PREGÃO ELETRÔNICO N.º 079/2023

PROCESSO DE COMPRAS N.° 50.449/2023

REPARTIÇÃO INTERESSADA: SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

OBJETO: FORNECIMENTO ATRAVÉS DE ATA REGISTRO DE PREÇOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES, PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO, E DEMAIS SECRETARIAS MUNICIPAIS
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE
Recebimento das propostas até: 18/10/2023 ÀS 08:59 HORAS.
Abertura das propostas: 18/10/2023 ÀS 09:00 HORAS.
Início da sessão de disputa de preços: 18/10/2023 ÀS 09:15 HORAS.
Sistema eletrônico utilizado: Compras BR – Portal de Licitações
Referência de tempo: Horário de Brasília – DF.

Informações e o edital em sua íntegra estão disponíveis no site: www.maua.sp.gov.br e www.comprasbr.com.br
ADVERTÊNCIA: A municipalidade de Mauá adverte a todos os licitantes, que não está exitando em penalizar empresas que descumpram o pactuado. Motivo pelo qual, solicitamos que as empresas apresentem suas propostas e lances de forma consciente e séria, com a certeza de que poderão entregar os objetos da forma como foi estabelecido no edital e dentro dos prazos, preços e padrões de qualidade exigidos, visando evitar problemas, tanto para a administração pública como para as empresas licitantes.

1 – PREÂMBULO

1.1. Tornamos público que, por autorização do **Secretário de Segurança Alimentar – Sr. Hélio Tomaz Rocha,** acha-se aberta, nesta Prefeitura, LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO, que nos termos do disposto no art. 191 da Lei 14.133/2021, será regida pelas Leis Federais nº.s 10.520/02, 8.666/93 e suas alterações, Lei complementar 123/06, Decretos Municipais nº. 6783/05, 7841/13 e 7832/13 e Decreto Federal 10.024/19, e processada em conformidade com as disposições deste edital e seus anexos.

A sessão, por via eletrônica, será realizada às **09:00 horas do dia 18 de Outubro de 2023**, no seguinte endereço eletrônico: www.comprasbr.com.br

1.2. As despesas serão suportadas pelas respectivas dotações orçamentárias nºs.:

SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

910/2023 – Programa: 20.20.08.306.0044.2516 – Banco de Alimentos – Elemento Despesa: 3.3.90.30 Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0001–Tesouro – Aplicação: 11000 Geral;

914/2023 – Programa: 20.20.08.306.0044.2520 – Oficinas Culinárias e Cozinha Didática – Elemento Despesa: 3.3.90.30 Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0001–Tesouro – Aplicação: 11000 Geral;

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

146/2023 – Programa: 05.29.08.244.0012.2326 – Manutenção da Proteção Social Básica – Elemento Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0005-Transf. e Convênios Federais Vinculados – Aplicação: 50046-PSB Federal.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

254/2023 – Programa: 07.07.12.361.0016.2372 – Alimentação Escolar– Ensino Fundamental – Elemento Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0005–Transf. e Convênios Federais – Vinculados. Aplicação: 22006–Q.S.E. Salário Educação;

301/2023 – Programa: 07.07.12.365.0016.2374 – Alimentação Escolar – Educação Infantil Creche – Elemento Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0005– Transf. e Convênios Federais – Vinculados. Aplicação: 22006– Q.S.E. Salário Educação;

302/2023 – Programa: 07.07.12.365.0016.2376 – Alimentação Escolar – Educação Infantil/Pré-Escola – Elemento Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0005–Transf. e Convênios Federais – Vinculados. Aplicação: 20006–Q.S.E. Salário Educação;

362/2023 – Programa: 07.07.12.367.0016.2380 – Alimentação Escolar – Educação Especial – Elemento Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0005–Transf. e Convênios Federais – Vinculados. Aplicação: 20006–Q.S.E. - Salário Educação;

SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA

90/2023 – Programa: 04.04.06.122.0008.2318 – Manutenção do Grupamento de Bombeiros – Elemento Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo – Rubrica: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação – Recurso: 0001–Tesouro Aplicação: 11000 Geral;

2 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. O Pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *Internet*, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.

2.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura Municipal de Mauá, credenciado na função de pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento dos dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas utilizado pela administração direta, disponível no portal **Compras BR – Portal de Licitações**, no endereço www.comprasbr.com.br.

2.3. As empresas enquadradas na Lei Complementar 123/06 terão direito de preferência nos termos citados da Lei, optando pela preferência em campo próprio do sistema eletrônico.

Constituem anexos do presente Edital e dele fazem parte integrante os seguintes documentos:

ANEXO I	**TERMO DE REFERÊNCIA**
ANEXO II	**MODELO DE PROPOSTA**
ANEXO III	**MODELO DE DECLARAÇÕES;**
ANEXO IV	**MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO;**
ANEXO V	**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO;**
ANEXO VI	**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO;**
ANEXO VII	**DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP**
ANEXO VIII	**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

3. DO OBJETO

3.1. O presente Pregão eletrônico tem como objeto **FORNECIMENTO ATRAVÉS DE ATA REGISTRO DE PREÇOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES, PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO, E DEMAIS SECRETARIAS MUNICIPAIS,** conforme especificações constantes do Anexo I, que integra edital em todos os seus termos e condições.

4. DA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar da licitação as interessadas, doravante denominadas Licitantes, que pertencerem ao ramo de atividade pertinente com o objeto desta licitação e que atenderem a todas as exigências deste Edital e de seus Anexos, consoante a forma abaixo:

4.1.a) Para lotes relativos à **COTA PRINCIPAL** – todos os interessados que atenderem aos requisitos deste Edital;

4.1.b) Para lotes relativos à **COTA RESERVADA** – somente as empresas enquadradas como microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados (artigo 3º e 18-E e seu §3º, ambos da Lei complementar nº 123/06, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147/14, observando-se a não ocorrência de quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo 3º de mesma Lei).

4.1.1.Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, nesta licitação ou participar do contrato dela decorrente, as empresas:

a) Estejam declaradas inidôneas (art. 87,IV da Lei nº 8.666/93);
b) Impedidas de licitar e contratar com o Município de Mauá (art.87, III da Lei nº 8.666/93);
c) Que possuam qualquer outro impedimento legal para tanto;
d) Que não possuam em seu objeto social, ramo de atividade que seja pertinente ao objeto a ser licitado
e) Reunidas em consórcio.

4.2. A participação no pregão eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

4.3. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital. A empresa licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.4. A empresa licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para o envio da proposta, atentando também para a data e horário de início da disputa.

4.5. Caberá à empresa licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.6. Como requisito para participação no pregão, o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento as exigências de habilitação prevista no edital (Decreto Federal 10.024/2019).

5. CREDENCIAMENTO

5.1. Para participar da presente licitação os interessados deverão estar credenciados no provedor do sistema **Compras BR – Portal de Licitações**, na página www.comprasbr.com.br.

5.2. Todo o procedimento para credenciamento e cadastramento consta do "**MANUAL DE INSTRUÇÃO PARA CREDENCIAMENTO NOVO OU RENOVAÇÃO**", disponibilizado no endereço https://comprasbr.com.br/fornecedor/.

5.3. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chaves de identificação e de senhas individuais a serem fornecidas pelo provedor do sistema quando do credenciamento.

5.4. Maiores informações sobre o credenciamento poderão ser obtidas no portal **Compras BR – Portal de Licitações**, www.comprasbr.com.br/, ou pelos telefones: **(67) 3303-2730 (67) 3303-2702**.

5.5. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua inteira responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Prefeitura de Mauá responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

5.6. O credenciamento da empresa e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

6. CONEXÃO COM O SISTEMA

6.1. A participação no pregão dar-se-á por meio de conexão do licitante ao sistema eletrônico citado, mediante digitação de sua senha (nos termos do item 5 deste edital) e subsequente encaminhamento da Proposta Comercial e Documentos de Habilitação, exclusivamente por meio do referido sistema eletrônico, observados datas e horários limites estabelecidos neste edital.

6.2. O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas neste edital e seus anexos. A empresa será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

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

6.4. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.5. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

6.6. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes.

7. PROPOSTA COMERCIAL

7.1. PROPOSTA COMERCIAL DIGITADA NO SISTEMA

7.1.1. A participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio de digitação de senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento do valor unitário e total, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico **Compras BR – Portal de Licitações.**

7.1.2. Deverá apresentar o valor unitário e total, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, descontos, frete, emolumentos, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que seja devida em decorrência, direta e indireta, do fornecimento do objeto desta licitação.

7.1.3. Na proposta digitada no sistema eletrônico, não poderá constar qualquer informação que, de alguma forma, identifique a empresa licitante.

7.1.3.1. Caso a empresa licitante seja a fabricante do produto/material licitado, no campo em reservado para preenchimento da marca, deverá preencher "MARCA PRÓPRIA", para que não haja qualquer identificação.

7.2. PROPOSTA ANEXADA AO SISTEMA

7.2.1 Deverão constar da proposta, a razão Social da empresa, número do CNPJ/MF, endereço, telefone/Fax, e-mail, nome do banco e da agência e número da conta-corrente.

7.2.2. Prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da abertura do Pregão. Não sendo indicado o prazo de validade, fica subentendido como de 60 (sessenta) dias.

7.2.3. Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal do licitante, exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações,** dirigida ao Pregoeiro, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

8. HABILITAÇÃO

8.1 Conforme o Decreto 10.024/19 no art. 26: Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.2. Os documentos relativos à habilitação, solicitados nos ITENS 8.4, 8.5, e 8.6 do presente edital, deverão ser **ANEXADOS OBRIGATORIAMENTE**, junto a proposta, na página do portal da Compras BR – Portal de Licitações, "**http://comprasbr.com.br**"/.

8.3. As empresas que não anexarem a documentação na plataforma, serão consideradas **INABILITADAS**.

8.4. **A documentação relativa à Habilitação Jurídica consistirá em:**
a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias;
c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedade por ações;
d) Ato constitutivo, devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedades simples, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.
f) Cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, a ser comprovado por meio de Declaração, sob as penas da lei, emitida pelo proponente, conforme modelo constante do Anexo IV;
g) A empresa deverá declarar que não foi considerada inidônea, sob as penas da Lei, conforme modelo constante do Anexo III;
h) A licitante fica obrigada a declarar, sob penalidades cabíveis, a inexistência de fatos impeditivos para habilitação, conforme modelo constante do Anexo V, que deverá ser em papel timbrado, se possuir.

8.5. **A documentação relativa à Regularidade Fiscal consiste em:**
a) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital.
c) Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) **ou** Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CPEND), expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por ela administrados.
d) Prova de regularidade de Débitos referentes a Tributos Estaduais expedida pela Secretaria Estadual da Fazenda, através da unidade administrativa da sede da licitante;
e) Prova de regularidade de débitos referentes a tributos Mobiliários em nome da empresa licitante, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda ou Finanças da sede da licitante;
f) Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS).
g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.6. A documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

8.6.1. As empresas deverão apresentar atestados de capacidade técnica fornecidos por pessoa de direito público ou privado em nome da licitante, no qual se indique a comprovação correspondente ao fornecimento de 40% do total a ser contratado, justificado pelo volume a ser adquirido mensalmente e a própria natureza fundamental e indispensável de seu fornecimento, conforme exigido no item 7.12 do anexo I deste edital.

