ILUSTRÍSSIMO SENHOR PREGOEIRO DO MUNICÍPIO DE PIRACAIA/SP

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRACAIA Pregão Eletronico nº 37/2024 Edital nº 53/2024 Processo nº 1146/2024

COMPRAS & LICITAÇÕES BRASIL LTDA, por seu representante legal, inscrita no CNPJ do MF sob o nº 24.714.405/0001-50, com sede na Rua Marechal Deodoro, nº 137, Centro, Piracaia/SP, CEP 12970-000, representada por sua gerente e procuradora, Daniele Maia da Silva, portadora da Cédula de

Identidade RG nº 41.635.123-2 e inscrita no CPF do MF sob o nº 333.074.95519, vem apresentar

RECURSO ADMINISTRATIVO

Contra indevida decisão de inabilitação da recorrente, nos autos do edital supramencionado, o que faz pelas razões de fato e de direito que passa a expor.

PRELIMINARMENTE DA TEMPESTIVIDADE

Inicialmente, nos termos do artigo 165 da Lei 14.133/2021, cabe recurso administrativo no prazo de 3 (três) dias da decisão, que *in casu*, ocorreu em 13/01/2025.

Não fosse suficiente, em edital, e na mesma data, a administração concedeu o prazo de 3 (três) dias úteis para recurso:

> 9. DOS RECURSOS
>
> 9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
>
> 9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

Ocorre que conforme parecer técnico ora impugnado, datado de 13/01/2025, a empresa recorrente foi considerada inabilitada pela não apresentação de laudo bromatológico em alguns produtos que se sagrou vencedora (item 2.4, "E").

Assim sendo, resta, portanto, demonstrada a tempestividade do presente recurso.

DA SÍNTESE DOS FATOS E DAS RAZÕES

Em apertada síntese, trata-se de licitação na modalidade pregão eletrônico, tendo como objeto registro de preços visando a eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios, com entrega ponto a ponto, para atender as necessidades dessa municipalidade.

Realizada a competente sessão, a empresa recorrente foi declarada vencedora nos lotes 02 (biscoitos) e 05 (macarrão), tendo sido inicialmente habilitada quando da apresentação de documentação.

Entretanto, o edital em seu item "2.4 – E", e "2.5" exigia a apresentação em 10 (dez) dias corridos de Laudo Bromatológico expedido por laboratório credenciado.

> E) A Empresa vencedora deverá entregar, a Divisa o de Alimentação Escolar, no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos Laudo bromatológico expedido por laboratório credenciado junto a ANVISA OU MAPA (Ministério da Agricultura) ou pertencentes a Universidades Federais ou Universidades Estaduais, contendo exames (organolepticos, físico químico, microbiológico, microscópico). Os laudos apresentados na o poderá o ter data de emissao superior a 180 (cento oitenta) dias da apresentação. **LOTES 1/9** ITENS 3/85,12/94,20/102,21/103,27/109 – **LOTES 2/10** TODOS OS ITENS – **LOTES 3/11** ITENS 44/126, 45/127,46/128,47/129,48/130 – **LOTES 4/12** ITENS 53/135, 54/136, 55/137, 56/138, 57/139, 58/140, 59/141, 60/142 – **LOTES 5/13** TODOS OS ITENS - **LOTES 6/14** TODOS OS ITENS – **LOTES 8/16** TODOS OS ITENS..

Diante de tal situação, a recorrente imediatamente entra em contato com todas as empresas que lhe fornecem os bens para entrega à esta municipalidade, não logrando êxito junto às industrias no envio dos laudos referentes ao lote 2 (salvo um dos produtos). Com relação ao lote 5, todos os laudos foram entregues tempestivamente pelas industrias, salvo o item 66/148.

Assim sendo fora considerada inabilitada, mesmo tendo o melhor preço, maior vantagem à municipalidade, cumprindo todos os requisitos, apresentando ficha técnica, e mais, **sendo já há anos, fornecedora da prefeitura, do mesmo item, de mesma marca e qualidade!**

Ora, como é de conhecimento desta comissão julgadora, a recorrente é empresa que costumeiramente participa de licitações, sendo fornecedora de diversos produtos a esta prefeitura, já há diversos anos, inclusive destes produtos ora licitados, que mais uma vez se sagrou vencedora!

Uma vez que é fornecedora recorrente, é certo que possui toda a documentação e *expertise*, entregando os produtos da melhor qualidade, sendo inclusive o requerido em edital.

E mais, o suposto documento faltante, não pode ser por ela expedido, mas apenas à indústria. Ou ao menos deveria ser fornecido prazo hábil para apresentação, lembrando que a licitação se deu na última semana útil de dezembro! Ocasião em que as industrias e laboratórios já se encontravam em recesso!

Entretanto, entende que houve o cumprimento do determinado! A) Junto à apresentação da proposta, fora apresentado como pode ser analisado dos documentos trazidos na sessão, toda a ficha técnica e descrição pormenorizada dos itens licitados;

Ora, excelência, inicialmente a empresa já é fornecedora há anos do **mesmo produto!!!!**

A empresa apresentou devidamente a ficha técnica, eis que **a indústria não lhe forneceu os laudos bromatológicos.**

E finalmente, o prazo de 10 dias corridos, em período de festas natalinas, não parece ser razoável a permitir a apresentação de qualquer laudo que pudesse ser realizado!

Mas não fosse isso o suficiente, há de ser lembrado o artigo 67da Lei Lei 14133/2021, conhecida Lei das Licitações:

> **Art. 67. A documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional será restrita a:**
> **(...)**
> **IV - prova do atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;**
> **(...)**

Ou seja, a Lei não traz a obrigação de apresentação de laudo bromatológico em qualquer momento, sequer em lei especial! Em que pese seja permitida, não há a determinação legal acerca do momento da

> *SÚMULA Nº 272 No edital de licitação, é vedada a inclusão de exigências de habilitação e de quesitos de pontuação técnica para cujo atendimento os licitantes tenham de incorrer em custos que não sejam necessários anteriormente à celebração do contrato.*
>
> *Fundamento Legal – Constituição Federal de 1.988, art. 37, inciso XXI; – Lei nº 8.666/93, art. 3º, § 1º, incisos I; arts. 27 e 30 e art. 44, º 1º; – Lei nº 9.784, de 29/01/1999, art. 2º, caput e inciso VI do Parágrafo único.*
>
> *Dados de aprovação: Acórdão nº 1043 – TCU – Plenário, 02 de maio de 2012*

2.1. Exigência de apresentação de Laudo Bromatológio, em desacordo com o disposto no art. 3º, caput, da Lei (Federal) nº 8.666/93

Consta do item 2.1 do Parecer MPTC/1722/2011, às fls. 114/117.

No anexo I, item VII do Edital (fl. 30) encontra-se:
VII – DAS AMOSTRAS
Após a adjudicação a empresa vencedora terá o prazo de 72 horas para apresentar, na Secretaria de Educação, [illegible] Apresentação de amostras de todos os gêneros alimentícios mencionados no anexo V, exceto os hortifrutigranjeiros – Apresentar, junto com as amostras, laudo bromatológico com análises físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e organolépticas de laboratório oficial ou credenciado para todos os gêneros alimentícios relacionados no ANEXO V, com emissão inferior a 06 (seis) meses, contados da data de abertura do processo.
As amostras reprovadas deverão ser substituídas no prazo máximo de 24 horas sob pena de desclassificação da empresa.
As amostras deverão ser apresentadas em embalagens de acordo com as normas Sanitárias vigentes.
Estando as amostras em conformidade, será emitido laudo positivo, o qual obrigatoriamente deverá ser juntado ao processo, e substituição do produto por outro somente poderá ocorrer mediante prévia solicitação [illegible] autorizado pelo CONTRATANTE.
A Diretoria de Controle de Licitações e Contratações (DLC) argumenta que a exigência de amostra está em conformidade com o § 3º da Lei nº 8.666/93, que dispõe:
Art. 43. A licitação será processada e julgada com observância dos seguintes procedimentos:
§ 3º É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.
Neste ponto correto o entendimento da DLC, pois a apresentação de amostras é exigida do vencedor do certame, antes da contratação, e, caso este não cumpra os requisitos constantes no Edital, poderá a Administração contratar o segundo melhor preço, sem maiores prejuízos.
Sobre a exigência do laudo bromatológico, a DCL sustentou que está fundamentada na Resolução/CD/FNDE nº 32, que estabelece normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
Contudo, a Resolução acima referida dispõe, em seu art. 15, § 4º:
Art. 15. Os produtos adquiridos para a clientela do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Compromisso – Anexo [illegible], desta Resolução, observando-se a legislação pertinente.
§ 4º A EE deverá prever em edital de licitação a obrigatoriedade de o fornecedor apresentar a ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos (...)
O Anexo II a que se refere o caput do artigo citado é, em verdade, um Termo de Compromisso, exclusivo para municípios, onde o dirigente da entidade executora determina que a Secretaria ou Departamento de Saúde, ou órgão similar, exerça a inspeção sanitária dos alimentos utilizados no Programa, autorizando, inclusive, que estes órgãos estabeleçam parceria com a Secretaria de Saúde do Estado, ou órgão similar, para auxiliar no cumprimento da determinação.
O dever de verificar a qualidade dos alimentos destinados à merenda escolar é da unidade administrativa adquirente, não devendo ser transferido aos particulares o [illegible] a qualidade dos próprios alimentos.
Desta forma, ao exigir a apresentação de Laudo Bromatológico do vencedor do certame, o Edital admitiu o tratamento desigual entre os licitantes, uma vez que, levando-se em conta os elevados custos do Laudo, a participação de empresas de menor potencial econômico será dificultada.
Sobre o tema, explica Paulo Chancey [1]:
(...) é necessário dizer que muitos responsáveis pelas licitações de merenda escolar estão equivocadamente inserindo nos editais, a exigência de que as empresas apresentem o chamado "laudo bromatológico" de análise dos produtos que pretende fornecer, exigência que, de cara, torna o edital viciado (...) [illegible] o princípio da igualdade, uma vez que empresas de maior potencial econômico acabam contratando [illegible] particulares. Esses laudos custam muito caro, afastando a possibilidade de serem obtidos por empresas de menor potencial econômico.
Neste sentido, constata-se ainda que o Edital exige a apresentação de Laudo Bromatológico a toda sorte de alimentos, excluídos apenas os hortifrutigranjeiros. Tal exigência criou restrições à participação, [illegible] quando sequer restrições para que fornecedores de alimentos in natura participem do certame.
Seria cabível a exigência de Laudo apenas para produtos industrializados, como salsicha e iogurte, eis que, conforme a Portaria nº 27 da Anvisa, de 13 de janeiro de 1998, tais produtos obrigatoriamente devem conter, em seus rótulos, a informação nutricional complementar[2], não acarretando em despesa nova ao fornecedor.
Assim, para o caso do Município, não há que se exigir a apresentação de Laudo Bromatológico nos termos em que prevê o Edital, mesmo após a fase de habilitação.

apresentação!

Sendo inclusive entendido pacificamente na jurisprudência que o prazo deve ser suficiente!

> **Acórdão 1624/2018 – Plenário**
>
> *A exigência de apresentação de laudos de ensaios técnicos por parte de todos os licitantes, como requisito de habilitação técnica, não encontra amparo no rol do art. 30 da Lei 8.666/1993. As exigências de habilitação técnica devem se referir ao licitante, não ao objeto do certame, e não podem onerar o licitante em custos que não sejam necessários anteriormente à celebração do contrato (Súmula TCU 272).*

11 4036 - 4717 comprasclicitacoesbrasil@gmail.com Rua Marechal Deodoro, 137 Centro, Piracaia-SP / Sala 2
CNPJ: 24.714.406/0001-60

Não fosse o suficiente, de se recordar, que a função primordial do processo licitatório, é buscar a proposta mais vantajosa à administração, e consequentemente à população. Proposta essa, que claramente foi a apresentada pela recorrente. Assim, inabilitar a empresa por uma suposta falta de um laudo que lhe geraria custos desnecessários anteriormente à assinatura do contrato, sem a certeza da entrega do bem, sendo que há anos entrega o mesmo produto à prefeitura, seria uma penalidade muito severa e desproporcional.

É esse, além de ser a posição de maior bom senso, o recentíssimo acórdão do TCU, acórdão 1211/2021-P, que entende, nos termos do voto do Relator Walton Alencar Rodrigues, que a desclassificação de licitante, sem que lhe seja conferida oportunidade para sanear os seus documentos de habilitação e/ou proposta, resulta em objetivo dissociado do interesse público.

"a vedação à inclusão de novo documento, previsto no art. 43, §3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021) , não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro;"

Ainda o Acórdão 918/2014 – Plenário TC 000.175/2013-7, bem como o acórdão TCU 1170/2013 – Plenário TC 007.501/2013-7:

"A inabilitação de licitante em virtude da ausência de informações que possam ser supridas por meio de diligência, de que não resulte inserção de documento novo ou afronta à isonomia entre os participantes, caracteriza inobservância à jurisprudência do TCU."

