amargo, doce, salgado e outros) e sensações bucais (quente, adstringente e metálico).
- 7 **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.
 - 7.2 **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.
 - 7.3 **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.
 - 7.4 **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.
 - 7.5 **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.
 - 7.6 **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,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

a uma velocidade constante de aplicação de força com os maxilares, para reduzi-lo à consistência adequada para deglutição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Apêndice

FICHA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL INDIVIDUAL				
Data ____/____/____	Código da amostra:	Produto:	Nome do provador:	
Características	Atributos	Conceitos/Notas	Avaliação	Observações
Aparência		Boa 7-9 Regular 4-6 Insatisfatório 1-3		
Odor		Característico 7-9 Característico acentuado ou 4-6 Característico pouco acentuado 4-6 Não característico 1-3		
Sabor		Boa 7-9 Regular 4-6 Insatisfatório 1-3		
Consistência		Adequada 7-9 Moderadamente adequada 4-6 Inadequada 1-3		
Avaliação combinada 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO 02

Processo Administrativo SEI nº 3536703.415.00018359/2026-69

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 79/2026

MODELO DE PROPOSTA

Apresentamos nossa proposta para o objeto da licitação em epígrafe, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

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

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE:

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

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

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 Termo de Referência do edital.

Validade da proposta: _____ (mínimo 60 dias).

De acordo com o especificado no Termo de Referência do Edital do pregão em epígrafe.

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.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO 03

Processo Administrativo SEI nº 3536703.415.00018359/2026-69
Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 79/2026

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 2026.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO 04

Processo Administrativo SEI nº 3536703.415.00018359/2026-69

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 79/2026

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 nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate neste procedimento licitatório, realizado pelo Município de Pederneiras/SP e;

DECLARAR, 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.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO 05

Processo Administrativo SEI nº 3536703.415.00018359/2026-69

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 79/2026

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

Este instrumento guarda inteira conformidade com os termos do Pregão Eletrônico em epígrafe e seus Anexos, Processo Administrativo SEI nº 3536703.415.00018359/2026-69, do qual é parte integrante e complementar, vinculando-se, ainda, à proposta do Fornecedor Registrado.

1 - DO OBJETO

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

II - O contratado se obriga a fornecer os itens abaixo relacionados, conforme especificações constantes no Edital e Termo de Referência da licitação supracitada que integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

Item	Qtde	Un.	Descrição	Marca	Vlr. Unit.

2 - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

I - A presente Ata terá validade por **12 (doze) meses**, contados a partir de sua assinatura, admitida a sua prorrogação por igual período, desde que comprovado que o preço e as condições permanecem mais vantajosas para a Administração, preservando-se os quantitativos totais previstos neste instrumento, proporcionalmente ao período da sua prorrogação.

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

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

3 - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

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

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

4 - DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

I - A empresa se obrigará em um prazo máximo de 02 (dois) dias úteis a solucionar quaisquer problemas com os itens adquiridos, inclusive com reposição dos mesmos se porventura não estiverem atendendo as finalidades propostas, desde que a reclamação esteja devidamente documentada pela unidade e descartado o uso inadequado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

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

5 - DAS RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR

I - São responsabilidades do Fornecedor Contratado:

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

6 - DAS OBRIGAÇÕES DA GERENCIADORA

I - O Contratante obriga-se a:

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

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

7 - DO PAGAMENTO

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

II - Não serão pagas faturas que contenham rasuras ou apresentem descrição de materiais em desacordo com a autorização emitida pelo departamento solicitante, com o edital, com o contrato e com a proposta do licitante. As



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em igual prazo ao do original, após a data de sua reapresentação válida.

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

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

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

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

8 - DAS PENALIDADES

I - As penalidades e sanções encontram-se previstas em Capítulo próprio do edital de Pregão Eletrônico em epígrafe.

9 - DO REAJUSTE DE PREÇOS

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

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

10 - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

I.1) Pela Administração, quando:

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

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

VI - A Ata de Registro de Preços será, ainda, cancelada 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.

VII - O detentor da ata deverá apresentar requerimento perante o órgão ou à entidade pública gerenciador, durante a vigência da ata de registro de preços ou do contrato dela decorrente, acompanhado de prova inequívoca da variação de preços dos bens ou serviços registrados e de descrição dos fatos suficiente para a apuração da causa do desequilíbrio econômico-financeiro.

VIII - A Ata de Registro de Preços também será cancelada se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados.

IX - A Administração informará o resultado a análise do pedido de cancelamento da Ata de Registro de Preços no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contado do protocolo do pedido.

X - De posse do pedido de cancelamento da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador, no prazo definido na ata de registro de preços:

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

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

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

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

XIII - Se os fornecedores não aceitarem assumir a ata de registro de preços nas condições iniciais, o órgão gerenciador, após a pesquisa de mercado, decidirá pelo cancelamento da Ata de Registro de Preços, comunicando o seu detentor no prazo 05 dias úteis.

XIV - A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores.

11 - DA FISCALIZAÇÃO E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

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

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

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

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

V - O objeto será recebido:

a) Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

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

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

12 - DA ASSINATURA E DA PROTEÇÃO DE DADOS

I - As partes reconhecem expressamente a veracidade, autenticidade, integridade, validade e eficácia deste instrumento, de seus anexos formados em meio digital, e concordam em utilizar e reconhecem como manifestação válida de anuência a sua assinatura em formato eletrônico e/ou por meio de certificados eletrônicos, desde que emitidos pela ICP-Brasil nos termos do art. 10, parágrafo segundo da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

II - Declaram as partes expresso consentimento de que serão coletados, tratados e compartilhados os dados necessários ao cumprimento do contrato, nos termos do Art. 7º, inc. V da LGPD, seja os dados necessários para cumprimento de obrigações legais, nos termos do Art. 7º, inc. II da LGPD, bem como os dados, se necessários para proteção ao crédito, conforme autorizado pelo Art. 7º, inc. V da LGPD, sendo que outros dados poderão ser coletados, mediante termo de consentimento específico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

13 – DA PUBLICAÇÃO

I - O Contratante providenciará a publicação desta Ata no Diário Oficial Eletrônico do Município de Pederneiras/SP e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), para fins de garantia a ampla publicidade.

14 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

I - Vincula-se à presente ata de registro de preços, para todos os efeitos legais, ficando dela fazendo parte integrante, o edital de licitação, o termo de referência, a(s) proposta(s) apresentada(s) pela(s) detentoras e todos os documentos constantes dos autos do Pregão Eletrônico em epígrafe.

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

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

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