8.7. A documentação relativa à qualificação econômica financeira consiste em:
a) Certidão Negativa de Pedido de Falência ou Concordata, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica;
a.1) Empresas que estejam em recuperação judicial, será exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital;
b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços

provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação ocorrida no período do ÍNDICE DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO – IPCA, publicado pelo INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICAS – IBGE, ou de outro indicador que o venha substituir. Serão considerados aceitos, como na forma da lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis publicados em Diário Oficial ou publicadas em jornais ou por cópias ou fotocópias extraídas do Livro Diário – devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou outro órgão equivalente – inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento.

b. 1) Serão considerados aceitos, como na forma da lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados:

b. 1.1) Sociedades regidas pela Lei nº. 6.404/76 (sociedade anônima): publicados em Diário Oficial; ou publicados em jornais de grande circulação; ou por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

b. 1.2) Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): por fotocópia do livro Diário, inclusive com os termos de abertura e de encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, ou por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis, devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

b. 1.3) Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei nº. 9.317/96 – Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte "SIMPLES": por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis, devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

b. 1.4) Sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

b.1.5) Caso a escrituração contábil seja na forma eletrônica, deverá estar de acordo com o disposto na Resolução CFC nº 1.299/10 e Instrução Normativa nº 107/08 do DNRC, devendo ser apresentado:

b.1.5.a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis transcritas no Livro Diário Eletrônico, com os respectivos termos de abertura e de encerramento;

b.1.5.b) Comprovante de entrega da Escrituração Contábil Digital ao SPED Contábil (Recibo de Entrega de Livro Digital);

8.8. Serão aceitas como prova de regularidade para com as Fazendas e CNDT, poderão ser apresentados também como "Certidão Positiva, com efeito, de Negativa".

8.9. As fotocópias da documentação exigida poderão ser apresentadas no original, ou por qualquer processo de cópia autenticada, por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão de imprensa oficial.

8.10. As licitantes inscritas no Registro Cadastral da Prefeitura de Mauá, poderão apresentar o respectivo Certificado, com prazo de validade em vigor na data prevista para sessão de abertura deste certame, na "Documentação Habilitatória", o qual substituirá os documentos equivalentes aos do Registro Cadastral.

9. PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

9.1. Para participação neste pregão eletrônico, a empresa deverá estar credenciada no **www.comprasbr.com.br**, conforme o item 5 deste edital, no qual encaminhará, exclusivamente por meio eletrônico, utilizando senha privativa, a proposta eletrônica conforme item 7 deste edital.

9.2. Até **às 08:59 horas do dia 18/10/2023**, os interessados poderão incluir ou substituir propostas no sistema eletrônico.

9.3. O pregoeiro analisará as propostas eletrônicas encaminhadas, desclassificando aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido neste edital e seus anexos. A decisão sobre a desclassificação de propostas comerciais será disponibilizada no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelas empresas.

9.4. Classificadas as propostas, **às 09:15 horas do dia 18 de Outubro de 2023**, iniciar-se-á a fase de lances, na qual os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sem restrições de quantidade de lances ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado de seu recebimento, respectivo horário de registro e valor, pressupondo-se a necessidade de estarem às empresas conectadas ao sistema eletrônico.

9.5. Quando houver uma única licitante ou uma única proposta valida, caberá ao Pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

9.6. Na hipótese de haver lances iguais, prevalecerá como de menor valor o lance que tiver sido primeiramente registrado.

9.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

9.8. Durante o transcurso da sessão de lances os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará os autores dos lances aos demais participantes.

9.9. A disputa será realizada através do **MODO ABERTO** em que os fornecedores apresentarão lances públicos e sucessivos com prorrogações levando em consideração critério de julgamento por LOTE**.**

9.9.1 A etapa de envio de lances na sessão pública e durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

9.9.2 A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.9.3 Caso não haja novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente. Poderá haver reinício da etapa de envio de lances, mediante justificativa, quando a sessão pública foi encerrada sem as prorrogações automáticas pelo sistema, em prol da consecução do melhor preço.

9.10. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances. Os licitantes deverão consultar regularmente o sistema eletrônico para verificar o resultado da licitação.

9.10.1 Após o encerramento da etapa de lances, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

9.10.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.11. A empresa classificada do processo licitatório, deverá anexar exclusivamente via sistema, os documentos referentes a habitação, assim como a proposta de preços.

9.12. Na hipótese de inabilitação ou de descumprimento de exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, caberá ao pregoeiro, convocar o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam às exigências deste edital e seus anexos.

9.13. Declarado o licitante vencedor, o pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, e o processo será encaminhado à autoridade competente análise quanto as exigências do edital, e posterior homologação e adjudicação.

9.14. A qualquer momento, a Prefeitura do Município de Mauá, poderá desclassificar licitantes, sem que lhes caiba qualquer indenização, caso tenha conhecimento de fato que desabone a idoneidade, a capacidade financeira, técnica ou administrativa, inclusive incorreções que venham a ser detectadas na documentação ou na proposta.

10. JULGAMENTO

10.1. O julgamento desta licitação será feito pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE,** observadas as demais condições deste edital e seus anexos.

11. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS OBJETOS SOLICITADOS

11.1. As entregas deverão ser feitas conforme definido no Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

11.2. A Nota Fiscal/Fatura emitida será retida pela Administração, que a remeterá para o setor competente para pagamento.

11.4. Constatando-se erro na Nota Fiscal emitida, a Administração reserva-se o direito de devolvê-la, considerando para fins de pagamento, a data de recebimento da Nota Fiscal devidamente corrigida.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 30 dias, pela Tesouraria da Secretaria de Finanças, após o atesto da Nota Fiscal, que será realizado imediatamente após o aceite do material, pelo(s) servidor(es) designado(s)

12.1.2. Os pagamentos serão efetuados mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica – NFE, conforme determinação da SEFAZ (Secretaria da Fazenda Paulista), no que se refere a venda a órgãos públicos.

13. PENALIDADES

13.1. O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inadequado ou fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, estará sujeito à aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme previsto no artigo 7º da Lei nº. 10.520/02, observados os procedimentos contidos no Decreto Municipal nº. 6783/05, sem prejuízo das multas previstas em edital, na ata de registro de preços e nas demais cominações legais.

13.2. Pela injustificada inexecução parcial ou total do objeto deste, serão aplicadas ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da rescisão contratual.

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa:

a) Multa pela recusa do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR em aceitar o pedido de fornecimento sem a devida justificativa aceita pelo CONTRATANTE, no valor equivalente a 20% do valor adjudicado;
b) A Multa pela inexecução parcial da ata de registro de preços, no valor equivalente a 10% sobre a parcela inexecutada, podendo o CONTRATANTE autorizar a continuação do mesmo;
c) Multa pela inexecução total da ata de registro de preços no valor equivalente a 20% sobre o valor da ata de registro de preços;
d) Multa no valor equivalente a 10% do valor total da ata de registro de preços se o produto for de má qualidade ou em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo CONTRATANTE;
e) Multa por atraso na entrega no valor equivalente a 0,5% do valor total da nota de empenho, para cada dia de atraso, não podendo ultrapassar a 20%;

13.3. Suspensão temporária de participar em licitação impedimento de contratar com a administração, conforme o disposto artigo 7º da Lei federal nº.10.520/02, observados os procedimentos contidos no Decreto municipal nº. 6783/05;

13.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;

13.5. As multas são independentes entre si. A aplicação de uma não exclui a das outras, bem como das demais penalidades previstas em lei.

13.6. O valor das multas aplicadas poderá ser deduzido do pagamento da nota fiscal ou de garantia prestada nos termos do Artigo 56, da Lei Federal nº. 8.666/93, se não houver recurso ou se o mesmo estiver definitivamente denegado.

13.6.1. Caso não haja nota fiscal pendente de pagamento ou prestação de garantia, a empresa será notificada a efetuar o pagamento administrativamente, ou, havendo resistência, a cobrança dar-se-á judicialmente.

13.7. De acordo com a legislação federal em vigor, a empresa deverá cumprir integralmente o disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, que veda a participação nesta Licitação de empresas que empreguem, para fins de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos. A constatação, a qualquer tempo, do uso de mão de obra infantil pela licitante que vier a ser COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR ensejará a rescisão da ata de registro de preços, sem qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Mauá.

13.8. Perda da garantia oferecida, se houver, em caso de culpa pela rescisão contratual.

13.9. Constatada a inexecução contratual ou a hipótese do subitem 13, será o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR intimado da intenção da Prefeitura quanto a aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do artigo 87, §2º e §3º da Lei nº. 8.666/93.

13.10. Não sendo apresentada a defesa prévia pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, ou havendo o indeferimento da mesma quando interposta, a Prefeitura providenciará a notificação do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR quanto a aplicação da penalidade, abrindo-se prazo para interposição de recurso administrativo, nos termos do art. 19, I, "f" da Lei nº. 8.666/93.

13.11. Além das expressas do Edital, poderão ser interpostas outras penalidades previstas no artigo 7º da Lei Federal 10.520/02 e nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº. 8.666/93, conforme a gradação da falta cometida.

13.12. A inexecução total ou parcial da ata de registro de preços poderá ensejar sua rescisão, nos casos enumerados no artigo 78, no modo previsto pelo artigo 79, com as consequências previstas no artigo 80, todos da Lei Federal nº. 8.666/93.

13.13. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR estará sujeito ainda, às penalidades descritas no artigo 87 da Lei Federal nº. 8.666/93.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas por meio do endereço eletrônico **www.comprasbr.com.br**

14.2. Não serão levados em consideração os documentos e propostas que não estiverem de acordo com as condições deste edital e seus anexos, quer por omissão, quer por discordância.

14.3. Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de documentos e propostas.

14.4. O pregoeiro poderá, no interesse da PMM em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pelos licitantes. Poderá também realizar pesquisa na *Internet*, quando possível, para verificar a regularidade/validade de documentos ou fixar prazo aos licitantes para dirimir eventuais dúvidas. O resultado de tal procedimento será determinante para fins de habilitação.

14.5. Orçamento sigiloso, nos termos do Decreto Federal 10.024/19.

14.6. Na contagem dos prazos estabelecidos no presente edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á do vencimento, e considerar-se-á dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento da PMM.

14.7. A Licitante vencedora e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem da PMM e/ou terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto da licitação.

14.8. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverá ser encaminhado exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações**, até 02 (dois) dias úteis antes da data e horário de recebimento de propostas comerciais previstos no subitem 9.2. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e preciso para permitir a apresentação de proposta e documentos, não cabendo ao licitante o direito a qualquer reclamação posterior.

14.9. Independentemente de declaração expressa, a apresentação de proposta comercial e de documentos implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste edital e seus anexos, a veracidade e autenticidade das informações constantes na proposta comercial e documentos apresentados e, ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da empresa, bem como de que deverá declará-lo quando ocorrido.

14.10. O pregoeiro poderá, a seu exclusivo critério, a qualquer momento, solicitar aos licitantes, por escrito, informações adicionais sobre a proposta comercial e as documentações apresentadas. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido poderá, a critério do pregoeiro, implicar a desclassificação do licitante.

14.11. Da decisão de desclassificar as propostas de preços (subitem 9.3) somente caberá pedido de reconsideração ao próprio pregoeiro, a ser apresentado exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações**, acompanhado da justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico.

14.11.1. O pregoeiro decidirá no mesmo prazo, salvo motivos que justifiquem a sua prorrogação, cabendo ao mesmo registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes. Da decisão do pregoeiro relativo ao pedido de reconsideração não caberá recurso.