Acórdão 918/2014-Plenário, TC 000.175/2013-7

"Acrescentou que "não há qualquer ilegalidade na diligência realizada pela pregoeira para esclarecer o modelo de equipamento ofertado pela Scansystem Ltda. Por um lado, porque a licitante apresentou sua proposta com as informações requeridas no edital ..., e, por outro, porque o ato da pregoeira objetivou complementar a instrução do processo, e não coletar informação que aí deveria constar originalmente".
Mencionou que a jurisprudência deste Tribunal é clara em condenar a desclassificação de licitantes em virtude da ausência de informações que possam ser supridas pela diligência prevista no art. 43, § 3º, da Lei de Licitações."

Acórdão do TCU nº Acórdão 1170/2013-Plenário, TC 007.501/2013-7

Assim, ante todo o exposto, vem requerer no prazo legal, e plenamente comprovado o atendimento ao edital, o recebimento do presente recurso, **em seu efeito suspensivo**;

Ao final, pugna pela integral procedência do presente recurso, com o fim de rever a decisão de inabilitação da empresa recorrida, declarando a nulidade de todos os atos eventualmente praticados a partir da declaração de inabilitação.

Uma vez que vossa excelência não entenda pela alteração da combatida decisão, que determine imediatamente o encaminhamento à Autoridade Superior.

Pugna pela total procedência do presente!

Termos em que,

Pede deferimento.

COMPRAS E LICITACOES BRASIL LTDA:24714405000150

Assinado de forma digital por COMPRAS E LICITACOES BRASIL LTDA:24714405000150
Dados: 2025.01.28 09:55:40 -03'00'

COMPRAS & LICITAÇÕES BRASIL LTDA

Piracaia, 28 de Janeiro de 2025.

CNPJ 24.714.405/0001-50

FONE: (11) 4036-4717

DECISÃO EM RECURSO ADMINISTRATIVO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2024
PROCESSO Nº 1146/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM ENTREGA PONTO A PONTO, POR 12 MESES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA. Lotes 02, 05, 10 e 13.

RECORRENTE: COMPRAS & LICITAÇÕES BRASIL LTDA, CNPJ: 24.714.405/0001-50.

DATA DA REALIZAÇÃO: Dia 13/12/2024 às 10:00 horas

I - DAS PRELIMINARES

Trata-se de recurso administrativo interposto pela empresa COMPRAS & LICITAÇÕES BRASIL LTDA, em face do resultado proferido no âmbito da PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2024, PROCESSO Nº 1146/2024.

O recurso é tempestivo, foi apresentado consoante às formalidades legais e editalícias, razão pela qual a CPL decide pelo conhecimento e processamento.

II – DA ALEGAÇÃO DA RECORRENTE

A empresa RECORRENTE alega, que "foi declarada vencedora nos lotes 02 (biscoitos) e 05 (macarrão), tendo sido inicialmente habilitada quando da apresentação de documentação.

Que o edital em seu item "2.4 – E", e "2.5" exigia a apresentação em 10 (dez) dias corridos de Laudo Bromatológico expedido por laboratório credenciado.

Que imediatamente entrou em contato com todas as empresas que lhe fornecem os bens para entrega à esta municipalidade, não logrando êxito junto às industrias no envio dos laudos referentes ao lote 2 (salvo um dos produtos).

Que com relação ao lote 5, todos os laudos foram entregues tempestivamente pelas indústrias, salvo o item 66/148 e que o fora considerada inabilitada, mesmo tendo o melhor preço, maior vantagem à municipalidade, cumprindo todos os requisitos, apresentando ficha técnica, e mais, sendo já há anos, fornecedora da prefeitura, do mesmo item, de mesma marca e qualidade.

Que é de conhecimento desta comissão julgadora, a recorrente é empresa que costumeiramente participa de licitações, sendo fornecedora de diversos produtos a esta prefeitura, já há diversos anos, inclusive destes produtos ora licitados, que mais uma vez se sagrou vencedora!

Que uma vez que é fornecedora recorrente, é certo que possui toda a documentação e expertise, entregando os produtos da melhor qualidade, sendo inclusive o requerido em edital.

Que o suposto documento faltante, não pode ser por ela expedido, mas apenas à indústria. ou ao menos deveria ser fornecido prazo hábil para apresentação, lembrando que a licitação se deu na última semana útil de dezembro! Ocasião em que as indústrias e laboratórios já se encontravam em recesso!

Que apresentou devidamente a ficha técnica, eis que a indústria não lhe forneceu os laudos bromatológicos.

Que o prazo de 10 dias corridos, em período de festas natalinas, não parece ser razoável a permitir a apresentação de qualquer laudo que pudesse ser realizado!

Cita o artigo 67 da Lei 14.133/2021 que mencionando que a documentação relativa à qualificação técnico-profissional e técnico-operacional será restrita a: (...) IV - prova do atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;

Traz a Súmula 272 e Acórdão 1624/2018 do Tribunal de Contas da União que relata que é vedada a inclusão de exigências de habilitação e de quesitos de pontuação técnica para cujo atendimento os licitantes tenham de incorrer em custos que não sejam necessários anteriormente à celebração do contrato;

Relata que a função primordial do processo licitatório, é buscar a proposta mais vantajosa à administração, e consequentemente à população. Proposta essa, que claramente foi a apresentada pela recorrente.

Que inabilitar a empresa por uma suposta falta de um laudo que lhe geraria custos desnecessários anteriormente à assinatura do contrato, sem a certeza da entrega do bem, sendo que há anos entrega o mesmo produto à prefeitura, seria uma penalidade muito severa e desproporcional.

Menciona o Acórdão do TCU 1211/2021, colocando que, nos termos do voto do Relator Walton Alencar Rodrigues, que a desclassificação de licitante, sem que lhe seja conferida oportunidade para sanear os seus documentos de habilitação e/ou proposta, resulta em objetivo dissociado do interesse público.

E os Acórdão 918/2014 – Plenário TC 000.175/2013-7, bem como o acórdão TCU 1170/2013 – Plenário TC 007.501/2013-7 que versa sobre o saneamento das condições de habilitação através de diligências.

Ao final, pugna pela integral procedência do presente recurso, com o fim de rever a decisão de inabilitação da empresa recorrida, declarando a nulidade de todos os atos eventualmente praticados a partir da declaração de inabilitação ou, que caso não seja acolhido o recurso, que determine imediatamente o encaminhamento à Autoridade Superior.

IV – DO MÉRITO

Primeiramente cumpri-nos esclarecer alguns pontos da peça recursal.

Nota-se que a recorrente alega, em brevíssimo resumo, que foi inabilitada pela não apresentação de documentos; apresenta decisões que tratam sobre a habilitação/inabilitação em licitações (Artigo 67 da Lei 14.133/2021, Acórdão 918/2014 –, Acórdão TCU 1170/2013, Acórdão do TCU 1211/2021, Súmula TCU 272 e Acórdão TCU 1624/2018) porém não apresenta que **foi afastada do fornecimento em fase prevista no edital de amostragem dos produtos,** que foram solicitadas apenas dos proponentes vencedores do certame e após a fase de habilitação das empresas.

Na fase de habilitação foram apresentados e validados documentos de qualificação jurídica, fiscal e trabalhista, qualificação técnico-operacional e econômico financeira das proponentes **(das empresas)**, como de praxe e conforme previsão legal e editalícia, sem nenhum ônus adicional, visto que são documentos rotineiros que podem ser obtidos em sua maioria nos sítios eletrônicos dos emissores gratuitamente e foram apresentados eletronicamente na plataforma onde está sendo realizada a licitação, tendo sido declarada desclassificada por não atendimento na fase de amostras, em verificação da conformidade **(dos produtos)** exigidos no edital, através de relatório da nutricionista responsável pelo setor de merenda escolar.

Também a proponente apresentou amostras e inseriu recurso na plataforma onde está sendo realizada a licitação para os para os lotes 02, 05, 10 e 13, não somente nos lotes 02 e 05 como menciona.

Isto posto, passamos avaliar o mérito do recurso.

DA PREVISÃO LEGAL E EDITALÍCIA

A lei 14.133/2021 em seu art. 5º, estabelece que, na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável.

Nesse sentido, esclarecemos que todos os atos praticados e decisões tomadas objetivaram o atendimento ao edital.

Sobre a matéria, segundo Hely Lopes Meirelles:

> "A vinculação ao edital é princípio básico de toda licitação. [...] O edital é a lei interna da licitação, e, como tal, vincula aos seus termos tanto os licitantes como a Administração que o expediu" (Hely Lopes Meirelles.

Direito Administrativo Brasileiro. 26ª ed. São Paulo: Malheiros Editores Ltda., 2002. p. 263).

O edital da licitação, padrão no município, em seu subitem 7. DA FASE DE JULGAMENTO, prevê:

> 7.6. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
>
> 7.7. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
>
> 7.8. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
>
> 7.9. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
>
> 7.10. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

O Termo de referência da licitação prevê:

> **2.4 DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**
> **Justifica-se o pedido de amostra para garantir a qualidade dos produtos como também verificar o atendimento ao descritivo de cada item solicitado no edital, visando sanar qualquer falha de entendimento que possa ocasionar a compra de produto distinto do solicitado.**
>
> **O(s) fornecedor (es) classificado(s) em primeiro lugar deverão entregar as amostras de todos os itens indicadas no quadro abaixo na Divisão de Alimentação Escolar situado a Rua São Miguel, n.º 200, Centro, Piracaia - SP, até 10 (dez) dias corridos da fase de habilitação das 12:00 às 17:00, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação. O resultado da análise será publicado em até 05 dias após o prazo da apresentação das amostras.**
>
> Detalhes para apresentação das amostras juntamente com os documentos abaixo:
>
> A) Ficha técnica autenticados de cada item. A ficha técnica deverá conter: identificação do produto e marca; nome, endereço e telefone do fabricante, prazo de validade; composição do produto; informação nutricional, peso do produto nas embalagens primárias e secundárias; condições de armazenamento; condições de transporte, tipo de embalagem, tipo de rotulagem das embalagens, instruções de uso e preparo, informações e assinatura do responsável técnico pelo produto (conforme

Legislação Vigente); LOTES 1/9 ITENS 3/85,12/94,20/102,21/103,27/109, LOTES 2/10 TODOS ITENS, LOTES 3/11 TODOS ITENS, LOTES 4/12 TODOS OS ITENS, LOTES 5/13 TODOS OS ITENS, LOTES 6/14 TODOS OS ITENS, LOTES 7/15 TODOS OS ITENS, LOTES 8/16 TODOS OS ITENS

B) Cópia autenticada de registro ou certificado ou declaração da empresa fabricante no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal, ou SISP – Serviço de Inspeção Estadual e ou no SIM – Serviço de Inspeção Municipal ou SISBI – POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos de Origem Animal); dos produtos pertinentes, conforme descritivo. LOTES 4/12 ITENS 53/135, 54/136, 55/137, 56/138, 57/139, 58/140, 59/141, 60/142 – LOTES 5/13 ITEM 61/143. – LOTES 6/14 TODOS OS ITENS

C) Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, no prazo de validade estabelecido oficialmente. O documento deve demonstrar que a empresa licitante está apta para o seu funcionamento regular;

D) Certificados de vistoria de veículos, para transporte de alimentos, expedida pela Vigilância Sanitária ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de distribuição, é obrigatório a apresentação do CEVS da empresa prestadora do serviço, conforme Portaria CVS 01 de 22 de janeiro de 2007. Na hipótese de alteração da frota própria e/ou terceirizada durante o prazo de vigência do Contrato de Fornecimento, comunicará e apresentará cópia autenticada dos mesmos documentos exigidos;

E) A Empresa vencedora deverá entregar, a Divisa o de Alimentação Escolar, no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos Laudo bromatológico expedido por laboratório credenciado junto a ANVISA OU MAPA (Ministério da Agricultura) ou pertencentes a Universidades Federais ou Universidades Estaduais, contendo exames (organolepticos, físico químico, microbiológico, microscópico). Os laudos apresentados na o poderá o ter data de emissão superior a 180 (cento oitenta) dias da apresentação. LOTES 1/9 ITENS 3/85,12/94,20/102,21/103,27/109 – LOTES 2/10 TODOS OS ITENS – LOTES 3/11 ITENS 44/126, 45/127,46/128,47/129,48/130 – LOTES 4/12 ITENS 53/135, 54/136, 55/137, 56/138, 57/139, 58/140, 59/141, 60/142 – LOTES 5/13 TODOS OS ITENS - LOTES 6/14 TODOS OS ITENS – LOTES 8/16 TODOS OS ITENS.

F) O resultado da análise da amostra será divulgado em canal oficial em até 10 dias uteis após o recebimento do produto.

G) No caso de reprovação da amostra apresentada, será convocada a empresa classificada em segundo lugar para análise da amostra correspondente.

A Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), em seu artigo17 disciplina que:

> Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:
> I - preparatória;
> II - de divulgação do edital de licitação;
> III - de apresentação de propostas e lances, quando for o caso;
> IV - de julgamento;

V - de habilitação;
VI - recursal;
VII - de homologação.
§ 1º A fase referida no inciso V do **caput** deste artigo poderá, mediante ato motivado com explicitação dos benefícios decorrentes, anteceder as fases referidas nos incisos III e IV do **caput** deste artigo, desde que expressamente previsto no edital de licitação.
§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.
§ 3º Desde que previsto no edital, na fase a que se refere o inciso IV do caput deste artigo, o órgão ou entidade licitante poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.
Grifo Nosso

DA CONDUÇÃO NO CERTAME

No dia 16 de dezembro de 2024 às 15:20hs, a empresa recorrente foi declarada habilitada e na sequencia foi informado nas mensagens do processo sobre os procedimentos para entrega das amostras, com informações sobre o prazo e local, conforme consta na ATA parcial da sessão:

MUNICIPIO DE PIRACAIA
PIRACAIA-SP

16/12/2024 15:20:00 MENSAGEM PREGOEIRO
Após análise dos documentos, declaramos as empresas GABEEFOODS COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI – EPP e COMPRAS & LICITACOES BRASIL LTDA habilitadas.

16/12/2024 15:21:31 MENSAGEM PREGOEIRO
Conforme Edital: As amostras de todos os itens indicadas no Termo de referência deverão ser entregues na Divisão de Alimentação Escolar situado a Rua São Miguel, n.º 200, Centro, Piracaia - SP, até 10 (dez) dias corridos da fase de habilitação das 12:00 às 17:00, para avaliação e seleção dos produtos a serem adquiridos, as quais deverão ser submetidas a testes necessários, imediatamente após a fase de habilitação.

16/12/2024 15:26:08 MENSAGEM PREGOEIRO
Considerando que não haverá expediente do dia 23/12/2024 até 31/12/2024 (DECRETO Nº. 5.513 DE 10 DE DEZEMBRO DE 2.024), o prazo para entrega das amostras será até 02/01/2025. Retornaremos em 03/01/2025 às 15:00hs para informação e continuidade.

03/01/2025 15:00:07 MENSAGEM PREGOEIRO
As amostras foram apresentadas e estão disponíveis para vistas dos interessados na Divisão de Alimentação Escolar situado a Rua São Miguel, n.º 200, Centro, Piracaia – SP CEP 12970-000.

03/01/2025 15:00:16 MENSAGEM PREGOEIRO
O resultado da análise das amostras deverá ser concluído no prazo de 10 dias corridos conforme Termo de referência. Retornaremos no dia 13/01/2025 às 16hs para informação e continuidade.

13/01/2025 16:01:28 MENSAGEM PREGOEIRO
O arquivo RESULTADO ANÁLISE AMOSTRAS PE 37-2024.pdf foi adicionado ao processo.

13/01/2025 16:05:11 MENSAGEM PREGOEIRO
Conforme Parecer Técnico das Amostras, convocamos as empresas subsequentes na classificação dos Lotes 02, 05, 10 e 13, para apresentação das amostras, conforme Termo de Referência do Edital.

Notemos que no mesmo dia 16 de dezembro de 2024, na sequência, em função dos feriados de fim de ano e pontos facultativos decretados, o prazo para apresentação das amostras foi estendido para até o dia 02/01/2025.

Que as amostras foram apresentadas no prazo pelas proponentes, inclusive a empresa recorrente, os quais foram disponibilizados para vistas dos interessados no dia 03/01/2025.

E que no dia 13 de janeiro de 2025 foi divulgado resultado da análise das amostras com a reprovação dos produtos apresentados pela recorrente, cujo relatório de análise das amostras elaborado pela Nutricionista da Unidade Requisitante (setor de merenda) consta em anexo.

Após e em atendimento ao edital, as empresas subsequentes na classificação foram convocadas para apresentação de suas amostras.

DO PRAZO PARA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

O prazo para apresentação das amostras acompanhadas dos documentos relativos aos produtos, de 10 (dês) dias corridos, constou no Termo de Referência que foi elaborado na fase preparatória da licitação e foi veiculado como Anexo do Edital observando-se os procedimentos legais.

O edital da licitação contendo todas as especificações do objeto, procedimentos e prazos relativos ao certame foi disponibilizado no site do Município de Piracaia, plataforma BLL onde está sendo realizada a licitação, Portal Transparência do Município, Portal Nacional de Compras Públicas do Governo Federal. Os avisos do edital da licitação foram publicados no Diário Oficial do Município de Piracaia, Diário Oficial do Estado de São Paulo – DOE e Jornal de grande circulação no Estado de São Paulo (Jornal Folha de São Paulo), porém **nenhum pedido de esclarecimento ou pedido de impugnação questionando o prazo para apresentação das amostras foi apresentado**.

E edital prevê em seu subitem 11 que qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital ou solicitar esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

Também, conforme consta no Termo de referência, estes documentos solicitados na fase das amostras não necessitariam ser emitidos neste prazo, mas sim apresentados juntamentos com os produtos, sendo que o Laudo Bromatológico faltante na apresentação das amostras da empresa recorrente, por exemplo, poderia ter sido emitido em até 180 dias da apresentação.

DA EXIGÊNCIA DE PRODUTOS ACOMPANHADOS POR LAUDOS

Segundo informação da unidade requisitante (Setor de Merenda) a análise de gêneros alimentícios requer mais informações além das possíveis de obter através da análise sensorial.

Informações como registro dos produtos em órgãos de fiscalização sanitária, fichas técnicas e laudos, por exemplo, são essenciais para assegurar a qualidade e a integridade dos alimentos a serem adquiridos.

O descritivo de produtos para licitações deve ser sucinto e suficiente para identificar as necessidades da administração, não pode ser restritivo nem indicar marcas, mas as composições mínimas aceitáveis e dispostas no edital necessitam ser comprovadas pelos fornecedores.

Mais especificamente sobre a exigência de laudos bromatológicos, entendemos que a análise bromatológica dos alimentos destinada à verificação da composição química dos mesmos, valor alimentício e calórico, propriedades físicas, toxicológicas e sua ação no organismo é necessária para aferir a qualidade e o atendimento ao descritivo do edital.

Também não constou que o laudo deveria ser realizado por fabricante conforme sugere a recorrente, pois conforme consta no edital, pede-se ***"Laudo bromatológico expedido por laboratório credenciado junto a ANVISA OU MAPA (Ministério da Agricultura) ou pertencentes a Universidades Federais ou Universidades Estaduais, contendo exames (organolépticos, físico químico, microbiológico, microscópico). Os laudos apresentados n poderá o ter data de emissão superior a 180 (cento oitenta) dias da apresentação."***

DA JURISPRUDÊNCIA DOS ÓRGÃO DE ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

SÚMULA Nº 42 TCESP - Nas aquisições de gêneros alimentícios, a apresentação de laudo bromatológico do produto, quando exigida, deve ser imposta apenas à licitante vencedora e mediante prazo suficiente para atendimento.

TC 00002946.989.14-2 - Por fim, não há recriminar a inclusão promovida no instrumento convocatório, destinada a impor apresentação de laudo bromatológico, isso porque a exigência está dirigida ao vencedor da disputa, como condição de contratação.
Segundo as Orientações Interpretativas do Ministério Público de Contas nº 01.33, "nas aquisições de gêneros alimentícios, a apresentação de laudo bromatológico do produto, quando exigida, deve ser imposta apenas à licitante vencedora e mediante prazo suficiente para atendimento".

TC-005228.989.16-6 - Assim também, a documentação relativa à inscrição no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, fichas técnicas dos produtos e licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária insere-se na relação daqueles necessários ao funcionamento ou de fácil obtenção por empresas que comercializam gêneros alimentícios, não se configurando em causa de obstrução à livre competição. O mesmo se pode dizer, quanto ao laudo bromatológico a ser apresentado no prazo de 07 (sete) dias após a aprovação das amostras, tampouco causador de restrição, além de ser admitida sua emissão em até 12 (doze) meses antes daquela oportunidade.

DAS DEMAIS ALEGAÇÕES DA RECORRENTE E DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

A recorrente alega que já é fornecedora desta municipalidade e roga pela habilitação mesmo sem apresentar os documentos solicitados em edital, até porque não se verificou na ocasião da publicação do edital, no prazo disponível para apresentação de propostas, documentos e impugnações, no prazo após habilitação disponibilizado para apresentação das amostras acompanhados dos documentos relacionados aos produtos, tampouco requer agora em sua peça recursal para apresentar os documentos.

Sugere que, com o conhecimento desta comissão julgadora que a empresa recorrente já forneceu produtos para esta municipalidade, que estaria apta para reverter a desclassificação proposta mesmo não atendendo ao edital desta licitação.

Daí, cumprimos discordar, visto que, se forneceu anteriormente é porque apresentou condições para tanto. Mas isso não quer dizer que estaria habilitada *ad aeternum*. Cada licitação é um processo que gera aos interessados a chance de tornar-se fornecedores caso logrem êxito no certame e cumpram o estabelecido no instrumento convocatório.

Sequer teria esta discricionaridade o condutor, visto que o edital de licitação vincula ambas as partes envolvidas no processo, ou seja, a administração pública e os licitantes. E constou no edital todas as condições e procedimentos que seriam processados no presente certame.

Isto posto e sem nada mais evocar, estando certos que todos os atos praticados estão em conformidade com o edital e atendimento a Lei, com base nos elementos processuais disponíveis, decidimos manter a decisão.

Logo, nos termos do artigo 165 § 2º da Lei 14.133/2021, encaminhamos o presente processo à autoridade superior competente (Senhor Prefeito Municipal), para sua análise, consideração e julgamento final do Recurso Administrativo em pauta, para posterior comunicado do resultado às respectivas empresas licitantes interessadas, na forma e prazo previstos no Edital.

Piracaia, 04 de fevereiro de 2024.

Fernando Henrique Alves Garcia Banhos
Agente de Contratação/Pregoeiro

TRIBUNAL PLENO – SESSÃO DE 06/08/2014
EXAME PRÉVIO DE EDITAL – MUNICIPAL

PROCESSOS Nos:	00002946.989.14-2 00002951.989.14-4 00002952.989.14-3 00002954.989.14-1 00002956.989.14-9 00002964.989.14-9 00002967.989.14-6
REPRESENTANTES:	Naelson Teixeira de Souza JCS Alimentos Ltda. Roseli Alves Pereira Comércio de Frutas Santa Lídia Ltda. EPP Lucilene Gomes Sabino - ME Pro Ativa Alimentos Ltda. ME J.J. Comercial e Distribuidora de Gêneros Alimentícios Ltda.
REPRESENTADA:	Prefeitura Municipal de Guarulhos. **Responsáveis:** Sebastião Almeida (Prefeito Municipal), Jorge Luiz Carniti (Secretário Adjunto de Assuntos Jurídicos), Moacir de Souza (Secretário da Educação) e Cristina Raffa Volpi (Diretora do Departamento de Compras e Contratações).
ADVOGADO:	Alberto Barbella Saba (OAB/SP nº 313.446)
ASSUNTO:	Representações formuladas contra o edital do Pregão Presencial nº 31/14 - DCC, licitação destinada ao "Registro de Preços para Aquisição de Hortifrutigranjeiros".

RELATÓRIO

Naelson Teixeira de Souza, JCS Alimentos Ltda., Roseli Alves Pereira, Comércio de Frutas Santa Lídia Ltda. EPP, Lucilene Gomes Sabino – ME, Pro Ativa Alimentos Ltda. ME e J.J. Comercial e Distribuidora de Gêneros Alimentícios Ltda.

representaram junto a este E. Tribunal em face do edital do Pregão Presencial nº 31/14 - DCC, licitação realizada pela Prefeitura Municipal de Guarulhos objetivando o "Registro de Preços para Aquisição de Hortifrutigranjeiros".

Os processos foram a mim distribuídos tendo em conta conexão com a matéria constante dos processos TC's-00000952.989.14-3, 00000955.989.14-0, 00000960.989.14-3, 00000963.989.14-0, 00000966.989.14-7 e 00000968.989.14-5, os quais cuidaram de representações promovidas em face do mesmo instrumento convocatório, tendo o E. Plenário, na Sessão de 02/04/2014, decidido pela procedência parcial das Representações formuladas por Roseli Alves Pereira, Pro Ativa Alimentos Ltda. ME, Espfrutas Comércio de Hortifrutigranjeiros Ltda. EPP, Comercial NP Ltda. EPP e José Ronoxandro da Silva, bem como pela procedência das Representações formuladas por Vanessa Oliveira Diniz, Graniko & Miguel Ltda. EPP e Francisco Costabile Filho, determinando-se à Administração que refizesse a divisão dos itens postos em disputa, adequando a eles os critérios de habilitação e modificasse o critério de pagamento das despesas, os quais deveriam levar em conta preços registrados e não o registro de percentual aplicado sobre a tabela do CEAGESP, havendo, ainda, a necessidade de escolher outro

critério de julgamento para os produtos que compunham o então denominado Lote 2.

Uma a uma, as impugnações de agora podem ser assim resumidas:

Naelson Teixeira de Souza não se conforma com a falta de exigência de inscrição dos licitantes no CNPJ e no CRN, considerando, mais, absurdos os valores fixados para a prova de capacidade econômico-financeira, solicitando-se capital social ou patrimônio líquido muito acima do valor constante do edital anterior, que previa comprovação no patamar de R$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), majoração efetuada sem maiores explicações.