14.12. Da decisão que declarar o licitante vencedor, caberá recurso fundamentado dirigido ao Sr. Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional Qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados, para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

14.12.1 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do *caput*, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

14.12.2 O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

14.13. Todas as referências a horário neste edital consideram o horário de Brasília-DF.

14.14. Com exceção da proposta eletrônica, não serão aceitos documentos e propostas em meio magnético.

14.15. A PMM se reserva o direito de revogar unilateralmente esta licitação, a qualquer momento, não cabendo aos licitantes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações, a que título for.

14.16. É facultada ao pregoeiro ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originalmente na documentação habilitatória.

14.17 Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações.**

14.17.1 Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

14.17.2 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

14.18 Os servidores que integram a Comissão de Pregão foi constituída pela Portaria nº. 11.679/2023

Mauá, 28 de Setembro de 2023.

Vanessa Lima dos Passos Mattiello

Diretora de Compras e Licitações

Gerência de Licitações – SG

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: O presente Pregão tem como objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES, PARA ATENDER O PROGRAMA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DEMAIS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

LOTE 01 – CARNE BOVINA – AMPLA PARTICIPAÇÃO

			Quantidade Estimada
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	Anual
1	Acém moído, congelado (congelamento rápido individual – IQF)	Kg	24840
2	Acém em cubos, congelado, sem osso (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Kg	22500
3	Fígado de boi em iscas, congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Kg	2705
4	Músculo bovino em cubos (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Kg	11859
5	Iscas de patinho congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Kg	12051
6	Carne moída temperada, moldada em formato de bolinho, congelado IQF	Kg	12070
7	Lagarto bovino filetado congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Kg	9000

LOTE 02 – AVES – COTA RESERVADA

			Quantidade Estimada
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	Anual
1	Filé de peito de frango em tiras congelado sem pele e sem osso (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Kg	15411
2	Sobrecoxa de frango em cubos, congelada, sem pele e sem osso (congelamento rápido individual – IQF)	Kg	13500
3	Fígado de frango congelado	Kg	1445
4	Peito de frango filetado sem pele e sem osso congelado (congelamento rápido individual – IQF)	Kg	11460
5	Peito de frango desfiado salgado cozido	Kg	10200

LOTE 3 – CARNE SUÍNA – AMPLA PARTICIPAÇÃO

			Quantidade Estimada
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	Anual
1	Iscas de pernil suíno, congelado e sem osso (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Kg	11748
2	Pernil suíno moído congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Kg	9000
3	Filé *mignon* suíno filetado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Kg	9900
4	Lombo suíno em cubos (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Kg	9900

LOTE 4 – EMBUTIDOS – COTA RESERVADA

			Quantidade Estimada
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	Anual
1	Salsicha de frango congelada, isenta de corante artificial.	Kg	2712

LOTE 5 – PEIXE – COTA RESERVADA

			Quantidade Estimada
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	Anual
1	Isca de peixe (piramutaba) congelado, (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Kg	10308

1. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS

1.1 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS LOTE 1 – CARNE BOVINA

ITEM 01 – ACÉM MOÍDO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Denomina-se carne a parte muscular comestível dos mamíferos, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: 100% acém moído.

2.2. A carne de bovino, quando moída, deve conter no máximo 7% de gordura, ser totalmente isenta de cartilagem e de ossos. Classificação – por espécie: carne de bovino; por categoria: segunda; corte: acém.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Vermelho rosado sem manchas esverdeadas. Solta	-	Característica, firme, não amolecida e nem pegajosa.	Próprio
Após preparo	Solta / Marrom	Próprio	Macia	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Cozinhar até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de sacos de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 1 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

ITEM 02 – ACÉM EM CUBOS CONGELADO, SEM OSSO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Denomina-se carne parte muscular comestível dos mamíferos, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: acém bovino, limpo (isento de tecido conjuntivo de revestimento), sem osso, cortado em cubos de aproximadamente 2 cm x 2 cm x 2 cm.

2.2. A carne de bovino deve conter no máximo 7% de gordura, ser totalmente isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses, considerando-se portanto no máximo o total de 10% de aparas (descarte, perda). Classificação – por espécie: carne de bovino; por categoria: segunda; corte: acém.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Avermelhada, sem manchas esverdeadas	-	Característica, firme, não amolecida e nem pegajosa.	Próprio
Após preparo	Marrom	Próprio	Macia e suculenta	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela de pressão, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Colocar água até cobrir a carne e deixar cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo e deixar sair a pressão naturalmente antes de abrir.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de sacos de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 01 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

ITEM 03 – FÍGADO DE BOI EM ISCAS CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É a víscera glandular volumosa, situada predominantemente no hipocôndrio direito do bovino. A sua cor deverá ser vermelho–escura. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: fígado bovino, limpo (totalmente isento de tecido conjuntivo de revestimento), cortado em iscas de aproximadamente 1 cm x 1 cm x 5 cm.

2.2. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Marrom avermelhado	-	Característica, não amolecida e nem pegajosa.	Próprio
Após preparo	Marrom / característico	Próprio	Macia e sulenta	Próprio

2.2.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Cozinhar até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de sacos de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) quilo.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 quilo.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 01 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

ITEM 04 – MÚSCULO BOVINO EM CUBOS CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

O músculo é um corte oriundo da porção traseira do bovino, obtido através da desossa. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: músculo bovino, limpo (isento de tecido conjuntivo de revestimento), sem osso, cortado em cubos de aproximadamente 2 cm x 2 cm x 2 cm.

2.2. A carne de bovino deve conter no máximo 7% de gordura, ser totalmente isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses, considerando-se portanto no máximo o total de 10% de aparas (descarte, perda). Classificação – por espécie: carne de bovino; por categoria: segunda; corte: músculo.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Avermelhada, sem manchas esverdeadas.	-	Característica, não amolecida e nem pegajosa.	Próprio
Após preparo	Marrom	Próprio	Macia e sulenta	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela de pressão, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Colocar água até cobrir a carne e deixar cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo e deixar sair a pressão naturalmente antes de abrir.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de sacos de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 01 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

<u>ITEM 05 – ISCAS DE PATINHO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)</u>

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Denomina-se carne a parte muscular comestível dos mamíferos, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção Federal. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Ingredientes: patinho bovino, limpo (isento de tecido conjuntivo de revestimento), sem osso, cortado em iscas de aproximadamente 1 cm x 1 cm x 5 cm.

2.2. A carne de bovino deve conter no máximo 7% de gordura, ser totalmente isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses, considerando-se portanto no máximo o total de 10% de aparas (descarte, perda). Classificação – por espécie: carne de bovino; por categoria: primeira; corte: patinho.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Avermelhada, sem manchas esverdeadas	-	Característica, firme, não amolecida e nem pegajosa;	Próprio
Após preparo	Marrom	Próprio	Macia e suculenta	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela de pressão, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Colocar água até cobrir a carne e deixar cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo e deixar sair a pressão naturalmente antes de abrir.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de sacos de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 01 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

ITEM 06 – CARNE MOÍDA TEMPERADA, MOLDADA EM FORMATO DE BOLINHO, CONGELADA (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Denomina-se carne a parte muscular comestível dos mamíferos, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. Deverá conter somente temperos naturais, ser isenta de aditivos e conservantes, moldada em formato de bolinho (arredondado).

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: carne bovina moída, carne suína moída, cebola em pó, sal, farinha de arroz, alho em pó, tomilho e páprica.

2.1.1. A carne de bovino moída, deve compor no mínimo 70% dos ingredientes, e no máximo 30% de carne suína, ser totalmente isenta de cartilagem, nervos e de ossos.

2.1.2. Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela equipe técnica da Divisão de Alimentação Escolar.

2.1.3. Não poderá conter aditivos, corantes, aromatizantes e conservantes artificiais.

2.2. Cada bolinho deverá conter:

2.2.1. Peso unitário: aproximadamente 22 a 27 gramas.

2.2.2. No máximo 100 mg de sódio por 100 gramas do produto.

2.2.3. No máximo 10 gramas de gorduras totais por 100 gramas do produto.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Vermelho rosado sem manchas esverdeadas. Bolinhos soltos	-	Característica, firme, não amolecida e nem pegajosa.	Próprio
Após preparo	Marrom	Próprio	Macia	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial: aquecer o forno a 200ºC por 10 minutos, colocar os bolinhos ainda congelados na assadeira e assar por 15 a 30 minutos, ou até que estejam completamente cozidas.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de sacos de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 1 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a no mínimo –12ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo – 10ºC.

ITEM 07 – LAGARTO BOVINO FILETADO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Denomina-se carne parte muscular comestível dos mamíferos, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: lagarto bovino, limpo (isento de tecido conjuntivo de revestimento), sem osso, cortado em filetes de aproximadamente 2 cm x 5 cm x 0,3 cm, espessura de aproximadamente 3 mm a 5 mm.

2.2. A carne de bovino deve conter no máximo 7% de gordura, ser totalmente isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses, considerando-se portanto no máximo o total de 10% de aparas (descarte, perda). Classificação – por espécie: carne de bovino; por categoria: primeira; corte: lagarto.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Avermelhada, sem manchas esverdeadas	-	Característica, firme, não amolecida e nem pegajosa.	Próprio
Após preparo	Marrom	Próprio	Macia e suculenta	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela de pressão, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos.

Colocar água até cobrir a carne e deixar cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo e deixar sair a pressão naturalmente antes de abrir.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser filme composto de sacos de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 01 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

1.2 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS LOTE 2

ITEM 01 – FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Filé de peito de frango limpo, congelado individualmente, totalmente isento de peles, ossos, cartilagens e hematomas fortes, cortado em tiras, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: Filé de peito de frango limpo cortado em tiras de aproximadamente 1 cm x 1 cm x 5 cm.

2.1.1. Expressamente proibido conter peles e ossos.

2.2. Classificação por espécie: carne de galináceo, compreendendo a de frango; parte: peito.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Róseo claro, sem manchas esverdeadas	-	Característica, não amolecida e nem pegajosa;	Próprio
Após preparo	Marrom claro	Próprio	Macia e suculenta	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

ITEM 02 – SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Sobrecoxa de frango é um corte obtido das carcaças de aves, congelado individualmente, totalmente isento de peles, ossos, cartilagens e hematomas fortes, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: sobrecoxa de frango congelada sem osso e sem pele, cortado no formato de cubos de aproximadamente 1 a 2 cm x 1 a 2 cm x 1 a 2 cm;

2.1.1. Expressamente proibido conter peles e ossos.

2.2. Classificação por espécie: carne de galináceo, compreendendo a de frango; parte: sobrecoxa.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Róseo claro, sem manchas esverdeadas	-	Característica, não amolecida e nem pegajosa;	Próprio
Após preparo	Marrom claro	Próprio	Macia e suculenta	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela de pressão, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Colocar água até cobrir a carne e deixar cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo e deixar sair a pressão naturalmente antes de abrir.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.
3.2 Variação de até 6% (oito por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

ITEM 03 – MIÚDO CONGELADO DE FRANGO – FÍGADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Víscera comestível de ave, obtido das carcaças de aves, isento de ossos, cartilagens e aponevroses, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deverá ser congelada à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: miúdos congelados de frango – fígado (ausente de vesícula biliar).

2.2. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Marrom avermelhado	-	Característica, não amolecida e nem pegajosa;	Próprio
Após preparo	Marrom escuro	Próprio	Macia e suculenta	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo.

2.3. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente a furos e rasgos, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) quilo.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido de 01 quilo.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

ITEM 04 – PEITO DE FRANGO FILETADO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Peito de frango limpo, congelado individualmente, totalmente isento de peles, ossos, cartilagens e hematomas fortes, cortado em filetes, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: Peito de frango limpo cortado em filetes de aproximadamente 2 cm x 5 cm x 0,3 cm e espessura de 3 mm a 5 mm.