JCS Comércio de Hortifrutigranjeiros Ltda., igualmente, insurgiu-se contra a exigência de capital social ou patrimônio líquido nos patamares fixados, especialmente para os Lotes 01 e 03, porque excederam os 10% (dez por cento) limítrofes permitidos pela legislação (Lote 01 – Estimativa R$ 13.363.170,00 e Capital Social R$ 1.550.378,40 / Lote 03 – Estimativa R$ 54.284.328,00 e Capital Social R$ 5.644.080,00), além considerar equivocada a utilização do Sistema de Registro de Preços, tanto assim que há previsão de celebração de contrato, com possibilidade de prorrogação por 12 (doze) meses.

Entende que deveria ser modificado o dispositivo que pede Certidão Negativa de Falência ou Concordata, passando-se a solicitar Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Insolvência Civil, acreditando, ainda, que a licitação deveria ser julgada por item e não por lote; não deveria ser exigida prova de regularidade fiscal para com a fazenda municipal, por tratar-se da hipótese de incidência apenas do ICMS; a falta de certeza acerca do fornecimento, adotado que foi o SRP, pode influenciar negativamente nos custos com transporte; haveria exagero em exigir-se dos licitantes a apresentação de índices contábeis.

Roseli Alves Pereira repetiu a reclamação da JCS acerca do capital social ou patrimônio líquido exigido nos Lotes 01 e 03, como prova de capacidade econômico-financeira.

Comércio de Frutas Santa Lídia Ltda. EPP e Lucilene Gomes Sabino ME, por sua vez, protocolaram petições idênticas em seus teores àquelas apresentadas por JCS e Roseli, respectivamente.

Pro Ativa Alimentos Ltda. peticionou para reclamar, da mesma maneira que os demais, de excesso por parte da Administração, insurgindo-se não somente contra a extrapolação do limite de 10% nos lotes indicados, como, também, do elevado valor

fixado em todos os lotes, já que não há certeza acerca do fornecimento, porque o Sistema de Registro de Preços não obriga às aquisições.

Vê violação às Súmulas nº 14 e 15 deste Tribunal nos itens que estabelecem a obrigatoriedade da empresa adjudicatária apresentar Laudo Bromatológico e Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária dos fabricantes dos produtos, sendo mais adequado pedir as amostras e documentos na ocasião do fornecimento, ainda mais em se tratando de mero Registro de Preços.

Por fim, a J.J. Comercial e Distribuidora de Gêneros Alimentícios Ltda. foi mais uma que condenou a exigência de capital social e patrimônio líquido como posta no edital, ainda mais em duplicidade a ser considerada a partir da imposição de demonstração de índice de liquidez mínimo, fazendo crítica, ademais, à solicitação de prova de fornecimento anterior de 50% (cinquenta por cento) de toda a estimativa anual de consumo, mesmo porque não se tem certeza acerca da totalidade das aquisições futuras.

O E. Plenário, em Sessão de 02 de junho de 2014, referendou os atos até então praticados, relativos ao recebimento da matéria como Exame Prévio de Edital, com determinação de suspensão do andamento do certame e fixação de

prazo para encaminhamento de documentos e justificativas de interesse.

Em decorrência, compareceu a Administração Municipal requerendo, em preliminar, o reconhecimento da preclusão, quer em relação aos aspectos já avaliados por esta E. Corte quando do anterior julgamento anterior, quer acerca daqueles não arguidos em momento oportuno.

Quanto ao mérito, assim se posicionou na defesa de seus atos:

- não exigiu prova de inscrição no CNPJ por considerar a informação desnecessária, uma vez que solicitou prova de regularidade fiscal por meio de certidão negativa;
- a Resolução nº 378/05 do Conselho Federal de Nutrição não exige registro para empresas que fornecem hortifrutigranjeiros;
- a solicitação de capital social ou patrimônio líquido mínimo concomitantemente à de demonstração de bons índices contábeis tem amparo legal;
- a elevação dos valores exigidos a título de capital social ou patrimônio líquido se deu nos limites da decisão desta E. Corte, adotada no exame das representações anteriores e, a partir das

correções relativas aos percentuais estabelecidos para os Lotes 1 e 3, estarão dentro dos limites legais;

- de acordo com a jurisprudência, não há óbices à utilização do sistema de registro de preços para aquisição de hortifrutigranjeiros, não havendo, sequer, confundir a estimativa máxima de aquisição com a quantidade de produtos que efetivamente poderá ser adquirida pelo município;
- a divisão dos produtos objeto da licitação em 5 (cinco) lotes atende à determinação do Tribunal, adotada na Sessão de 02/04/2014;
- o item 6.2.2.5 do edital permite que as licitantes apresentem declaração de isenção em relação à necessidade de prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, portanto não prevalecendo o argumento de ilegalidade da exigência a este título posto incidir apenas o ICMS;
- a exigência de licença expedida pela Vigilância Sanitária para o comércio de hortifrutigranjeiros decorre da Lei nº 9.782/09, do Decreto Estadual nº 44.954/00 e da Portaria CVS nº16/03, estando conforme a jurisprudência deste Tribunal porque solicitada apenas do licitante vencedor, como condição de contratação, o mesmo ocorrendo com o laudo bromatológico, que tem amparo na Resolução nº 32/06 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da

Educação (Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE), portanto não havendo qualquer ofensa às Súmulas nº 14 e 15;

- a fim de aferir a qualificação técnica operacional, constou do edital a exigência de apresentação de atestados nos limites indicados na Súmula nº 24.

Admitiu, contudo, o erro no cálculo do percentual do capital social ou patrimônio líquido mínimo exigido nos Lotes 1 e 3, anunciando que efetuará a retificação necessária, reconhecendo, ainda, a necessidade de adaptação à Lei nº 11.101/05, quanto à exigência de "certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica".

Informou que o contrato anterior terminou em 30/04/2014. Desde então a empresa Ceazza Distribuidora de Frutas, Verduras e Legumes Ltda. manteve o fornecimento, fundamentando as aquisições o inciso XII, do artigo 24 da Lei de Licitações, que estabelece ser "dispensável a licitação nas compras de hortifrutigranjeiros, pão e outros gêneros perecíveis no tempo necessário para a realização os processos licitatórios correspondentes, realizadas diretamente com o preço do dia".

Para a Assessoria Técnica, incide o instituto da preclusão sobre as matérias que já constavam da primeira versão do edital, bem como sobre aquelas que foram alteradas por determinação desta Corte, enquadrando-se nesse contexto os temas relativos à: a) falta de exigência de inscrição no CNPJ e nos cadastros estadual e municipal; b) omissão quanto à exigência de inscrição dos licitantes no CRN (Conselho Regional de Nutricionistas); c) exigência de capital social mínimo para comprovação da qualificação econômico-financeira concomitantemente à demonstração dos índices contábeis; d) utilização do sistema de registro de preços para o fornecimento dos bens em questão, considerando seu caráter continuado; e) necessidade de retificação do dispositivo que estabelece a certidão negativa de falência ou concordata; f) fixação do julgamento por lote e não por item; g) exigência de prova de regularidade fiscal para com a Fazenda municipal, quando o fornecimento de bens estaria sujeito apenas à incidência de ICMS; h) obrigatoriedade da empresa adjudicatária apresentar alvará de funcionamento da Vigilância Sanitária, o que afrontaria as Súmulas nº 14 e n. 15 do TCESP.

Restariam para exame, então, apenas três aspectos: a exigência de capital social ou patrimônio líquido em

percentual superior a 10% do valor estimado; a exigência de laudo bromatológico e a solicitação de prova de fornecimento anterior por meio de atestados probatórios equivalentes ou superiores a 50% de toda a estimativa anual, apenas resultando procedentes a representações que recaíram sobre as regras para aferição da capacidade econômico-financeira dos licitantes, a propósito como reconhecido pela própria Administração.

Referida posição foi compartilhada pela Chefia da ATJ e pelo douto Ministério Público de Contas, este último apenas inserindo recomendação para que sejam revistos os preços unitários de cada produto, a fim de assegurar que efetivamente reflitam a realidade praticada no mercado.

O Secretário – Diretor Geral, por sua vez, compactuando das conclusões dos que o precederam, propõe adicionalmente seja alertada a Prefeitura de que, no exame a ser realizado no rito ordinário, será avaliada a real necessidade das proporções estabelecidas como prova de capacidade econômico-financeira.

É o relatório.

GFL/.

VOTO

Preliminarmente, reconheço a incidência do instituto da preclusão em relação à maior parte das impugnações apresentadas pelos Representantes.

Isso porque, este E. Plenário, na Sessão de 02/04/2014, nos autos dos processos eTC's 00000952.989.14-3, 00000954.989.14-1, 00000955.989.14-0, 00000960.989.14-3, 00000963.989.14-0, 00000966.989.14-7, 00000968.989.14-5 e 00000970.989.14-1, apreciou as questões relacionadas aos seguintes aspectos: utilização do Sistema de Registro de Preços; dimensionamento dos lotes e critério de julgamento; falta de solicitação do CNPJ, inscrições Estadual e Municipal e inscrição no CRN; exigência de atestado de capacidade técnica no percentual de 50% (cinquenta por cento) do fornecimento estimado e solicitação de Alvará emitido pela Vigilância Sanitária.

Do mesmo modo, não se afiguram passíveis de apreciação as impugnações que recaem sobre a necessidade de prova de regularidade perante a Fazenda Municipal e a exigência de índices contábeis, desta feita porque referidas imposições já constavam do instrumento anteriormente examinado, sem que sobre

elas fossem feitas quaisquer críticas, mantendo-se inalterados no instrumento relançado à praça e ora posto em discussão.

Por outro lado, ainda que as regras para fixação do capital social ou valor de patrimônio líquido mínimo exigido dos licitantes tivessem sido motivo de específica determinação de alteração pelo E. Plenário, a fim de que se refizesse "a divisão dos itens postos em disputa, adequando a eles os critérios de habilitação", ao proceder às modificações a Prefeitura acabou por descumprir o quanto prescrito por esta E. Corte, ao deixar de observar o limite imposto pelo § 3º, do artigo 31 da Lei de Licitações, fato por ela mesma reconhecido em relação aos valores fixados para os itens 1 e 3.

Daí a retomada da abordagem acerca do tema, não pesando contra a apreciação das impugnações a esse respeito a preclusão.

Novamente, deverá alterar o edital a Municipalidade, modificação que certamente ocorrerá junto àquela anunciada acerca da necessidade de retificação da cláusula que exige apresentação da certidão de falência ou concordata.

Por fim, não há recriminar a inclusão promovida no instrumento convocatório, destinada a impor

apresentação de laudo bromatológico, isso porque a exigência está dirigida ao vencedor da disputa, como condição de contratação.

Diante do exposto, **VOTO pela procedência parcial das Representações formuladas por Naelson Teixeira de Souza, JCS Alimentos Ltda., Comércio de Frutas Santa Lídia Ltda. EPP, Pro Ativa Alimentos Ltda. ME e J.J. Comercial e Distribuidora de Gêneros Alimentícios Ltda., bem como pela procedência das Representações formuladas por Roseli Alves Pereira e Lucilene Gomes Sabino - ME, todas apresentadas em face da reedição do edital do Pregão Presencial nº 31/14 da Prefeitura Municipal de Guarulhos,** determinando-se à Administração que promova a retificação das exigências de capital social ou patrimônio líquido mínimo, efetuadas para os Lotes 1 e 3, adequando-as ao percentual de 10% (dez por cento) do valor estimado para cada lote, conforme limite legalmente estabelecido no § 3º, do artigo 31 da Lei de Licitações.

Determino, mais, que ao publicar reedição do edital, faça-o com observância do § 4º, do artigo 21 da Lei de Licitações.

Recomendo, por fim, diante das preocupações demonstradas pelos Órgãos Técnicos e pelo douto MPC para com o

dimensionamento do objeto e das proporções estabelecidas para comprovação da habilitação dos licitantes, que a Prefeitura certifique-se sobre as proporções estimadas, revendo, inclusive, as condições estabelecidas no instrumento convocatório, a fim de evitar indevido comprometimento do caráter competitivo que deve revestir os certames licitatórios.

Lembro que a presente apreciação esteve circunscrita às impugnações lançadas nas iniciais, restando salvaguardado o exame aprofundado da matéria para o momento da análise ordinária.

Antes do arquivamento, os autos deverão transitar pela Fiscalização competente para eventuais anotações.

RENATO MARTINS COSTA
CONSELHEIRO

CONSELHEIRO EDGARD CAMARGO RODRIGUES

TRIBUNAL PLENO DE 30/03/16 **ITEM N°07**

EXAME PRÉVIO DE EDITAL MUNICIPAL

Processo: TC-005228.989.16-6

Representante: Brasilidade Comércio, Serviços, Importação Eireli.

Representada: **Prefeitura Municipal de Nova Odessa.**

Responsáveis: Benjamim Bill Vieira de Souza - Prefeito e Francisco Mauro Ramalho - Secretário de Administração.

Objeto: Representação em face do edital do Pregão Presencial n° 01/2016, processo administrativo n° 573/2016, do tipo menor preço por lote, promovido pela Prefeitura Municipal de Nova Odessa objetivando o registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios, carnes, derivados e frios com cota reservada para microempresa, empresa de pequeno porte e microempreendedor individual.

RELATÓRIO

BRASILIDADE COMÉRCIO, SERVIÇOS, IMPORTAÇÃO EIRELI propõe Representação em face do edital de pregão Presencial n° 01/2016 pelo qual a PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ODESSA intenta o Registro de Preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios, carnes, derivados e frios com cota reservada para microempresa, empresa de pequeno porte e

microempreendedor individual, com abertura inicialmente prevista para as **09h15min do dia 23/02/2016.**

Manifestou insurgência contra exigências de apresentação de mostras (item 1.2) para todos os (68 - sessenta e oito) itens; acompanhadas de Laudos Bromatológicos, cópia do documento de inscrição do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM), Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária do Município da sede da empresa e de Fichas Técnicas e (9.1.5 "e 1" a "e 4"); no exíguo prazo de 02 (dois) dias (item 1.2); além de carente, o ato convocatório, de critérios objetivos para essa avaliação, havendo menção somente a análise sensorial (item 2.1). Também, aventou surpresa com a necessidade de se fazer constar da proposta o "prazo de garantia dos veículos" (8.2.7), disposição que reputa causadora de confusão e restritiva. Pugnou pela suspensão do procedimento e correção dos aspectos mencionados.

Ato monocrático que determinou a sustação do certame, referendado pelo Egrégio Plenário em 24/02/16, acresceu ordem de esclarecimento quanto à ausência de prévia definição de critério objetivo para redução entre lances com atribuição ao Pregoeiro para tal fixação (item 10.8.5); e eventual excesso na previsão de penas aos licitantes que deixarem de apresentar amostras, as tenha desaprovadas, ou as trouxerem sem toda a documentação exigida no item 9.1.5 "e".

Prefeitura Municipal de Nova Odessa (evento 26) assevera haver procedido alterações no instrumento convocatório, concernentes "*ao prazo de entrega e análise sensorial das amostras, e ainda outras alterações que se entendeu necessário*", pretendendo, assim, configurada a perda de objeto da Representação.

Nada obstante, prossegue referindo a ampliação do prazo de apresentação de amostras para 03 (três) dias, bem assim, a existência de critérios técnicos para sua avaliação, a ser procedida por Nutricionista responsável.

Ainda referindo-se à nova versão do edital, reporta a fixação de prazo (10 -dez- minutos) para deliberação entre Pregoeiro e licitantes visando o estabelecimento das margens de redução em momento imediatamente anterior à disputa por lances. Manifesta entendimento no sentido de que a prévia definição desses limites poderia comprometer a competição diante da variação de valores entre os lotes. Menciona precedente (TC-2698/989/13) em que esta Colenda Corte de Contas teria admitido esse proceder.

Por fim, indica haver, na atual variante do ato de chamamento, gradação das penalidades, assim como a não incidência destas para os casos de reprovação de amostras no teste sensorial. Aduz ser escopo dessa disposição desmotivar o comparecimento de licitantes que não intentem, de fato, a oferta de amostras compatíveis em possível conluio entre partícipes.

Encerra com pleito de preliminar reconhecimento da perda de objeto da Representação; e que, de qualquer forma, seja revista a determinação de suspensão, autorizando-se o regular prosseguimento do certame.

Chefia de Assessoria Técnica (eventos 37 e 38) manifesta-se pela reprovação das disposições relativas à análise sensorial procedida unicamente pela Nutricionista da municipalidade; da falta de prévia fixação dos critérios de redução entre lances, por escapar às atribuições do Pregoeiro; e da previsão de aplicação de sanções à licitante que tenha suas amostras rejeitadas ou não as apresente, por falta de amparo legal.

De outra parte, acata as justificativas, e alterações procedidas no ato de chamamento ao torneio, no que concerne aos prazos fixados para apresentação das amostras e documentos, que lhe parecem adequados; bem assim, considera que a documentação relativa à inscrição no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, fichas técnicas dos produtos e licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária sejam necessários ao funcionamento ou de fácil obtenção por empresas que comercializam gêneros alimentícios, não obstruindo a livre competição. Por fim, quanto ao laudo bromatológico a ser apresentado no prazo de 07 (sete) dias após a aprovação das amostras, tampouco importaria restrição, em função de ser admitida sua emissão em até 12 (doze) meses antes daquela data.

Conclui pela procedência parcial das impugnações.

Ministério Público de Contas (evento 43) acompanha as ponderações e conclusões do órgão técnico-opinativo.

É o relatório.

GCECR
JFA

VOTO

Assim como Chefia de Assessoria Técnica e Ministério Público de Contas, entendo que parte das insurgências pode ser afastada.

É o caso dos prazos fixados para apresentação das amostras e documentos, que, após as alterações procedidas pela municipalidade, se mostram adequados.

Assim também, a documentação relativa à inscrição no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, fichas técnicas dos produtos e licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária insere-se na relação daqueles necessários ao funcionamento ou de fácil obtenção por empresas que comercializam gêneros alimentícios, não se configurando em causa de obstrução à livre competição.

O mesmo se pode dizer, quanto ao laudo bromatológico a ser apresentado no prazo de 07 (sete) dias após a aprovação das amostras, tampouco causador de restrição, além de ser admitida sua emissão em até 12 (doze) meses antes daquela oportunidade..

No que concerne à previsão de apresentação de amostras, permito-me reproduzir entendimento já oferecido quando do julgamento dos processos TC-002594/989/15-4 e TC-002613/989/15-1, que também se mostra adequado ao caso em tela:

> *"(...)*
> *Também se verifica que decisões desta Casa ora têm entendido que a exigência de amostras de*

todos os proponentes se apresenta razoável (1), *ora demasiadamente onerosa, devendo recair somente sobre o ofertante do menor preço ou sobre o vencedor do certame* (2).

Pelo exposto, entendo que, quando da apreciação de certames em que se exija a apresentação de amostras, se verifique essencialmente (1) a existência de justificativa de sua necessidade para efeitos de avaliação da proposta comercial; bem assim (2) de parâmetros objetivos, no ato convocatório, para verificação de conformidade; (3) momento de apresentação não anterior ao de abertura das propostas, observando que, (4) quando sua produção causar ônus ou dificuldade aos licitantes, apresentação e análise deverão se realizar após prazo razoável; e, (5) sempre que possível, deverão ser utilizadas para cotejo com o material efetivamente recebido.

(...)"

Reconhece-se que a exigibilidade de amostras está inserta na esfera discricionária da Administração a quem incumbe, nos lindes da lei,

---

[1] Como nos TC's **26753/026/09 e 27574/026/09** (FJB, Pleno, sessão de 16/09/2009) **22167/026/09 e 22168/026/09** (RMC, Pleno, sessão de 16/09/2009, nos quais, em sede de Pedido de Reconsideração, resultou admitida não só a exigência de apresentação de amostras por todas as licitantes, como também sua análise antes da fase de lances), 746/009/10 (RM, Pleno, sessão de 04/08/2010), 155.989.13-0 (DER, Pleno, sessão de 20/03/2013, vide Notas Taquigráficas), 1427.989.13-2 e 1431.989.13-6 (DER, Pleno, sessão de 14/08/2013e, especialmente, 450.989.13-2 (ECR, Pleno, sessão de 15/05/2013, no qual houve mudança de entendimento após pedido de vista, passando-se a admitir exigência de amostras de todos os proponentes), dentre outros

[2] Nesse sentido, os TCs 26002/026/10 (RMC, Pleno, sessão de 04/08/2010), 11963/026/11 (EBC, Pleno, sessão de 13/04/2011), 721.989.12-7 (AMFS, Pleno, sessão de 18/07/2012), 1217.989.12-8 e 1218.989.12-7 (CCM, Pleno, sessão de 05/12/2012), 33.989.13-8 (DER, Pleno, sessão de 20/02/2013), 223.989.13-8, 226.989.13-9 e 229.989.13-2 (RMC, Pleno, sessão de 20/03/2013).

optar pela melhor forma de se atingir o fim público colimado. Entretanto, do processo administrativo deverão constar as justificativas dessa imposição.

No instrumento convocatório em exame, está prevista a apresentação de 68 (sessenta) e oito itens, para serem avaliados unicamente pela Nutricionista da municipalidade por meio de análise sensorial.

De se observar que "Análise Sensorial" é procedimento devidamente regulamentado pela Associação Brasileira de Normas Técnicas nos termos das NBR 12994:1993 ([3]) e NBR ISO 5492:2014 ([4]). Entretanto, a elas não se refere o edital do Pregão Presencial nº 01/2016, nem estabelece quaisquer procedimentos formais para essa avaliação.

Necessária, portanto, a fixação dos procedimentos de análise e correspondentes padrões de aceitabilidade das amostras submetidas.

No que concerne à fixação de critério para reduções entre lances, importante lembrar as seguintes disposições da Lei Federal 10.520/02:

> *"(...)*
> *Art. 3º A fase preparatória do pregão observará o seguinte:*
> *I - a autoridade competente justificará a necessidade de contratação e definirá o objeto do certame, as exigências de habilitação, os critérios de aceitação das propostas, as sanções por inadimplemento e as cláusulas do contrato, inclusive com fixação dos prazos para fornecimento;*

---

[3] ABNT NBR 12994:1993 - classifica os métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas.

[4] ABNT NBR ISO 5492:2014 - define termos relacionados à análise sensorial. Esta Norma aplica-se a todas as indústrias relacionadas à avaliação de produtos pelos órgãos dos sentidos.

(...)

IV - a autoridade competente designará, dentre os servidores do órgão ou entidade promotora da licitação, o pregoeiro e respectiva equipe de apoio, cuja atribuição inclui, dentre outras, o recebimento das propostas e lances, a análise de sua aceitabilidade e sua classificação, bem como a habilitação e a adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor.

(...)"

(grifei).

A intelecção dos dispositivos transcritos conduz à conclusão de caber à autoridade superior ao pregoeiro a atribuição, entre outras, de definir os critérios de aceitabilidade de propostas, aqui incluídas aquelas decorrentes de lances. Ou seja, a fixação do intervalo aceitável ultrapassa as competências legalmente atribuídas ao pregoeiro, devendo o instrumento convocatório claramente indicar esse critério de modo a afastar a possibilidade de julgamento subjetivo.

Lembro, ainda, que o e. Conselheiro Cláudio Ferraz de Alvarenga, em sessão de 17/06/09, no TC-015196/026/09, já prelecionava:

"(...)

2.3 No que diz respeito à redução mínima entre os lances, recordo que uma das características da modalidade pregão é a possibilidade de renovação oral de propostas.

Na fase de lances, as propostas são formuladas em valores distintos e decrescentes, sempre inferiores àquela de menor preço, observada uma redução mínima entre os lances, previamente estabelecido no edital, e que, na espécie, corresponde a 1% do menor valor inicial.

Esta regra, a despeito de não contar com previsão legal expressa, brotou na doutrina, hoje se vê estampada em diversos decretos e regulamentos, e tem sido admitida pela jurisprudência como meio de assegurar a oferta de

lances sérios, a privilegiar a competitividade desejada.

Tem-se admitido como razoável —observadas, sempre, a natureza e características do objeto— valor mínimo entre os lances correspondente entre 0,5% a 1% do menor valor inicial obtido.

(...)"

(grifei).

Na esteira desse posicionamento, ressalta-se não haver qualquer impedimento a que tais limites de redução sejam, desde o início, fixados para cada item ou lote em certame.

Por fim, há que se destacar que os artigos 7° da Lei 10520/02 e 86 e 87 da Lei 8.666/93 ([5]) limitam seus efeitos ao contratado, nada referindo quanto a alcançar os demais partícipes do procedimento licitatório.

Tratando-se de disposições aptas a infligir gravame ao paciente, sua interpretação deve ser necessariamente restritiva, não cabendo qualquer ampliação para atingir aqueles não expressamente nelas nomeados.

Devem, portanto, ser excluídas do ato convocatório as previsões de imposição dessas

---

[5] **LEI No 10.520, DE 17 DE JULHO DE 2002.**

Art. 7º Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4o desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993

Art. 86. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato.

Art. 87. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

penalidades aos partícipes que tiverem suas amostras rejeitadas ou meramente deixarem de cumprir as demais formalidades impostas pelo instrumento convocatório.

Por todo o exposto, julgo **parcialmente procedentes** as impugnações, para que a PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ODESSA, desejando prosseguir com o certame, estabeleça, no instrumento convocatório, os procedimentos de análise e correspondentes padrões de aceitabilidade das amostras; fixe, para cada lote, os correspondentes limites de redução entre lances; e exclua a previsão de imposição das penalidades previstas nos artigos 7° da Lei 10520/02 e 86 e 87 da Lei 8.666/93 aos partícipes que tiverem suas amostras rejeitadas ou meramente deixarem de cumprir as demais formalidades impostas pelo ato de chamamento ao torneio.

Após essas correções, o edital deverá ser republicado, nos termos do artigo 21, § 4°, da Lei Federal 8.666/93, combinado com artigo 4°, inciso V da Lei Federal 10.520/02.