2.1.1. Expressamente proibido conter ossos.

2.2. Classificação por espécie: carne de galináceo, compreendendo a de frango; parte: peito.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Róseo claro, sem manchas esverdeadas	-	Característica, não amolecida e nem pegajosa;	Próprio
Após preparo	Marrom claro	Próprio	Macia e suculenta	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 12 (doze) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

ITEM 05 – PEITO DE FRANGO DESFIADO SALGADO COZIDO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Peito de frango limpo, cozido em água e sal, desfiado, totalmente isento de peles, ossos, cartilagens e hematomas fortes, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deverá ser cozida, salgada e desfiada, acondicionada em embalagem do tipo pouch.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: Peito de frango cozido desfiado e sal.

2.1.1. Proibido conter peles e ossos.

2.2. Classificação por espécie: carne de galináceo, compreendendo a de frango; parte: peito. Apresentação: desfiado.

2.3. Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pronto para consumo	Bege a marrom claro	Próprio	Macia, desfiada e suculenta	Próprio

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem primária do produto devera ser *pouch* metalizado em polipropileno bi-orientado (BOPP), próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente vedado e com capacidade para 2 quilos e 500 gramas (dois quilos e quinhentos gramas) de peso total.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 18 (dezoito) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 (sessenta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em temperatura ambiente em local seco e arejado.

1.3 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS LOTE 3

ITEM 01 – ISCA DE PERNIL SUÍNO, CONGELADO E SEM OSSO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Carne proveniente de machos de espécie suína, a partir de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária/sanitária federal, procedente da parte traseira da carcaça suína (pernil), manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte tipo iscas. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: carne suína de pernil, limpo, sem osso, cortado em tiras de aproximadamente 1 cm x 1 cm x 5 cm.

2.2. Classificação – por espécie: carne de suíno; por categoria: segunda (pernil); A carne de pernil, quando em pedaços deve conter no máximo 5% de gordura, ser totalmente isenta de cartilagem, veias, de ossos e aponevroses.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Rósea, sem manchas esverdeadas	-	Característica, não amolecida e nem pegajosa;	Próprio
Após preparo	Marrom-claro	Próprio	Macia e suculenta	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela de pressão, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Colocar água até cobrir a carne e deixar cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo e deixar sair a pressão naturalmente antes de abrir.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 01 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

ITEM 02 – PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Carne proveniente de machos de espécie suína, a partir de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária/sanitária federal, procedente da parte traseira da carcaça suína (pernil), manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte tipo moída. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: 100% pernil suíno moído.

2.2. Classificação – por espécie: carne de suíno; por categoria: segunda; corte: pernil. A carne de suíno, quando moída, deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e aponevroses.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Rósea sem manchas esverdeadas. Solta	-	Característica, firme, não amolecida e nem pegajosa.	Próprio
Após preparo	Solta / Marrom-claro	Próprio	Macia	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1 ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 01 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

ITEM 03 – FILÉ MIGNON SUÍNO FILETADO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Carne proveniente de machos de espécie suína, a partir de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária/sanitária federal, procedente da parte lombar do porco (filé mignon), manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte tipo filetado. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: filé mignon suíno, limpo, sem osso, cortado em filetes de aproximadamente 2 cm x 5 cm x 0,3 cm e espessura de 3 mm a 5 mm.

2.2. Classificação – por espécie: carne de suíno; por categoria: primeira (filé mingon); O filé mignon suíno, quando em pedaços deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e aponevroses.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Rósea, sem manchas esverdeadas	-	Característica, não amolecida e nem pegajosa;	Próprio
Após preparo	Marrom-claro	Próprio	Macia e suculenta	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela de pressão, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Colocar água até cobrir a carne e deixar cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo e deixar sair a pressão naturalmente antes de abrir.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 01 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

ITEM 04 – LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Carne proveniente de machos de espécie suína, a partir de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária/sanitária federal, procedente da parte dorsal suína (lombo), manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte tipo moída. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF)* à temperatura de –18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Composição: lombo suíno, limpo, sem osso, cortado em cubos de aproximadamente (e no máximo) 3 cm x 3 cm x 3 cm.

2.2. Classificação – por espécie: carne de suíno; por categoria: segunda; corte: pernil. A carne de suíno, quando deve conter no máximo 5% de gordura, ser totalmente isenta de cartilagem, de ossos, veias, tendões e aponevroses.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Rósea sem manchas esverdeadas. Solta	-	Característica, firme, não amolecida e nem pegajosa.	Próprio
Após preparo	Solta / Marrom-claro	Próprio	Macia	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela de pressão, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Colocar água até cobrir a carne e deixar cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo e deixar sair a pressão naturalmente antes de abrir.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 02 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 01 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

1.4 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS LOTE 4

ITEM 01 – SALSICHA DE FRANGO CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de condimentos (corante natural) e sem pimenta, perfeitamente triturados e misturados, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão

e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá conter no máximo 2% de amido.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Ingredientes: carne mecanicamente separada de frango, água, outras partes de frango (recortes, miúdos e pele), proteína de soja, fécula de mandioca, sal, regulador de acidez, estabilizante, antioxidante, aromatizantes, conservantes, corante natural de urucum. Não contém glúten.

2.2. Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não haja alterações sensoriais e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.3. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Alaranjada	-	Característica, firme, não pode apresentar superfície pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas	Próprio
Após preparo	Alaranjada	Próprio	Macia	Próprio

2.3.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: ferva uma quantidade de água suficiente para cobrir as salsichas, desligue o fogo, coloque as salsichas, e deixe por 5 minutos.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado (a vácuo), e que assegure a durabilidade de 06 (seis) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 03 (três) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido de 03 quilos.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 06 (seis) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 15 (quinze) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

1.5 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS LOTE 5

ITEM 01 – ISCA DE PEIXE (PIRAMUTABA) CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A carne de peixe deve apresentar-se sadia, livre de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhos, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O pescado deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie; não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado, ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitos. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. O pescado congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1. Ingredientes: carne de piramutaba entre 8 a 10 cm de comprimento, largura 3 a 5 cm;

2.1.1. Deverá ser totalmente isento de espinhas (os) e/ou ossos; qualquer incidência estará sujeita as sanções contratuais.

2.2. Características sensoriais in natura e após cozimento:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Branca, sem manchas esverdeadas	-	Característica, firme	Próprio
Após preparo	Branca	Próprio, suave	Macia e firme	Próprio

2.2.1. Modo de preparo para avaliação sensorial, para cada 100 gramas: numa panela, refogar a cebola (1 g) e o alho (1 g) no óleo (1ml) até dourar. Juntar a carne e o sal (0,5 g) e mexer até se misturar com os outros temperos. Cozinhar, até ficar macio, ou até o tempo máximo recomendado. Desligar o fogo.

2.3. Peso unitário do produto: 25 a 35 gramas por unidade.

2.4. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2,5 (dois e meio) quilos.

3.1. Variação de até 3% (três por cento) a 6% (seis por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado, conforme peso líquido da embalagem primária de 01 a 2,5 quilos respectivamente.

3.2. Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 01 (um) ano de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a –18ºC; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo –12ºC.

2. REQUISITOS GERAIS (PARA TODOS OS ITENS E TODOS OS LOTES)

2.1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para os alunos do Programa Nacional de Alimentação Escolar deverão atender ao disposto nas legislações de alimentos e regulamentos técnicos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou outros aplicáveis, conforme redação dada na Resolução n.º 06 de 08/05/2020 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Ministério da Educação – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Conselho Deliberativo), bem como as demais solicitações da *"Seção IV - Do Controle de Qualidade Higiênico Sanitário "* da referida Resolução.

2.2. Os Produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público.

2.3. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente.

2.4. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar,

quando houver; Rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e outras legislações pertinentes, conforme já solicitado no item 1 destes requisitos gerais.

2.5. A utilização de outro produto, ingrediente ou veículo, que não são usados tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.

2.6. Características microscópicas: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, detritos animais e vegetais, ausência de sujidades, parasitos, larvas e outros agentes de infestações, ou qualquer outra contaminação física por corpos estranhos, e de acordo os padrões e limites de tolerância estabelecidos pelas legislações e resoluções específicas de cada item.

2.7. Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se torna necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

2.8. Características físico-químicas: de acordo com a legislação vigente, obedecendo aos padrões de identidade e qualidade.

2.9. Características toxicológicas: quando aplicável, no caso de produtos que indiquem a proibição de uso de corantes artificiais.

2.10. Condições de armazenamento: de acordo com as indicações do produto/fabricante.

2.11. As especificações técnicas dos produtos, mesmo que não expressamente declaradas neste termo de referência, deverão obedecer às normas técnicas e legislações pertinentes e cabíveis. Caso sobrevenha alteração das normas citadas no termo de referência, prevalecerão as novas normas, independente e não precisando de formalização de termo de aditamento.

2.12. A critério da Divisão de Alimentação Escolar serão solicitadas visitas às empresas fornecedoras (fabricante) com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na Portaria CVS nº 5, 09/04/2013, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

3. ROTULAGEM E EMBALAGEM (PARA TODOS OS ITENS E TODOS OS LOTES)

3.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos e legislações específicos de Rotulagem de Alimentos Embalados, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

3.2. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

– Identificação do produto, inclusive marca;
– Nome e endereço do fabricante;
– Prazo de validade;
– Peso líquido;
– Condições de armazenamento;
– Número do registro do produto no órgão competente (quando houver);
– Número do lote e/ou data de fabricação;
– Valor nutricional impresso (conforme legislação);

3.3. No rótulo da embalagem secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

– Identificação do produto, inclusive marca;
– Nome e endereço do fabricante;
– Prazo de validade;
– Número do lote;
– Peso líquido do produto;

– Empilhamento máximo

3.4. Todos os produtos deverão atender aos regulamentos relacionados às embalagens, que incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. Incluem ainda os equipamentos para alimentos utilizados durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta definição: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, acessórios, válvulas, utensílios e similares. Incluem a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Portaria nº 177, de 04 de março de 1999 e resoluções complementares, Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, e outras quando aplicáveis.

3.4.1. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

3.4.2. Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pela Divisão de Alimentação Escolar.

4. DA ENTREGA DOS PRODUTOS (PARA TODOS OS ITENS E TODOS OS LOTES)

4.1. As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, juntamente aos recibos das unidades de entrega, para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.

4.2. A contratada deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade, conforme pedido emitido pela Divisão de Alimentação Escolar (D.A.E.), pedido este enviado em até 03 (três) dias de antecedência a data da entrega.

4.2.1. As marcas dos produtos não poderão ser substituídas no decorrer da ata de registro de preços, sem a solicitação prévia e autorização da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, mesmo que sejam por produtos de qualidade equivalente. Somente serão autorizados após realização de procedimentos de análise de amostras, fichas técnicas e laudos de análise laboratorial.

4.2.2. Trocas de marca durante a vigência da ata de registro de preços poderão ser solicitadas pelo contratante, caso o produto entregue não mantenha as características apresentadas e aprovadas no momento da licitação, estando sob responsabilidade do contratado a apresentação de produto ou marca que atenda as condições especificadas no presente termo de referência.

4.2.3. Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe ao fornecedor comunicar, em até 24 (vinte e quatro) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, solicitando a substituição dentro dos critérios estabelecidos no termo de referência (4.2.2), indicados e/ou aprovados pela D.A.E., sujeito a análise pela equipe técnica da D.A.E, mantendo-se o prazo original da entrega.