GCECR
JFA

Pregão eletrônico: 37/2024
Processo: 1146/2024

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS alimentícios, ENTREGA PONTO A PONTO, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA ANEXO I, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

Parecer Técnico das amostras:

Conforme amostras apresentadas junto a Divisão de Alimentação Escolar e após a análise:

LOTE 01 / LOTE 09	
ITEM	DESCRIÇÃO
1/ 83	**Açúcar cristal**: obtido da cana de açúcar, refinado. Aspecto, cor, cheiro próprio e sabor doce. O açúcar refinado deve ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p. Acondicionados em plástico atóxico. Embalagem primária: plástica atóxica de 05 quilos. Embalagem secundária: fardos lacrados com 30 quilos. Validade:12 **meses** **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
2/ 84	**Achocolatado em pó para dietas com restrição de sacarose, frutose e ou glicose.** Ingredientes: maltodextrina, cacau em pó, vitaminas [vitamina a (acetato de retinol), vitamina d (colecalciferol), vitamina b9 (ácido n-pteroil-l-glutâmico), vitamina b5 (d-pantotenato de cálcio), vitamina b7 (dbiotina), vitamina b3 (nicotinamida), vitamina b1 (tiamina mononitrato), vitamina b12 (cianocobalamina), vitamina b2 (riboflavina) e vitamina b6 (cloridrato de piridoxina)], minerais [ferro (pirofosfato de ferro) e zinco (sulfato de zinco)], edulcorantes ciclamato de sódio, sucralose e acesulfame de potássio e aromatizante. Embalagem contendo de 200g a 300g. Validade 12 meses **Parecer** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
3/ 85	**Alimento achocolatado em pó**: ingredientes básicos: açúcar demerara, açúcar mascavo, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja e aromas. Informação nutricional na porção: mínimo 75 kcal, 16 a 18g de carboidratos; 0,5 a 0,7 g de proteínas, 0g de gorduras totais, 0,8 a 1,2 g de fibra alimentar. Embalagem primária: poliéster e polietileno resistente, contendo 1 a 2 quilos de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade 12 meses. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

4/ 86	**Amido de milho**: produto amiláceo extraído de milho (zeamaya, l.). Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Umidade máxima permitida: 14% p/p. Embalagem primária: caixa ou pacotes contendo de 500 gramas, acondicionados em fardos resistentes. Validade: 6 meses. **parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
5/ 87	**Arroz integral**: tipo 1, longo, fino, primeira qualidade, grãos inteiros, isentos de sujidades. Embalagem primária: deverá ser de plástico resistente, transparente, atóxica, limpa e não violada, **resistente, que** garanta a integridade do produto até o momento do consumo; deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, contendo 1 quilo de produto. Validade mínima: 06 meses. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
6/ 88	**Arroz parboilizado**: tipo 1, longo, fino, constituído de 95% de grãos inteiros, com teor de umidade de no máximo 15%. Isento de grãos amarelos, sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: deverá ser de plástico resistente, transparente, atóxica, limpa e não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo; deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária: deverão ser entregues fardos lacrados, com 6 pacotes de 5 quilos cada, embalados em sacos plásticos. Validade mínima: 06 meses. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
7/ 89	**Aveia em flocos finos**: produto obtido pela moagem de semente de aveia (avena sativa, l.), beneficiada. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, sem aditivos ou conservantes embalagem primária: embalagem de polietileno atóxico, contendo de 250 a 500 gramas de produto. Embalagem secundária: caixas de papelão. Embalagem terciária: caixas de papelão contendo até 6 quilos de produto **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
8/ 90	**Azeitona verde sem caroço**: azeitona verde em conserva; inteira e sem caroço; imersa em liquido; tamanho e coloração uniformes; acondicionada em potes plásticos resistente. Embalagem primária: potes plásticos contendo 400g de peso drenado. Validade mínima 06 meses. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
9/ 91	**Batata palha:** composição básica: gordura vegetal; sal refinado; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Embalagem primária: plástica contendo 500 gramas de produto. Validade 3 meses. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
10/ 92	**Farinha de aveia**: produto isento de mofos e substâncias nocivas. Embalagem primária: pacotes de 500 a 1000g. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado contendo

	nome e endereço do fabricante, número do lote, marca do produto, data de validade. Validade: 6 meses. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
11/ 93	**Canela em pó**: canela em pó fina e homogênea, obtida da casca de espécies vegetais genuínos; grãos sãos e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico de 50 gramas. Validade: 12 meses **parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
12/ 94	**Chocolate em pó 50% cacau**: ingredientes: cacau alcalino em pó (50%), açúcar demerara, açúcar mascavo, alfarroba em pó e cloreto de colina. Não deve conter em sua composição leite e derivados, nem traços. Informação nutricional em 100g: 333 kcal; 59 carboidratos; açúcares totais 49 g, açúcares adicionados 49 g , proteínas 13 g, gorduras totais 5,6 , gorduras saturadas 3,3 g, gorduras trans 0, fibra alimentar 15 g, sódio 6,9 mg, colina 1375 mg.. Embalagem primária: poliéster e polietileno resistente, contendo 1 a 2 quilos de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade: 12 meses. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
13/ 95	**Colorau em pó**: alimento a base de urucum, em pó, sem sal, sem produtos temperadores. Embalagem primária: acondicionados em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 80 gramas de peso líquido. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Validade: 12 meses. **Parecer**- A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
14/ 96	**Curcuma em po** embalagens de 50 a 80 gramas com dados do fabricante e data de validade característica: cúrcuma em pó embalagens de 50 a 80 gramas com dados do fabricante e data de validade
15/ 97	**Farinha de milho**: em flocos, amarela. Produto enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Deverá ser de primeira qualidade, tendo no mínimo 95% de flocos inteiros, isentos de impurezas e matérias estranhos. Informação nutricional na porção 50g : valor energético mínimo de 180 kcal, carboidratos mínimos 38g, proteína 3,5 a 3,8g, fibras 1,5g. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico, transparente, limpo, não violado, resistente contendo 500 gramas. Embalagem secundária: fardos de papel multifoliado ou plástico com no máximo 10 quilos. Validade: 6 meses **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
16/ 98	**Farinha de trigo especial**: não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 4 meses **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

17/ 99	**Feijão carioca**: o produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Apresentando teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas e materiais estranhos. O produto será rejeitado caso não atenda a especificação e/ou esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho e contenha substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: pacotes de polietileno de 01 quilo, transparentes, isentos de sujidades, não violados e resistentes. Ainda deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem secundária: reembalados em fardos lacrados contendo 30 quilos. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem secundária: reembalados em fardos lacrados contendo 30 quilos. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
18/ 100	**Feijão preto**: classe preto, tipo 1, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalagem primária: sacos plásticos, transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes, contendo 1 quilo. Embalagem secundária: acondicionados em fardos lacrados contendo 30 quilos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega. Parecer- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor.
19/ 101	**Fermento químico em pó**: produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Embalagem: latas de folha de flandres com tampa recravada ou pote plástico com tampa, contendo 100 gramas. Deverá apresentar dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima: 6 meses. Parecer- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
20/ 102	**Flocos de milho. Flocos de milho sem açúcar**. Ingredientes: milho e antiumectante bicarbonato de sódio. Não deve conter açúcar e gordura trans. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primaria: saco de polietileno incolor, atóxico, resistente, hermeticamente selado ou caixa tipo box, pesando de 200 gramas a 1 kg. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses. Não contem gluten parecer- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor Parecer- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
21/ 103	**Flocos de milho açúcarado**: ingredientes: milho, açúcar, sal, vitaminas a, b1, b2, b6, b12 e c, niacina, ácido fólico, minerais ferro e zinco), antioxidantes, lecitina de soja. Não deverá conter glúten. Informação nutricional na porção de 30g: carboidratos: 24 a 26g; proteínas: 1,4 a 1,6g; gorduras totais: zero; fibra alimentar: mínimo de 1g, sódio: máximo de 128mg. Embalagem primária: saco de polietileno contendo 1 a 2 quilos do produto. Embalagem

	secundária: caixa de papelão reforçado contendo até 10 quilos. Validade: 12 meses. Não contem gluten **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
22/ 104	**Fúba de milho**: fubá mimoso de milho. Produto obtido pela moagem do grão de milho (zea mays, l.), desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Umidade máxima de 15% p/p. Embalagem sacos de polietileno atóxico e transparente contendo 500g. Validade 6 meses. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
23/ 105	**Lentilha**: tipo 1. Embalagem primária: contendo de 300 a 500g, em sacos plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: 06meses **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
24/ 106	**Louro desidratado**: a partir das folhas sãs, limpas e secas do laurus nobilis. As folhas secas devem apresentar cor verde-pardacenta, cheiro aromático, sabor próprio. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 4 gramas de peso líquido. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Validade: 12 meses **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
25/ 107	**Maionese** água, óleo vegetal de soja, amido modificado, açúcar, vinagre, ovo integral pasteurizado, sal, suco de limão, acidulante ácido lático, conservador sorbato de potássio, estabilizante goma xantana, aroma idêntico ao natural de mostarda, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, sequestrante edta cálcio dissódico e antioxidante tbhq., embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atóxica. Informação nutricional na porção: mínimo de 20 kcal, 1,2 a 1,5g de carboidratos, 1,6 a 1,8g de gorduras totais. Embalagem: potes plásticos de 500 gramas. Validade 6 meses. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
26/ 108	**Manjericão desidratado**: em folha seca, obtido de espécies vegetais genuínos folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem: acondicionados em sacos de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 7 a 10 gramas de peso líquido. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Validade: 12 meses **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
27/ 109	**Milho para pipoca**: grãos provenientes da espécie zea mays l., com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura. Constituída de milho pipoca que contenha no mínimo 95% (noventa e cinco por cento), em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado. De primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Embalagem primária: contendo 500 gramas, em sacos plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes,

	que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária: acondicionados em fardos lacrados de até 10 quilos. Validade: 12 meses. **Parecer**- A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
28/ 110	**Molho de tomates frescos**: ingredientes: pedaços de tomate, sal e açúcar. Não deverá conter aditivos alimentícios. Informação nutricional na porção: mínimo de 18 kcal; 4,5 a 5g de carboidratos; 0,3 a 0,5g de fibra alimentar. Embalagem primária: lata de folha de flandres cilíndrica, pesando de 800 a 1000 gramas. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçado. Validade: 2 anos **Parecer** - a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
29/ 111	**Orégano desidratado**: constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas. Embalagem: acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo de 10 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade: 12 meses. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
30/ 112	**Óleo composto de soja e oliva**: óleo comestível. Composto de óleo de soja e azeite de oliva; contendo no mínimo 15% de azeite de oliva; isento de oxidação. Embalagem primária: latas ou pet de 500 ml **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
31/ 113	**Óleo de soja**: de soja; obtido da mistura de óleos de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem primária: pet com 900 ml. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, contendo 20 unidades. Validade: 12 meses. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
32/ 114	**Sal iodado refinado**: refinado, iodado, constituídos de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e teor de 15 mg até o limite máximo de 45 mg de iodo por quilograma do produto. Embalagem primária: acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente e vedado, hermeticamente e limpo, contendo 1 quilo de peso líquido. Embalagem secundária: fardos de até 30 quilos. Validade: 12 meses **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
33/ 115	**Vinagre de maçã**: obtido de maçã. Embalagem: acondicionado em frasco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 750 ml. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão resistentes, contendo 12 frascos. Validade: 12 meses **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
34/116	**Uva passa escura** - uva passa escura sem caroço. Fruto desidratado tamanho médio, sem adição de açúcares, corantes ou conservantes; com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos

	à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Embalagem primária: em torno de 250 a 500g. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