4.2.4. A Divisão de Alimentação Escolar reserva-se ao direito de enviar a correção do pedido, seja com acréscimos ou cancelamentos, em até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega, considerando o horário de início conforme item 4.3.

4.3. A entrega deverá ser realizada das 07:30 às 16:30, diretamente nas unidades escolares abastecidas pela Alimentação Escolar ou unidades atendidas pela Secretaria de Promoção Social, ou outros locais atendidos pela Prefeitura de Mauá (ANEXO I), conforme cronograma e as entregas deverão ser finalizadas no mesmo dia.

4.3.1. Nas unidades de entrega somente as merendeiras e/ou pessoas autorizados podem realizar o procedimento de recebimento e conferência das mercadorias, com nome legível, registro funcional e assinatura das guias de entrega, além de carimbo da unidade escolar, conforme modelo (4.12.5); não serão consideradas entregas com recebimento por outros funcionários não habilitados, ou deverão ser realizadas as devidas correções em casos de erros durante a entrega para outros funcionários não habilitados, sob total responsabilidade da contratada. Também é de responsabilidade da contratada verificar e conferir o local e endereço de entrega, bem como identificação legível do(a) recebedor(a) que confere a mercadoria no momento da entrega, e ainda o correto e completo preenchimento do romaneio.

4.3.2. Caso não finalize a entrega no mesmo dia, a empresa estará sujeita as penalidades cabíveis.

4.3.3. As entregas não realizadas estarão sujeitas a liberação da Divisão de Alimentação Escolar, bem como deverão realizar o procedimento de análise e entrega de amostras, assim como correção dos romaneios com data da entrega.

4.3.3.1. Neste caso, e quando na ocasião de reposição de faltas, os itens deverão corresponder ao mesmo lote da entrega original, caso contrário deverão cumprir as exigências do tópico 4.8.

4.3.4. Reposição das faltas identificadas no romaneio da entrega deverão ser realizadas no máximo 01 (um) dia após a data da entrega. *Exemplo: entrega dia 01/02 (terça-feira) – reposição: dia 03/02 (quinta-feira); entrega dia 05/07 (sexta-feira) – reposição 09/07 (terça-feira).*

4.3.5. Reposição de faltas e solicitação de trocas devem ser realizadas em novos romaneios indicando que a reposição e referente a qual data.

4.4. O fornecedor deverá dirigir-se à Divisão de Alimentação Escolar sito à Rua Rio Branco, 808 – Centro, Mauá a partir das 07:30 horas, antes de iniciar suas entregas para a rede, local em que os produtos serão avaliados.

4.4.1. Caso sejam utilizados mais de um caminhão para a realização da entrega, todos deverão cumprir a exigência do item 4.4.

4.4.2. Neste momento, os romaneios serão carimbados com “AMOSTRA CONFERIDA”, e somente serão recebidos nas unidades de entrega, o romaneio que contenha este carimbo. Mercadoria entregue sem o carimbo de conferência não será considerada para fins de pagamento.

4.5. Caso não corresponda às exigências do termo de referência e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto nas unidades escolares em até 1 (um) dia, independente das penalidades cabíveis.

4.5.1. A avaliação da qualidade por parte da DAE não exclui a responsabilidade da Contratada e do fabricante pela qualidade do produto entregue.

4.5.2. Desde que não represente comprometimento de qualidade e não caracterize qualquer vantagem econômica para a contratada, excepcionalmente, poderá ser autorizado o recebimento de produtos com divergências na rotulagem e ficha técnica, mediante pedido justificado da contratada. A equipe técnica da DAE avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

4.6. Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento contratual.

4.7. A reposição do produto também deverá ocorrer no caso de embalagem danificada, alteração por qualquer problema de qualidade do mesmo que inviabilizem o consumo, desde que antes do prazo de vencimento / prazo de validade (exceto nos casos que se enquadrem no item 4.9), independente de quando houver ocorrido a entrega do mesmo, em prazo nunca superior ao prazo de entrega original (três dias).

4.7.1. Nos casos em que for constatado problemas de qualidade no momento do recebimento, as demais recebidas estarão sujeitas a inspeção pela equipe técnica da DAE; sendo identificado problema semelhante quanto a qualidade, a contratada fica obrigada a realizar a retirada e a substituição também destas remessas, mesmo que de lotes diferentes.

4.8. A contratada deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, juntamente a cada pedido, sem qualquer ônus, 01 (uma) amostra do produto (referente a embalagem primária) ora solicitado para análise sensorial, referente ao lote que está sendo entregue, assim como todos os critérios de análise de rotulagem e embalagem, que devem ser correspondentes ao produto aprovado.

4.8.1. Caso haja mais de um lote na entrega, deverá entregar 01 (uma) amostra do produto referente a cada lote.

4.9. No momento da entrega os produtos que estiverem com os prazos de validade divergentes daqueles estabelecidos no item 4 da especificação detalhada dos itens poderão ser recebidos, desde que não apresentem alteração das características sensoriais, neste caso, fica o proponente responsável por realizar a troca dos itens que não forem utilizados em sua totalidade até a data de vencimento. A autorização de recebimento destes itens só poderá ser realizada pela equipe da Divisão de Alimentação Escolar.

4.10. A contratada deverá disponibilizar caminhões refrigerados e fechados (baú refrigerado), próprio para o transporte de alimentos refrigerados, para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação

vigente cabível (Portaria CVS-15, de 7.11.91, e/ou atualizações posteriores). **Exceção** para a entrega **ITEM 05 – PEITO DE FRANGO DESFIADO SALGADO COZIDO – LOTE 02 (AVES)**, deverá disponibilizar caminhões fechados (SEM REFRIGERAÇÃO), mantendo-se as demais exigências (4.10.2 a 4.10.6).

4.10.1. Os mecanismos geradores de frio deverão permanecer funcionando durante todo o período de entrega, de modo a garantir durante o transporte, temperatura adequada para os alimentos (a temperatura de trabalho deverá ser a correspondente à capacidade do equipamento de refrigeração em congelar, até uma temperatura mínima de -15ºC, medida em todo o volume interno do baú isotérmico padrão).

4.10.2. Os entregadores deverão estar identificados (crachá com nome legível colocado em local visível) e adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné ou touca). Os uniformes deverão vir identificados com o nome da empresa fornecedora licitante vencedora do certame, bem como nome dos funcionários que realizam a entrega. Em caso de contratação de empresa de logística de terceiros, deverá identificar "a serviço de NOME DA CONTRATADA". As entregas não serão liberadas se todos os funcionários não estiverem devidamente identificados.

4.10.3. A contratada será responsável pela segurança do trabalho dos seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos gêneros.

4.10.4. Em caso de serviço terceirizado de entrega, cabe a contratada a responsabilidade de fiscalizar se a empresa cumpre todas as exigências.

4.10.5. O número de caminhões deverá ser compatível com a quantidade de itens a serem entregues para cada pedido, para que também atenda o item 4.3 acima descrito.

4.10.6. Caso não atenda as condições higiênico-sanitárias para o transporte de alimentos, a entrega será recusada, ficando a contratada sujeita as penalidades decorrentes da não entrega e outras cabíveis.

4.11. Todas as despesas com frete, carga, descarga e transporte, bem como eventualidades durante a entrega, correrão por conta da Contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes.

4.12. As entregas deverão ser realizadas com romaneios em três vias, conforme modelo tópico 4.12.5, que poderá ser adaptado pelo contratado, desde que contenha todos os campos obrigatórios do modelo.

4.12.1. A via entregue para a Secretaria de Segurança de Alimentar e Nutricional, acompanhado da nota fiscal, deverá ser a via original. Todas as vias deverão conter a assinatura original da merendeira e/ou pessoas autorizadas, não podendo ser cópia reprográfica e/ou via carbonada, exceto quando impressos em "formulário contínuo autocopiativo".

4.12.2. É de responsabilidade da contratada, no momento da entrega, conferir se todos os dados do romaneio, nas três vias, foram preenchidos corretamente.

4.12.3. Na falta de informações que comprovem a entrega correta da mercadoria, o romaneio será desconsiderado.

4.12.4. Somente serão aceitos os romaneios que contenham a mesma data de entrega, de conferência de amostra e de recebimento. Não serão aceitos romaneios com datas divergentes.

4.12.5. Modelo de romaneio

NOME DA EMPRESA (LOGOMARCA)
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA

NOME DO PONTO DE ENTREGA
ENDEREÇO DO PONTO DE ENTREGA

PRODUTOS (DESCRIÇÃO DOS ITENS)	MARCA	EMBALAGEM	QUANTIDADE

DATA DE RECEBIMENTO
_____/_____/_____

HORA DO RECEBIMENTO
_____:_____

CARIMBO (ponto de entrega)

CARIMBO (amostra conferida)

CARGO/FUNÇÃO _____

NOME COMPLETO _____

REGISTRO FUNCIONAL _____

4.12.5.1. Os nomes e endereços das unidades escolares e demais locais de entrega, deverão seguir rigorosamente conforme indicado no tópico "*8. Locais de entrega"*, sob pena de não ser considerado o romaneio e a entrega devido a não identificação do local entregue.

4.13. É de responsabilidade da contratada zelar pelas unidades escolares e outros locais no momento da entrega, devendo arcar com quaisquer danos ocasionados.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E CRITÉRIOS DE ANÁLISE

5.1. Em consonância com a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Capítulo V, Do processo de aquisição de alimentos, Seção IV, Do controle higiênico-sanitário, Art. 41 A entidade executora ou a Unidade Executora poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

5.1.1. As amostras serão avaliadas a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e especificações constantes neste termo de referência no tópico 1.

5.2. Encerrada a etapa de lances, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro:

5.2.1. Obrigatoriamente, 01 (uma) amostra origina de todos os produtos/itens ofertados (Obs.: quando houver sabores diversos cortes ou tipos diversos (ex. macarrão), deverá apresentar a amostra para cada um dos sabores, cortes ou tipos descritos para o item), nos termos descritos no Anexo I para suas embalagens primárias, sob pena de sua desclassificação a não apresentação.

5.2.1.1. A entrega das amostras deverá ser realizada diretamente na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, na Divisão de Alimentação Escolar, onde uma das nutricionistas do Quadro técnico assinará o recibo de entrega de amostras (em papel timbrado em nome do licitante), constando todos os itens que foram entregues, cabe à empresa entregar este recibo junto com a documentação constante do item 7, à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, sob pena de desclassificação a não apresentação.

5.2.1.2. Horário para a entrega de amostras na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional: das 8h às 16h.

5.2.2. As amostras deverão estar individualmente identificadas com o número do pregão, lote, número do item e número da licitante, conforme sistema de pregão eletrônico. Atentar para o uso das etiquetas, para estas não danificarem as embalagens e rotulagem, ou sobrepor informações essenciais para a análise técnica. As amostras que estiverem sem

condições de leitura por estarem danificadas, inclusive pela retirada da etiqueta em partes essenciais a análise do produto, serão consideradas insatisfatórias nos quesitos embalagem e/ou rotulagem.

5.2.2.1. Caso a mesma empresa seja vencedora do mesmo item da cota principal e da cota reservada deverá apresentar amostra apenas de um dos itens.

5.2.3. As marcas dos produtos das amostras deverão ser as mesmas marcas constantes de sua proposta. Caso seja omitida alguma das informações exigidas, as amostras não serão recebidas por impossibilidade de sua associação com o objeto.

5.2.3.1. Marcas diferentes poderão ser apresentadas somente em caso de intercorrência devidamente justificada pelo fabricante do produto. Outras justificativas apresentadas poderão ser analisadas, visando a economicidade de aquisição pelo órgão público e a celeridade do processo.

5.3. A não apresentação de amostras ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto a empresa será desclassificada.

5.3.1. Considerando o princípio de celeridade do pregão, não haverá prorrogação do prazo de apresentação de amostras.

5.3.1.1. Outras justificativas apresentadas poderão ser analisadas, visando a economicidade de aquisição pelo órgão público e a celeridade do processo.

5.3.1.2. Em hipótese alguma será admitida entrega de outras amostras, troca de amostra ou de marca, após a entrega oficial, mesmo que dentro do prazo da data estipulada.

5.4. A análise será feita pela equipe técnica de nutricionistas habilitadas da Divisão de Alimentação Escolar, da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, com orientação e supervisão da nutricionista Responsável técnica do Programa de Alimentação Escolar.

5.4.1. A equipe será composta pelo número mínimo de 3 pessoas; sempre que possível por um número ímpar de avaliadores para facilitar o desempate, se for o caso, no entanto, poderá ser realizada por um número par em casos excepcionais, ficando o desempate de acordo com a relevância do critério avaliado.

5.4.2. A equipe técnica emitirá relatório das análises realizadas, o qual integrará o referido processo licitatório.

5.5. Critérios de análises das amostras:

5.5.1. Análise **EMBALAGEM**: conforme solicitado no Anexo I

5.5.1.1. Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado na ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS, rotulagem e embalagem, requisitos gerais.

5.5.2. Análise DE **ROTULAGEM**: conforme legislação em vigência e solicitado no anexo I.

5.5.2.1. Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado na ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS, rotulagem e embalagem, requisitos gerais.

5.5.3. Análise **SENSORIAL**: aparência (aspecto e cor), sabor, textura/consistência e odor.

5.5.3.1. Critérios das características sensoriais: conforme indicado nas características gerais da **1. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS** de cada item.

5.5.3.2. Para os itens que precisem de análise após preparo (cocção, diluição entre outros), o preparo seguirá rigorosamente as instruções descritas na embalagem ou nas fichas técnicas de preparo desenvolvidas pelas nutricionistas do departamento, para que não se alterem os atributos sensoriais característicos do produto, considerando o per capita para o número de avaliadores presentes no dia.

5.5.3.2.1. Preparo para a análise sensorial de 100 gramas de alimento cru para cada avaliador.

5.5.3.2.2. De acordo com testes internos e materiais disponíveis com recomendações, fica estabelecido que o tempo médio de cocção dos itens para a análise sensorial será de:

Lote	Tempo médio	Tempo máximo
1	15-35 minutos	50 minutos
2	15-25 minutos	35 minutos

3	30-35 minutos	50 minutos
4	5 minutos	10 minutos
5	10-15 minutos	20 minutos

5.5.3.3. As amostras são oferecidas aos degustadores adotando-se um procedimento padrão, ou seja, com a mesma temperatura, apresentação, porcionamento e tipo de utensílios.

5.5.3.4. A metodologia utilizada no processo de avaliação sensorial é o método classificatório (classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais), acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

Aparência e Sabor:	**Odor:**	**Consistência / Textura**:
• Bom: 7 a 9 • Regular: 4 a 6 • Insatisfatório: 1 a 3	• Característico: 7 a 9 • Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6 • Não característico: 1 a 3	• Adequada: 7 a 9 • Moderadamente adequada: 4 a 6 • Inadequada: 1 a 3

5.5.3.5. Todos os gêneros, com base nos critérios descritos, serão avaliados, onde será atribuído o critério SATISFATÓRIO (quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Regular, Característico pouco acentuado, Característico Acentuado, Adequado, Moderadamente adequado), ou INSATISFATÓRIO (quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico, Inadequado).

5.5.3.6. A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas. Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial. No processo licitatório, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar.

5.5.3.7. Em hipótese alguma será admitida entrega de outras amostras, em caso das mesmas serem consideradas insatisfatórias.

5.5.3.8. Caso a licitante classificada para a etapa de amostras apresente marcas que já foram pré-qualificadas através de testes internos ou daquelas que já foram aprovados nas licitações anteriores, conforme tabela a seguir, ficará isenta do teste de análise sensorial.

5.5.3.9. Tabelas de marcas de referência:

5.5.3.9.1. LOTE 1

Item	Descrição	Referência
1	Acém moído congelado (congelamento rápido individual – IQF)	Top Carnes, Centroeste, BJP Alimentos, Salgueiro
2	Acém em cubos congelado sem osso (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Top Carnes, Centroeste, BJP Alimentos, Salgueiro
3	Fígado de boi em iscas congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Top Carnes, Centroeste, BJP Alimentos, Salgueiro
4	Músculo bovino em cubos (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Top Carnes, Centroeste, BJP Alimentos, Salgueiro
5	Iscas de patinho congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Top Carnes, Centroeste, BJP Alimentos, Salgueiro
6	Carne moída temperada, moldada em formato de bolinho, congelado IQF	Centroeste, BJP Alimentos
7	Lagarto bovino filetado congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Centroeste

5.5.3.9.2 LOTE 2

Item	Descrição	Referência
1	Filé de peito de frango em tiras congelado sem pele e sem osso (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Centroeste, BJP Alimentos, Salgueiro
2	Sobrecoxa de frango em cubos congelado, sem pele e sem osso (congelamento rápido individual – IQF)	Centroeste, BJP Alimentos, Salgueiro
3	Fígado de frango congelado	Canção, Le Vida
4	Peito de frango filetado congelado (congelamento rápido individual – IQF)	Centroeste
5	Peito de frango desfiado salgado cozido	Vapza

5.5.3.9.3 LOTE 3

Item	Descrição	Referência
1	Iscas de pernil suíno, congelado e sem osso (Congelamento Rápido Individual – IQF) Individual – IQF)	Top Carnes, Centroeste, BJP Alimentos
2	Pernil suíno moído, congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Centroeste
3	Filé mignon suíno filetado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Centroeste

5.5.3.9.4 LOTE 4

Item	Descrição	Referência
1	Salsicha de frango congelada, isenta de corante artificial.	Laranjal, Copacol

5.5.3.9.5 LOTE 5

Item	Descrição	Referência
1	Isca de peixe (Piramutaba) congelado, em cubos (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Tropical Fish

5.5.3.9.7. As marcas são apenas uma referência das já testadas pela Divisão de Alimentação Escolar, não constituem de forma alguma indicação de marcas a serem apresentadas, tampouco de todas disponíveis para o item.

5.5.3.9.8. As marcas de referência são indicadas com base nas informações obtidas pela Divisão de Alimentação Escolar no momento da elaboração do termo de referência, estando sujeitas as alterações pelo fabricante, podendo não se enquadrarem mais em critérios de ingredientes ou embalagens, que resultem em alterações sensoriais significativas (o mesmo para durante a vigência da ata de registro de preços). Cabe a licitante verificar no momento de apresentação das amostras se as mesmas ainda se enquadram nos critérios de análise e especificações detalhadas dos itens, conforme tópico 1, lotes 1 a 5. Na ocorrência destes casos, poderá o item estar sujeito a realização da análise sensorial de acordo com os critérios estabelecidos, podendo ser considerados insatisfatórios.

5.5.3.10. A dispensa da análise sensorial não dispensa a análise da embalagem, rotulagem e fichas técnicas, que seguem conforme especificações e critérios de análise apresentados, também de acordo com as orientações do item 5.5.3.9.8

5.5.4. Análise de rendimento e aproveitamento: conforme indicado nas características gerais da **1. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS** de cada item.

5.5.5. Os itens que tiverem rendimento ou aproveitamento inferior ao indicado para o item, ou inferior a 80% quando não mencionado, será considerado insatisfatório.

5.6. Os produtos/itens abertos para a degustação serão mantidos na Divisão de Alimentação Escolar até a finalização da etapa de homologação desta fase, ou em caso de desclassificação, até a finalização do prazo de recurso, quando serão descartados.

5.6.1. Os produtos/itens que tenham prazo de vencimento anterior ao estipulado para cumprir o item 5.6 serão descartados.

5.6.2. Os produtos/itens serão manuseados, abertos e demais necessidades para a análise, realizado pela equipe técnica, não gerando direito ao ressarcimento, não sendo devolvidos após abertos.

5.7. A análise das amostras será iniciada no dia após a finalização do prazo de entrega, ou no dia imediatamente após a efetiva entrega pela licitante quando antes do prazo indicado no item 5.2, e após poderá ser indicada a efetiva data com a publicação no sistema eletrônico de licitações onde está sendo realizado o pregão.

5.7.1. A análise será realizada nas dependências da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, cuja presença dos licitantes é facultada, devendo comunicar o interesse através do e-mail cpl@maua.sp.gov.br, até 24 horas após a convocação para entrega das amostras pela licitante vencedora, para que seja permitida a sua participação na sessão. Tal exigência é feita para que o local onde será realizada a análise possa ser organizado para o número de participantes. As licitantes que demonstrarem o interesse serão comunicadas do dia e horário onde será realizada a sessão.

5.7.1.1. A presença é permitida, de forma estritamente para acompanhar o desenvolvimento da sessão, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos; o acompanhamento não permite o acesso e manipulação das amostras de forma física, para que não haja participação inadequada ou danos as amostras.

5.8. Referente aos critérios de análise de embalagem e rotulagem (itens 5.5.1 e 5.5.2):

5.8.1. Caso algum critério estiver com falta de informações referente as amostras, desde que não descaracterizado o objeto (amostra), a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar a licitante para a devida correção no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação.

5.8.1.1. Não se aplica no caso da licitante já ter qualquer de suas amostras consideradas insatisfatórias na etapa de análise das características sensoriais, pois já está descaracterizado o objeto.

5.8.1.2. Tem por finalidade dirimir divergências, em caráter de diligência, entre informação de ingredientes, informação nutricional ou outras, com a rotulagem do produto e sua ficha técnica.

5.8.1.3. Entende-se por objeto os “gêneros alimentícios”, de acordo a descrição e características de cada item e que estão descritos em **1. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS**.

5.8.1.4. Esta etapa de correção será permitida uma única vez. Qualquer item insatisfatório apontado no parecer da equipe técnica, que esteja novamente insatisfatório, nos documentos enviados nesta segunda oportunidade, não será permitida em hipótese alguma nova correção.

5.8.1.5. Não será permitida a troca de marca de amostra, caso os apontamentos insatisfatórios no parecer da equipe técnica referente as amostras, não seja sanável pela licitante (ou fabricante).

6. APRESENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS E LAUDOS DE ANÁLISE LABORATORIAL E CRITÉRIOS DE ANÁLISE

6.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

6.1.2. Ficha Técnica, conforme modelo, para todos os itens. Obs.: quando houver sabores diversos, deverá apresentar a ficha para cada um dos sabores descritos para o item.

6.1.2.1. Certificado de Registro do produto no órgão competente (S.I.F., S.I.S.P., ou outro), ou declaração do órgão competente pela emissão do mesmo, quando aplicável (para todos os itens de todos os lotes, que se enquadrem na obrigatoriedade do registro), será considerado satisfatório o documento que conste como ATIVO.