LOTE 02 / LOTE 10	
Item	Descrição do Produto
35/ 117	**Biscoito água e sal sem traços de leite**: ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma, açúcar, sal. Informação nutricional na porção: 114 a 118 kcal, 17 a 20g de carboidratos, mínimo de 3,4g de proteína, máximo de 3,5g de gorduras totais, 0,9 a 1,1 g de fibra alimentar. Embalagem primária: embalagem de refil em bio-orientado polipropileno ou polietileno, atóxico, em sacos contendo até 400g do produto, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade. Embalagem secundária: reembalados em caixas de papelão reforçado, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade. Validade mínima: 06 meses **Parecer**- A amostra apresentada não atendeu às especificações do edital e análises do setor Não apresentado laudo bromatológico atualizado
36/ 118	**Biscoito cream cracker integral:** ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal de palma. Informação nutricional na porção: mínimo de 110 kcal, 18 a 21g de carboidratos, mínimo de 2,4 g de proteínas, mínimo de 1,2g de fibras, máximo de 190mg de sódio, não conter gordura trans. Embalagem primária: embalagem de refil em bio-orientado polipropileno ou polietileno, atóxico, em sacos contendo até 400g do produto, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade. Embalagem secundária: reembalados em caixas de papelão reforçado, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade. Validade mínima: 06 meses... Parecer- A amostra apresentada não atendeu às especificações do edital e análises do setor Não apresentado laudo bromatológico atualizado
37/ 119	**Biscoito cream cracker sem lactose**: ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, emulsificante: lecitina de soja, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio. Informação nutricional na porção de 30 gramas: máximo de 100 mg de sódio, 0g de gordura trans; proteínas: mínimo de 3,2 g; mínimo de fibras de 1,0 g; gorduras totais máximo de 4,5 g embalagem primária: pacote polipropileno biorientado atóxico

	termosoldado contendo mínimo 300gr. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado. Validade mínima: 06 meses **Parecer-** A amostra apresentada não atendeu às especificações do edital e análises do setor Não apresentado laudo bromatológico.
38/ 120	**Biscoito de polvilho: ingredientes básicos**: polvilho, ovo, gordura vegetal e sal. Não deve conter em sua composição leite e derivados. Informação nutricional na porção: 130 a 140 kcal, mínimo de 20g de carboidratos, 1 a 1,5 g de proteínas, máximo de 5,5g de gorduras totais. Embalagem primária: saco plástico resistente, transparente, atóxico, termossoldável, contendo 30 ou 50g de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. Validade: 2 meses **Parecer-** A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
39/ 121	**Biscoito doce integral sabor chocolate sem lactose:** ingredientes básicos: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, soro de leite em pó e sal. Informação nutricional na porção: não deve conter gordura trans; proteínas: mínimo de 2,5g, gorduras totais: máximo de 2,5g. Fibras: mínimo de 1,0g. Embalagem primária: embalagem de refil em bio-orientado polipropileno ou polietileno, atóxico, de 150 gramas, em sacos contendo 400g do produto, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade. Embalagem secundária: reembalados em caixas de papelão reforçado, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade. Validade mínima: 06 meses **Parecer-** A amostra apresentada não atendeu às especificações do edital e análises do setor Não apresentado laudo bromatológico atualizado.
40/ 122	**Biscoito doce sabor aveia e mel sem lactose**: ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, aveia em flocos, mel, isento de lactose. Informação nutricional na porção: mínimo de 120 kcal, mínimo de 2,4 g de proteínas, 18 a 22g de carboidratos, máximo de 4g de gorduras totais, mínimo de 0,8g de fibra alimentar, máximo de 110mg de sódio. Embalagem primária: embalagem de refil em bio-orientado polipropileno ou polietileno, atóxico, de 150 gramas, em sacos contendo até 400g do produto, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade. Embalagem secundária: reembalados em caixas de papelão reforçado, contendo nome e endereço do fabricante, nº do lote, marca do produto, data de validade. Validade mínima: 06 meses. **Parecer-** A amostra apresentada não atendeu às especificações do edital e análises do setor Não apresentado laudo bromatológico atualizado.

41/ 123	**Biscoito doce sabor maisena sem lactose**: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, creme de milho, açúcar invertido, gordura vegetal, sal, emulsificante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha e aroma idêntio ao natural de limão., deverá ser isento de lactose, colesterol e produtos de origem animal. Informação nutricional na porção de 30 gramas: gorduras totais: máximo de 3 gramas; proteínas: mínimo de 2,5 g; sódio máximo de 110 mg; lactose 0. Embalagem primária: pacote polipropileno **biorientado atóxico** termosoldado contendo mínimo 300gr. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado. Validade: 6 meses. **Parecer-** A amostra apresentada não atendeu às especificações do edital e análises do setor Não apresentado laudo bromatológico.
42/ 124	**Biscoito doce sem glúten**: amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gordura de palma, leite de coco, óleo de girassol, adoçante maltitol, fécula de batata, coco ralado, fibra de inulina e acácia, fibra de inulina ou cacau, fibra de acácia, emulsificantes: lecitina de soja, goma xantana, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento: fermento químico, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, aromatizante sintético idêntico ao natural e antioxidante natural extrato de alecrim. Embalagem primária: polipropileno biorientado atóxico termosoldado. Embalagem secundária: embalagens cartonadas de 80 g. Validade: 10 meses. **Parecer-** A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

LOTE 03 /

LOTE 11

ITEM	DESCRIÇÃO
43/ 125	**Fermento seco instantâneo**: composto de saccharomyces cerevisiae. Não deve conter glúten. Acondicionado em embalagem primária aluminizada a vácuo contendo de 500 gramas. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas, contendo de 20 a 25 und validade mínima: 24 meses da data de fabricação. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
44/ 126	**Mistura para o preparo de pão doce**: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, emulsificantes, melhorador de farinha e conservante: propionato de cálcio. Validade 3 meses **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
45/ 127	**Mistura para o preparo de pão francês**: para produção de pão francês de curta e longa fermentação. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, estabilizantes e melhoradores de farinha. Validade: 3 meses. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

46/ 128	**Mistura para o preparo de pão francês integral:** para produção de pão francês integral de curta fermentação. Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, estabilizantes e melhoradores de farinha. Validade: 3 meses. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
47/ 129	**Pão para hamburguer:** farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal hidrogenada, sal, glúten e conservador propionato de cálcio, pesando 50 gramas cada unidade. Informação nutricional na porção: mínimo de 130kcal, 25g de carboidratos, mínimo de 5g de proteínas, máximo de 1,5g de gorduras totais, mínimo de 0,5g de fibras. Embalagem primária: 4 a 8 pães acondicionados em sacos de polietileno. Validade mínima: 30 dias **Parecer-** A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
48/ 130	**Pão para hot dog**: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal, glúten e conservador propionato de cálcio, pesando 50 gramas cada unidade. Informação nutricional na porção: mínimo de 135kcal, 25g de carboidratos, mínimo de 5g de proteínas, máximo de 1,5g de gorduras totais, mínimo de 1g de fibras. Embalagem primária: 10 pães acondicionados em sacos de polietileno. Validade mínima: 30 dias. **Parecer-** A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
49/ 131	**Pão de forma sem glúten**: ingredientes: amido modificado, amido de milho, óleo de milho, açúcar, ovo em pó, sal, estabilizante hidroxipropilmetilcelulose, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, espessante goma xantana, conservadores propionato de cálcio e ácido sórbico e aromatizante sintético idêntico ao natural. **Parecer-** A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

LOTE 04 /

LOTE 12

ITEM	DESCRIÇÃO
50/ 132	**Alimento de arroz sabor original**: com cálcio. Ingredientes: água, arroz, óleo de girassol, carbonato de cálcio, sal marinho e estabilizantes. Embalagem primária: cartonada (tipo tetra pak) contendo 1 litro. Embalagem secundária: papelão contendo até 12l. Validade: 12 meses **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
51/ 133	**Alimento com soja sabores**: ingredientes básicos: água, extrato de soja, açúcar. Informação nutricional na porção 200ml: mínimo de 50 kcal, 10 a 15g de carboidratos, mínimo de 0,5 g de proteínas, máximo de 3g de gorduras totais. Sabores: original, abacaxi, uva, maracujá, maçã. Embalagem primária: caixa cartonada, com tampa de rosca e aluminizada contendo 1 litro, com identificação do fabricante, produto, marca, prazo de validade e capacidade. Embalagem secundária: caixa de papelão com capacidade de 6 a 12 litros. Validade mínima: 2 meses **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

52/ 134	**Fórmula infantil a base de soja:** fórmula infantil à base de soja com ferro para lactentes, enriquecida com l metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e oligoelementos. Embalagem primária: lata de folha de flandres atóxica, contendo de 800 gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade: 12 meses **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
53/ 135	**Fórmula infantil de partida em pó**: composição nutricional: leite integral ou semidesnatado ou desnatado, oleína de palma, óleo de coco e/ou palmiste e/ou canola e/ou milho, vitaminas (c, taurina, e, pp, pantoteonato de cálcio, a, b6, b1, d3, b2, ácido fólico, k1, b12) e minerais (sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio). Podendo conter na formulação lecitina de soja e maltodextrina. Deverá ser isenta de sacarose. Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não descaracterizem o PRODUTO. Embalagem primária: deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto, contendo 400 gramas. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada. Validade: 12 meses **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
54/ 136	**Fórmula infantil de seguimento em pó**: composição nutricional: leite integral ou semidesnatado ou desnatado, óleo de coco e/ou milho e/ou canola e/ou girassol e/ou palma, minerais (sulfato de ferro, sulfato de zinco e outros), vitaminas (e, a, c, b1, b2, b6, d, k, ácido fólico e niacina). Podendo conter na formulação lecitina de soja e maltodextrina. Deverá ser isenta de sacarose. Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto. Embalagem primária: deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto, contendo 400 gramas. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada. Validade: 12 meses. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
55/ 137	**Fórmula infantil de primeira infância em pó**: fórmula infantil de 1 à 3 anos, contendo prebióticos. Podendo conter na formulação lecitina de soja e maltodextrina. Deverá ser isenta de sacarose. Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não descaracterizem o produto. Embalagem primária: deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto, contendo 800 gramas. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada. Validade: 12 meses **Parecer-** amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
56/ 138	**Leite uht desnatado**: leite desnatado e estabilizante citrato de sódio. Teor de matéria gorda máximo de 1,0%. Informação nutricional na porção: proteínas: mínimo de 4g, gorduras totais: 0g. Embalagem primária: caixa cartonada, com tampa de rosca e aluminizada contendo 1 litro, com identificação do fabricante, produto, marca, prazo de validade e capacidade. Embalagem secundária: caixa de papelão com capacidade de 6 a 12 litros. Validade mínima: 2 meses. **Parecer-** A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

57/ 139	**Leite uht integral:** leite integral e estabilizante citrato de sódio. Teor de matéria gorda mínimo de 3%. Informação nutricional na porção de 100ml : proteínas: mínimo de 3g, gorduras totais: 3g. Embalagem primária: caixa cartonada, com tampa de rosca e aluminizada contendo 1 litro, com identificação do fabricante, produto, marca, prazo de validade e capacidade. Embalagem secundária: caixa de papelão com capacidade de 6 a 12 litros. Validade mínima: 4 meses. **Parecer**- A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
58/140	**Leite uht sem lactose**: ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes. Informação nutricional na porção 200ml: proteínas: mínimo de 3g a 6,0g; gorduras totais: de 2,4g a 4g; sódio: 120mg a 130mg; cálcio: de 210mg a 250mg. Embalagem primária: caixa cartonada, com tampa de rosca, e aluminizada contendo 1 litro, com identificação do fabricante, produto, marca, prazo de validade e capacidade. Embalagem secundária: caixa de papelão com capacidade de 6 a 12 litros. Validade mínima: 2 meses **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
59/ 141	**Leite em pó integral instantaneo com vitaminas e minerais zero lactose**. Ingredientes ingredientes: leite integral, enzima lactase, vitaminas b2, a, b9, d e b12 e emulsificante lecitina de soja (ins 322).. Características organolépticas: aspecto: pó fino e sem grumos cor: branco amarelado sabor e odor: após dissolução apresenta sabor agradável e sem alterações sensoriais. Informação nutricional porção 26 g (2 colheres de sopa): valor energético (kcal) 131 kcal; carboidratos (g) 11g; açúcares totais (g): 11g; açúcares adicionados (g) 0 g; lactose (g) 0 g; proteínas (g) 6,4g; gorduras saturadas (g) 4,6 g; gorduras trans (g) 0 g; sódio (mg) 96 g; cálcio (mg) 234 mg. Alérgicos: contém leite e derivados de soja. Não contém glúten. Rendimento 12 porções. Embalagem: easy pack. Alérgicos: contém leite e derivados de soja. Não contém glúten validade mínimo de 7meses **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
60/ 142	**Leite em pó integral instantâneo rico em minerais, zinco e manganês**. Fonte de proteínas e cálcio* e vitaminas c, b2, b3, b6, a e d. Ingredientes: leite em pó integral, vitaminas (c, b2, b3, b6, a e d), pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado, sulfato de manganês monohidatrado e emulsificante lecitina de soja (ins 322 i) características organolépticas: aspecto: pó fino e sem grumos cor: branco amarelado sabor e odor: após dissolução apresenta sabor agradável e sem alterações sensoriais alérgicos: contém leite e derivados de soja. Não contém glúten. Contém lactose. Informação nutricional na porção: proteína: de 6,5g a 6,9g, gorduras totais: de 6,7 a 7,1g, carboidratos: de 10,0g a 11,0g. Rendimento em 1kg: 7,5l. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico e resistente, fechado por termosoldagem. Rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo 1 quilo do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçada, resistente às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, fechada com fita adesiva. Validade: 12 meses. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