6.2. MODELO DE FICHA TÉCNICA

6.2.1. Itens que deverão constar na ficha técnica dos produtos:

- Identificação do Produto, inclusive a marca.
- Nome, endereço, n.º de telefone do fabricante e da empresa proponente.
- Prazo de validade, em dias ou meses, correspondendo ao prazo estabelecido como padrão para o produto do fabricante.
- Componentes do Produto: ingredientes, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, se utilizados.
- Declaração de alergênicos, se houver.
- Peso líquido do produto nas embalagens primárias, podendo incluir também da embalagem secundárias.
- Condições de armazenamento, empilhamento máximo.
- Tipo de embalagem, primária e secundária, em que será entregue o produto.
- Tipo de rotulagem das embalagens primárias e secundárias em que será entregue o produto.
- Informação nutricional completa (de acordo com a Legislação vigente).
- Rendimento / per capita e peso unitário do produto.
- Dados sobre o responsável das informações contidas na Ficha Técnica: nome legível, cargo que ocupa na empresa, habilitação profissional, R.G., ou C.P.F., ou número de registro no conselho profissional

6.2.2. Este é um modelo, poderá sofrer alteração de acordo com a empresa/fabricante, desde que constem todos os itens solicitados para a correta identificação do produto. Deverá ser em papel timbrado do fabricante ou licitante (desde que este seja responsável técnico).

6.2.3. A ficha técnica deve ser compatível com o item (embalagem e rotulagem), em todos as suas características, e de acordo com a legislação vigente, para análise conforme critérios.

6.3. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, no prazo máximo de até 12 (doze) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicados pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

6.3.1. Cópia do Laudo de Análise Laboratorial de todos os produtos (Obs.: quando houver sabores diversos, deverá apresentar o laudo para cada um dos sabores descritos para o item), expedido por laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da abertura da sessão de licitação; deverá conter descrição detalhada das características sensoriais, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas, e ainda acidez máxima quando indicado nas especificações.

6.4. A não apresentação da documentação ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto a empresa será desclassificada.

6.4.1. Considerando o princípio de celeridade do pregão, não haverá prorrogação do prazo de apresentação das fichas técnicas, laudos de análise laboratoriais e demais documentações solicitadas.

6.5. Critério de análise das fichas técnicas:

6.5.1. Análise comparativa da ficha técnica com a amostra: Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa (marca) e a amostra apresentada (produto/item), inclusive no que diz respeito à embalagem, assim como a rotulagem, as condições rotineiras de armazenamento, distribuição, rendimento do alimento, de acordo com todos os itens solicitados conforme MODELO DE FICHA TÉCNICA, parte integrante deste termo de referência tópico 7.

6.5.2. Análise comparativa da ficha técnica com as especificações detalhadas do produto do anexo I (ingredientes, prazo de validade, informações nutricionais) e demais informações de rotulagem quando houver.

6.5.3. Todas as fichas serão avaliadas conforme os itens citados acima, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO.

6.6. Critério de análise dos laudos de análises laboratoriais:

6.6.1. Análise de laudo de análise laboratorial: prazo de validade, itens que caracterizam o produto, como as características sensoriais, microscópicas, microbiológicas, físico-químicas e as determinações da legislação; devendo estar adequados e dentro dos valores de referência.

6.6.2. Todas os laudos serão avaliados conforme os itens citados acima, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO.

6.7. A não apresentação de amostras, fichas técnicas, laudos de análise laboratorial, ou se eles estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a empresa será desclassificada, exceto no enquadramento do item 6.7.1.

6.7.1. Caso algum documento estiver com falta de informações referente as amostras, desde que não descaracterizado o objeto (amostra), a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar a licitante para a devida correção no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação.

6.7.1.1. Não se aplica no caso da licitante já ter qualquer de suas amostras consideradas insatisfatórias na etapa de análise das características sensoriais, pois já está descaracterizado o objeto.

6.7.1.2. Tem por finalidade dirimir divergências, em caráter de diligência, entre informação de ingredientes, informação nutricional ou outras, com a rotulagem do produto e sua ficha técnica.

6.7.1.3. Entende-se por objeto os gêneros alimentícios estocáveis, de acordo a descrição e características de cada item e que estão descritos nas especificações detalhadas dos itens.

6.7.1.4. Esta etapa de correção será permitida uma única vez. Qualquer item insatisfatório apontado no parecer da equipe técnica, que esteja novamente insatisfatório, nos documentos enviados nesta segunda oportunidade, não será permitida em hipótese alguma nova correção.

6.7.1.5. Não será permitida a troca de marca de amostra, caso os apontamentos insatisfatórios no parecer da equipe técnica referente a fichas técnicas e laudos, não seja sanável pela licitante (ou fabricante).

7. OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS (PARA TODOS OS ITENS E TODOS OS LOTES)

7.1. Ata de registro de preços de fornecimento para o período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

7.1.1. Não há período de férias, recesso ou outros, por parte da contratante ou da contratada, devendo atender aos pedidos enviados, conforme prazo de entrega estabelecido, durante todo o período de vigência da ata de registro de preços, respeitando-se somente os feriados nacionais e municipais.

7.2. As entregas deverão ser feitas, ponto a ponto, semanalmente, conforme lista de locais, de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar – DAE, unidades atendidas pela Secretaria de Promoção Social, ou outros locais atendidos pela Prefeitura de Mauá.

7.2.1. Para a composição de preços, a empresa contratada deverá computar todas as despesas, direta e indiretamente, incluindo a entrega ponto a ponto nas unidades atendidas, conforme lista em anexo.

7.3. As Empresas licitantes poderão realizar visita técnica nos locais de entrega conforme lista em anexo.

7.3.1. O agendamento da visita técnica deverá ser realizado por meio do telefone (11) 4512-7777, com Aldene e/ou Kelly. Na data agendada será fornecido formulário para apresentação nos locais de entrega, e após as visitas será emitido atestado de vistoria técnica, pela Assessoria da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

7.3.1.1. A visita técnica deverá ser realizada por representante credenciado da empresa, em todos os pontos de entrega descritos na relação de unidades escolares (Sec. de Educação) e de atendimento da Sec. de Promoção Social, ou outra Secretaria listada.

7.3.1.2. A visita poderá ser realizada até o último dia útil anterior a data de realização da licitação, durante o horário comercial (08:00 às 17:00 h).

7.3.2. Caso a licitante seja fornecedora ou já tenha fornecido nos locais listados, ou não queira fazer a visita, poderá apresentar declaração de conhecimento dos locais de entrega.

7.3.2.1. A apresentação da declaração de pleno conhecimento dos locais de entrega, deverá ser entregue em papel

timbrado e realizada por representante credenciado da empresa (representante legal da empresa licitante ou por qualquer responsável, desde que tenha poderes para tanto, através de procuração).

7.3.2.2. É de responsabilidade do contratado a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de execução contratual. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, não poderá deixar realizar o serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições.

7.3.3. Tal documentação deve ser anexada em "documentos de habilitação", seja o atestado de visita técnica ou a declaração de pleno conhecimento dos locais.

7.4. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, além dos documentos solicitados no tópico 6, deverá apresentar à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

7.4.1. Cópia autenticada do Alvará ou Licença Sanitária em nome da empresa vencedora.

7.4.2. Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência da ata de registro de preços, assumindo inteira responsabilidade pela qualidade e conformidade do objeto entregue, conforme condições estabelecidas neste termo de referência.

7.4.3. Recibo de entrega de amostras na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (conforme item 5.2.1.1.)

7.4.4. Caso algum documento estiver com falta de informações, desde que não descaracterizado o objeto (amostra), a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar a licitante para a devida correção e/ou apresentação no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação.

7.5. A empresa vencedora deverá enviar, no prazo máximo de 24 horas após o julgamento do certame, a proposta com a nova recomposição de preços com os valores iguais ou inferiores aos definidos na etapa de lances. Em caso dos valores serem inferiores, deverá a proposta vir acompanhada de "carta de desconto".

7.6. Nas notas fiscais emitidas deverá obrigatoriamente constar o número da licitação e da ata de registro de preços, bem como do empenho para indicação de pagamento.

7.7. A critério da Divisão de Alimentação Escolar poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão (itens), para verificar a qualificação técnica dos fabricantes. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado. Poderá ainda ser solicitados o Alvará Sanitário do fabricante do produto, com prazo de 7 dias para a apresentação do referido documento.

7.8. A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar a ficha técnica e demais documentos constantes do item 7.4 para avaliação e comprovação técnica durante a vigência da ata de registro de preços, ou para os documentos que constem com prazo de validade vencido, ou seja, emissão superior a 1 (um) ano do documento anterior e apresentado no momento da contratação. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

7.9. A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar laudo de análise laboratorial específica de gêneros entregues, para comprovar a qualidade sanitária e demais características dos produtos. O prazo para apresentação do referido documento será de até 12 (doze) dias úteis a contar da data da solicitação.

7.10. Durante a vigência da ata de registro de preços os produtos ofertados poderão ser submetidos à avaliação e análise nas unidades escolares, de acordo com os parâmetros da Resolução n.º 06 de 08/05/2020 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, sendo o teste aplicado de acordo com as etapas e orientações do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do PNAE, considerando aprovados os produtos que apresentarem no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitabilidade no teste escala hedônica e 90% na avaliação de resto ingesta.

7.10.1. Poderá ser solicitada troca do produto ofertado por outro de similar composição para adequação da aceitação, realizando-se os mesmos procedimentos de análise de amostras, fichas técnicas e laudos de análise laboratoriais.

7.11. Durante a vigência da ata de registro de preços, a cada entrega, será realizada a análise de amostras, marca e características sensoriais, caso não corresponda ao produto e características aprovadas nas amostras para habilitação da empresa, os produtos serão recusados, considerando-se ainda o seu comprometimento de manter as características durante a vigência da ata de registro de preços, conforme item 7.4.2. O mesmo ocorrerá quando houver mudança nas características sensoriais, composição e/ou embalagem do produto, quando houver alteração de sua composição pelo fabricante.

7.11.1. A empresa deverá apresentar produto compatível para análise e aprovação de amostras, fichas técnicas e laudos de análise laboratoriais, qualquer diferença em relação a custos de aquisição do produto é de responsabilidade da licitante vencedora.

7.12. Para a fase de habilitação, o atestado de capacidade técnica deverá ser correspondente ao fornecimento de 40% do total a ser contratado, justificado pelo volume a ser adquirido mensalmente e a própria natureza fundamental e indispensável de seu fornecimento.

7.12.1. Deve ser considerado ainda como objeto similar, o fornecimento de gêneros alimentícios que sejam produtos congelados.

7.12.2. Deverá indicar que a licitante tem a capacidade técnica necessária para entregar o objeto licitado na modalidade ponto a ponto, através de declaração formal a ser apresentada juntamente com o atestado de capacidade técnica.