LOTE 05 /

LOTE 13

ITEM	DESCRIÇÃO
61/ 143	**Macarrão de sêmola com ovos e com vegetais, tipo parafuso:** ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, espinafre e tomate desidratados. Informações nutricionais na porção: mínimo de 280 kcal, mínimo de 8,5 g de proteína, máximo de 1,5g de gorduras totais, mínimo de 3,5g de fibras. Embalagem primária: embalados em sacos de polietileno, atóxico, contendo 500 gramas do produto e a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária: reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico resistente até 30 quilos. Validade: 24 meses **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
62/ 144	**Macarrão tipo parafuso. Macarrão de sêmola tipo parafuso sem ovo na composição.** Obtido de farinha de trigo tipo 1, sêmola/semolina de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico e corantes naturais. Não deve apresentar ovo na sua composição e deve ser ausente de qualquer espécie de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto contendo 10 kg. Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
63/ 145	**Macarrão de sêmola com ovos, tipo ave maria: ingredientes**: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. Informações nutricionais na porção: deverá conter mínimo de 8,8 g de proteína, máximo de 0.8g de gorduras totais, mínimo de 1,6g de fibras. Embalagem primária: embalados em sacos de polietileno, atóxico, contendo de 200 a 500 gramas do produto e a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária: reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico resistente até 30 quilos. Validade mínima: 12 meses da data de fabricação. Validade: 12 meses. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
64/ 146	**Macarrão de sêmola com ovos, tipo concha:** ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. Informações nutricionais na porção: deverá conter mínimo de 8,8 g de proteína, máximo de 0.8g de gorduras totais, mínimo de 1,6g de fibras. Embalagem primária: embalados em sacos de polietileno, atóxico, contendo 500 gramas do produto e a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária: reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico resistente até 30 quilos. Validade mínima: 12 meses da data de fabricação. Validade: 12 meses **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
65/ 147	**Macarrão de sêmola com ovos, tipo letrinhas**: ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. Informações nutricionais na porção: deverá conter mínimo de 8,8 g de proteína, máximo

	de 0.8g de gorduras totais, mínimo de 1,6g de fibras. Embalagem primária: embalados em sacos de polietileno, atóxico, contendo 500 gramas do produto e a marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Embalagem secundária: reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico resistente até 30 quilos. Validade mínima: 12 meses da data de fabricação. Validade: 12 meses **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
66/ 148	**Macarrão integral com grãos, tipo parafuso**: ingredientes básicos: farinha de trigo e ácido fólico, soja, farelo de trigo, farinhas de linhaça e/ou cevada e/ou girassol e/ou quinoa, e/ou gergelim, aveia, centeio e albumina em pó. Informação nutricional na porção: mínimo de 260 kcal, mínimo de 50g de carboidratos, mínimo de 10g de proteínas, mínimo de 4g de fibra alimentar. embalagem primária: sacos de polipropileno contendo 500g de produto. validade: 18 meses. Descaracterizem o produto. Embalagem primária: deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto, contendo 800 gramas. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada. Validade: 12 meses **Parecer-** amostra apresentada não atendeu às especificações do edital e análises do setor. Não apresentada ficha técnica e não apresentado laudo bromatológico.
67/ 149	**Macarrão sem glúten**. Macarrão sem glúten. Obtido de arroz e/ou milho branco ou amarelo e/ou quinoa. Não deve apresentar ovo na sua composição e deve ser ausente de qualquer espécie de corantes artificiais. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 04 meses a partir da data de entrega **Parecer-** A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

LOTE 07	
ITEM	DESCRIÇÃO
71/ 153	**Mistura em pó para alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio** sabor chocolate com malte e ovos com alto teor de fibra, cálcio e vitamina d: ingredientes: leite em pó (desnatado e integral) aproximadamente 35%, açúcar orgânico, fibra solúvel: polidextrose, cacau em pó solúvel, extrato de malte, albumina desidratada, aroma idêntico ao natural de chocolate meio amargo (aromatizante), espessante natural goma guar, sucralose (edulcorante), vitamina d e cálcio. Embalagem primária: embalado em saco de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selado, pesando 2 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas, totalizando no máximo o peso líquido de 12kg. Validade mínima: 12 meses a contar da data de fabricação. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
72/ 154	**Mistura em pó para alimento reduzido em açúcar, calorias, gorduras e sódio, sabores variados (morango com chocolate branco, coco com abacaxi, aveia, banana e mamão, etc)** com alto teor de fibra, cálcio e vitamina d: ingredientes básicos: leite em pó (desnatado e integral) aproximadamente 35%, açúcar orgânico, fibra solúvel: polidextrose, polpa de fruta desidratada em pó, aromas idênticos ao natural

	(aromatizante), espessante natural goma guar, sucralose (edulcorante), corantes naturais, vitamina d e cálcio. Não deverá conter glúten nem corantes artificiais. Embalagem primária: embalado em saco de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selado, pesando 2 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas totalizando no máximo o peso **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
73/ 155	**Mistura em pó para o preparo de arroz doce com leite condensado enriquecido com vitaminas, minerais e fibra**: ingredientes: açúcar orgânico, arroz, leite em pó integral, amido de milho, coco seco ralado, sal, vitaminas (a,c,b1,b2,b3,b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e polidextrose, aroma idêntico ao natural de coco e leite condensado. Embalagem primária: embalado em saco de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selado, atender os requisitos da norma nbr/iec 17025, com comprovada tpva e tpo2, pesando 2 quilos. embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, totalizando no máximo o peso líquido de 12kg. validade mínima: 6 meses a contar da data de fabricaçãodo lote. embalagem secundária: reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico resistente até 30 quilos. validade mínima: 12 meses da data de fabricação. validade: 12 meses. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
74/ 156	**Mistura em pó para o preparo de bolo sabores variados (bolo arco íris, abacaxi com linhaça, califórnia, crocante de banana, etc)** enriquecidos com vitaminas e minerais, isento de lactose: ingredientes básicos: açúcar orgânico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo em pó, gordura low trans, amido de milho, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ácido graxo com propilenoglicol, fermento, aromas idênticos aos naturais. Poderão conter: coco seco ralado, linhaça, granulados coloridos, farofa de açúcar com canela, cobertura de chocolate. Enriquecido com vitaminas (a,c,b1,b2,b3 e b6) e minerais (ferro, cálcio e zinco). Embalagem primária: embalado em saco de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selado, pesando 2 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas, totalizando no máximo o peso líquido de 12kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data de fabricação **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
75/ 157	**Mistura em pó para o preparo de creme de milho:** ingredientes: leite em pó integral, fibra solúvel: polidextrose, amido, flocos de milho précozidos, milho moído, gordura emulsificada low trans, sal, cebola em pó, alho em pó, louro em pó, noz moscada, aromatizante e corantes naturais: cúrcuma e urucum. Informação nutricional na porção: mínimo de 26kcal, mínimo de 4g de carboidratos, mínimo de 1,2g de proteínas. Validade 6 meses. **Parecer-** a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
76/158	**Mistura em pó para o preparo de molho de tomate fonte de fibra**: ingredientes: tomate desidratado em pó, fibra solúvel, beterraba desidratada em pó, sal, açúcar, maltodextrina, temperos em pó, acidulante. Informação nutricional na porção de 2 gramas: carboidratos: de 0,7 a 0,9g; fibra: 0,7 a 0,9g; sódio máximo de 45mg. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado atóxico, contendo de 500g a 1 quilo. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada contendo até 12 quilos. Validade: 6 meses.

	Parecer- A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
77/ 159	**Mistura em pó para o preparo de molho de strogonoff fonte de fibra**: ingredientes: leite em pó integral, fibra solúvel, amido, tomate em pó, sal, cebola, alho desidratados, beterraba em pó, louro em pó, noz moscada, cravo em pó, aromatizante e corante natural. Informação nutricional na porção de 5 gramas: proteínas: mínimo de 0,5g, carboidratos: 1,5 a 2g; gorduras totais: máximo de 1 g. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado atóxico contendo de 500 gramas a 1 quilo de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão secundária contendo até 12 quilos de produto. Validade mínima: 6 meses. **Parecer**- A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
78/ 160	**Suplemento alimentar fonte de proteínas, vitaminas e mineral em pó, chocolate ao leite**: suplemento alimentar composto por no máximo 5,6g de carboidrato por porção de 37g e mínimo de 7,5g de proteína pela mesma porção. Ingredientes: leite em pó desnatado, soro de leite em pó, desnatado, soro de leite em pó, açúcar orgânico, proteína concentrada de soro de leite, cacau em pó, vitamina c, ferro e vitamina a. Embalagem primária: embalado em saco de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selado, pesando 1 quilo. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas totalizando no máximo o peso líquido de 10kg. Validade mínima: 12 meses a contar da data de fabricação. **Parecer**- a amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
79/ 161	**Suplemento alimentar fonte de proteínas, vitaminas e mineral em pó, morango**: suplemento alimentar composto por no máximo 5,6g de carboidrato por porção de 37g e mínimo de 7,5g de proteína pela mesma porção. Ingredientes: leite em pó desnatado, soro de leite em pó, desnatado, soro de leite em pó, açúcar orgânico, proteína concentrada de soro de leite, morango desidratado, beterraba desidratada, vitamina c, ferro e vitamina a. Embalagem primária: embalado em saco de poliéster metalizado/pebd, atóxico, hermeticamente selado, pesando 1 quilo. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas totalizando no máximo o peso líquido de 10kg. Validade mínima: 12 meses a contar da data de fabricação. **Parecer-** A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

LOTE 08

LOTE 16

ITEM	DESCRIÇÃO
80/ 162	**Concentrado líquido para refresco**: preparado líquido para refresco sabores abacaxi, caju, goiaba, laranja, manga, maracujá e uva. Ingredientes: polpa de fruta, água e suco concentrado de fruta. Apresentar rendimento de no mínimo 1 parte de concentrado líquido para 3 litros de água, totalizando no mínimo 4 litros de refresco pronto. Embalagem primária: embalagem pet de 1 litro. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado contendo até 12 litros. Validade: 12 meses. **Parecer**- A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

81/ 163	**Suco integral de uva**. Suco de uva tinto sem adição de água e açúcar, sem corantes e sem conservantes. Embalagem primária: tetra pak de 200 ml por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Rótulo: data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingrediente. **Parecer-** A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor
82/ 164	**Suco integral de laranja** sem adição de água e açúcar sem corantes embalagem primaria tetra pak de 200 ml por embalagem secundaria caixa de papelão resistente rotulo data de fabricação e validade número do lote identificação do fabricante tabela de informação nutricional e lista de ingrediente. **Parecer-** A amostra apresentada atendeu às especificações do edital e análises do setor

A não conformidade na amostra de alguns itens que contam dos lotes 02/10 e 05/13 solicito a convocação da segunda empresa classificada para apresentar as amostras para avaliação.

DANIELA FRANCO PRADO ARICÓ
Nutricionista
CRN3- 36764

SÚMULA Nº 42

Nas aquisições de gêneros alimentícios, a apresentação de laudo bromatológico do produto, quando exigida, deve ser imposta apenas à licitante vencedora e mediante prazo suficiente para atendimento.

HISTÓRICO Aprovada pela Resolução nº 10/2016 (DOE de 15/12/2016)

FUNDAMENTO Para criação do enunciado:*

Exigência somente da vencedora

TC-000449/008/09 (RMC, Tribunal Pleno, sessão de 03/06/2009)

TC-010005/026/06 (RMC, Tribunal Pleno, sessão de 04/08/2010)

TC-007160/026/11 (RM, Tribunal Pleno, sessão de 16/02/2011)

TC-000136/008/11 (EBC, Tribunal Pleno, sessão de 16/03/2011)

TC-021839/026/11 e outro (CCM, Tribunal Pleno, sessão de 06/07/2011)

Exigência somente da vencedora e mediante prazo suficiente

TC-038716/026/09 (ARC, Tribunal Pleno, sessão de 18/11/2009)

TC-044401/026/10 (FJB, Tribunal Pleno, sessão de 02/02/2011)

TC-000594/989/12 e outro (SW, Tribunal Pleno, sessão de 04/07/2012)

TC-000059/989/13 e outros (RM, Tribunal Pleno, sessão de 06/02/2013)

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa política de privacidade (https://www.tce.sp.gov.br/politica-privacidade) Prosseguir e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

OUVIDORIA (/OUVIDORIA) TRANSPARÊNCIA (/TRANSPARENCIA)

SISTEMAS (/CATALOGO-SISTEMAS-SERVICOS) PAINÉIS (/PAINEIS-TCESP)

CERTIDÕES (/CERTIDOES)

Av. Rangel Pestana, 315 - Centro, São Paulo/SP - CEP 01017-906 | PABX: 3292-3266

Utilizamos cookies essenciais e tecnologias semelhantes de acordo com a nossa política de privacidade (https://www.tce.sp.gov.br/politica-privacidade) e, ao continuar navegando, você concorda com estas condições.

MUNICÍPIO DE PIRACAIA

Estado de São Paulo
Av. Dr. Cândido Rodrigues, 120 - Tel. 4036-2040
CNPJ nº 45.279.627/0001-61
site: www.piracaia.sp.gov.br

RATIFICAÇÃO DE DECISÃO DE RECURSO ADMINISTRATIVO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 37/2024
PROCESSO Nº 1146/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COM ENTREGA PONTO A PONTO, POR 12 MESES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

RECORRENTE: COMPRAS & LICITAÇÕES BRASIL LTDA, CNPJ: 24.714.405/0001-50.

Ratifico a decisão proferida pelo pregoeiro, conhecendo do recurso interposto e NEGANDO-LHE provimento.

Piracaia, 04 de fevereiro de 2025.

ANDRÉ HENRIQUE ROGÉRIO
Prefeito