8. LOCAIS DE ENTREGA

8.1	**Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional**	Rua Rio Branco, 808, Vila Augusto
8.2	**Secretaria de Educação**	
8.2.1	EM VER. ALBERTO BETÃO PEREIRA JUSTINO	Rua Montevideo, 814, Parque das Américas
8.2.2	EM ALICE TÚLIO JACOMUSSI	Rua Napoleão Zambeli, 71, Jd. Araguaia
8.2.3	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89, Jd. Adelina
8.2.4	EM ANA AUGUSTA DE SOUZA	Rua Cuba, 20, Pq. das Américas
8.2.5	EM CAROLINA MOREIRA	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 2)
8.2.6	EM CAROLINA MOREIRA (creche)	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 1)
8.2.7	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, Jd. Flórida
8.2.8	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876, Jd. Bom Recanto
8.2.9	EM DARCI AP. FINCATTI FORNARI, Drª	Rua Elza Jorge, 153, Jd. Esperança
8.2.10	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253, Vl. Independência
8.2.11	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623, Vl. Magine
8.2.12	EM FRANCISCO ORTEGA	Rua Estevam Gallo, 247, Jd. Alto da Boa Vista
8.2.13	EM GALDIDO JESUS SANTOS	Rua João Batista Pântano, 150, Jd. Canadá
8.2.14	EM GEOVANE OLIVEIRA LACERDA COSTA	Rua América do Norte, 259, Pq. das Américas
8.2.15	EM GUILHERME PRIMO DO VIDOTTO	Rua Leonides Marques Alencar, S/N, Jd. Olinda
8.2.16	EM GUIMARÃES ROSA	Rua Dr. Ariocy R. Costa, 75, Jd. Guapituba
8.2.17	EM HELDER PESSOA CÂMARA, DOM	Rua PM Olegário Teixeira Costa, 155, Jd. Itapark
8.2.18	EM HERBERT DE SOUZA	Rua Drª Emília Scarparo, 197, Jd. Zaira
8.2.19	EM JEANETE BEAUCHAMP, PROFª	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1015, B. Feital

8.2.20	EM JOÃO RODRIGUES FERREIRA	Estrada do Regalado s/n, Jd. Feital
8.2.21	EM JONATHAN GOMES LIMA PITONDO	Av. Barão de Mauá, 3778, Jd. Maringá
8.2.22	EM JOSÉ REZENDE DA SILVA	Rua Pedro de Toledo, 363, Pq. São Vicente
8.2.23	EM JOSÉ TOMAZ NETO, PROF	AV. Dom José Gaspar, 1049, Jd. Pilar
8.2.24	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807, Jd. Zaira
8.2.25	EM LYSIANE PEREIRA GALVÃO, Drª	Rua da Pátria, 237, Vl. Magine
8.2.26	EM MÁRCIA REGINA ABRAHAM, PROFª	Rua Cezário Parmegiani, 310, Jd. Santa Lídia
8.2.27	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 2737, Jd. Zaira
8.2.28	EM MARIA WANNY S. CRUZ, PROFª	Rua Caetano Scila, 508, Vl. Assis
8.2.29	EM MARIA WANNY S. CRUZ, Profª Núcleo	Rua Cândido Gonçalo Mendes, 84, Vl. Carlina
8.2.30	EM MARLI RODRIGUES DE SOUZA	Rua Armando Bagnara, 624 B, Jd. Zaira
8.2.31	EM MONTEIRO LOBATO	Rua Edmar Matozinho, 380, Jd. Maringá
8.2.32	EM NATHERCIA FERREIRA PERRELLA	Rua Paulo Antônio Cardoso, 228, Jd. Zaira
8.2.33	EM NEUMA MARIA DA SILVA, PROFª	Est. Adutora Rio Claro, 1115, Jd. Paranavaí
8.2.34	EM OSWALD DE ANDRADE	Av. Cláudio Savietto, 397, Jd. Zaira
8.2.35	EM PATRÍCIA MARTINELLI FERREIRA PANIGALLI, PROFª	Rua Pernambuco, s/n, Jd. Elisabete
8.2.36	EM PAULO FREIRE	Rua São João, 876 A, Jd. Bom Recanto
8.2.37	EM PERSEU ABRAMO	Rua Cecília Meireles, 415, Jd. Miranda Aviz
8.2.38	EM ROSA MARIA FRARE, PROFª	Rua das Hortências, 179, Jd. Primavera
8.2.39	EM ROSA MARIA MARTINS DOS SANTOS, Profª	Rua Noel Rosa, 1173, Jd Silvia Maria
8.2.40	EM SAMIR AUADA	Rua Rosa Bonini Mariani, 144, Jd. Guapituba
8.2.41	EM TÂNIA GERALDO DE CAMPOS SILVA	Rua Francisco Jardim, 96, Jd. Anchieta
8.2.42	EM TEREZINHA LEARDINI BRANCO, PROFª	Av. Pres. Castelo Branco, 1884, Jd. Zaira
8.2.43	EM THEREZINHA DAMO DE LIMA	Rua Assunção, 330, Pq. Américas
8.2.44	EM ZENY MACHADO CHIAROTTO	Rua da União. 119, Jd. Sonia Maria
8.2.45	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua dos Bandeirantes, 576 Vl. Bocaina
8.2.46	Zaíra Mansur Sadek Escola de Educação Especial (APAE)	Rua Pe. Manoel de Nóbrega, 850, Capuava
8.2.47	AUTA DE SOUZA Casa da Criança	Rua Riachuelo, 1041, Vl. Vitória
8.2.48	São Pedro Centro de Assistência Social – CASSAP	Rua Virgílio dos Santos, 05, Jd. Itapeva
8.2.49	OSVALDO ALEXANDRO Creche Associação Comunitária	Rua Topázio, 92, Jd. Itapark Novo
8.2.50	Associação Educativa Santa Terezinha	Av. Zaíra Mansur Sadek, 797, Jd. Zaíra
8.2.51	Centro de Formação de Professores Migues Arraes	Rua Rio Branco, 183, Centro
8.3	**Secretaria de Promoção Social**	Rua Campos Sales, 289 – Vila Bocaina
8.3.1	Bombeiro Mirim	Av. Papa João XXIII, 310, Vl. Noêmia (Cozinha Bombeiro Mirim)

8.3.2	CRAS Oratório	Rua Salvador, 266, Jd. Oratório
8.3.3	CRAS Macuco	Rua Remo Luis Corradine, 256, Jd. Zaira
8.3.4	CRAS São João	Av. Barão de Mauá, 4050, Vl. São João
8.3.5	CRAS Zaíra	Av. Pres. Castelo Branco, 2982, Jd. Zaira
8.3.6	CRAS Parque das Américas	Rua Estados Unidos, 84, Pq. Das Américas
8.3.7	CRAS Feital	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1083, B. Feital
8.3.8	CRAS Vila Mercedes	Rua Cícero Rodrigues da Silva, 355, Vl Mercedes
8.3.9	CREAS Matriz	Rua Avaré, 62, B. Matriz
8.3.10	CREAS Bocaina	Rua Alvares Machado, 18A, Vl. Bocaina
8.3.11	Centro POP	Av. Washington Luis, 625, Jd. Cerqueira Leite
8.3.12	Albergue Municipal	Rua Santos Dumont, 59, Vl Bocaina
8.3.13	Núcleo de PSC	Rua Santa Cecília, 489, B. Matriz
8.3.14	Cadastro Único	Rua Almirante Tamandaré, 589, Vl. Bocaina
8.3.15	Conselho Tutelar	Rua São Mateus, 49, B. Matriz
8.4	**Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil**	
8.4.1	Corpo de Bombeiros de Mauá	Av. Papa João XXIII, 310, Vl. Noêmia (cozinha quartel)

8.5. Poderá haver inclusão ou exclusão de unidades durante a execução da ata de registro de preços, conforme necessidade da Prefeitura, bem como alteração de endereços dos locais a serem atendidos. Poderá haver acréscimo de locais de entrega durante a vigência da ata de registro de preços em virtude de inauguração de unidades escolares e de atendimento.

ANEXO II
(MODELO DE PROPOSTA – COTA PRINCIPAL E COTA RESERVADA)

PREGÃO ELETRÔNICO RP N°. 079/2023 – PC: 50.449/2023

À

Prefeitura do Município de Mauá

OBJETO: FORNECIMENTO ATRAVÉS DE ATA REGISTRO DE PREÇOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES, PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO, E DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO

*** favor considerar as especificações constantes no anexo I.**

Razão Social	:				
Endereço	:				
Bairro	:		Cidade / Estado	:	CEP
Telefone(s)	:	( ) 0000-0000	( ) 0000-0000	:	
CNPJ (MF)	:	00.000.000/0000-00	Inscrição Estadual	:	000.000.000.000
E-mail	:				

LOTE ____

ITEM	QTD.	UN.	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL DO LOTE						

- Condições Contratuais:
Prazo de entrega: Conforme edital
Condições de Pagamento: Conforme edital
Validade da Proposta: Conforme edital

Declaramos expressamente que nos sujeitamos e aceitamos todas e quaisquer exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus respectivos Anexos, inclusive normas, prazos e garantia, quando houver, tendo a presente proposta a **validade de 60 (sessenta) dias.** (prazo pode ser alterado, para maior, a critério da empresa)

_____, ____ de _____ de 2023.

Proponente
(assinatura do representante legal da empresa)

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÕES

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 079/2023

(Razão Social da empresa), declara sob as penas da Lei que:

1. Declaramos, sob as penas da Lei, que a empresa ..... não foi considerada inidônea.

2. Aceita integralmente as condições do presente Edital bem como se responsabiliza pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e sociais resultantes da execução da Ata de Registro de Preços.

3. Assume integral responsabilidade pela autenticidade e veracidade dos dados e documentos apresentados.

(local data)

_____
Nome/assinatura
Cargo

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 079/2023

....., portador da carteira de identidade n°....., representante legal da empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o n°....., com sede em....., na Rua/Av. ....., n°....., DECLARA, sob as penas da Lei, que cumpre integralmente o disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, que veda a participação nesta Licitação de empresas que empreguem, de forma direta ou indireta, mão de obra infantil, exceto na condição de aprendiz a partir dos 14 anos, considerando-se mão de obra infantil aquela exercida por menores de 16 anos. A constatação, a qualquer tempo, do uso de mão de obra infantil pela licitante que vier a ser COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR ensejará a rescisão da ata de registro de preços, sem qualquer ônus para a P.M.M.

(local data)

.....

Nome/assinatura

Cargo

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 079/2023

"Declaramos, sob as penas da Lei, a inexistência de fatos impeditivos supervenientes à habilitação da empresa (.....), bem como estarmos cientes que devemos declará-los caso venha a ocorrer".

(local data)

_____

Nome/assinatura

Cargo

ANEXO VI

(M O D E L O)

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS) ***(REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)***

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

Estamos CIENTES de que:

- O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome:_____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome:_____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:_____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:_____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:_____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. ***(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)***

ANEXO VII

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: _____
CNPJ Nº: _____
CONTRATADA: _____
CNPJ Nº: _____
CONTRATO N° (DE ORIGEM): _____
DATA DA ASSINATURA: _____
VIGÊNCIA: _____
OBJETO: _____
VALOR (R$): _____

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:
Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- Memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- Orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- Previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- Comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- As plantas e projetos de engenharia e arquitetura. LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)

ANEXO VIII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. ___/2023

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ******
PROCESSO N° 50.358/2023, O QUAL DEU ORIGEM AO PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 079/2023
OBJETO: FORNECIMENTO ATRAVÉS DE ATA REGISTRO DE PREÇOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES, PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO, E DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO
COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:
PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO: O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.
USUÁRIOS DO REGISTRO: Secretarias: Segurança Alimentar e Nutricional, Assistência Social, Educação, e Segurança Pública
DATA DE ASSINATURA: _____.
VALOR TOTAL ESTIMADO:

I - PREÂMBULO

Pelo presente instrumento, na melhor forma de direito, de um lado a Prefeitura, com sede neste, neste ato representada por ****e de outro lado, a empresa ******doravante denominado simplesmente COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, em conformidade com o estabelecido no artigo 15, II, da lei federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e Decreto Municipal nº 5699/97 têm entre si, justo e contratado o que se segue:

II - FUNDAMENTO DO COMPROMISSO

O presente instrumento foi lavrado em decorrência do Pregão Eletrônico acima referido, regendo-se pelas normas da Lei n.º 8.666, de 21 de julho de 1993 e alterações

As despesas decorrentes deste compromisso serão suportadas pela dotação orçamentária –********- Códigos Reduzidos – **********.

III - DO OBJETO E DOS PREÇOS

1. O presente compromisso destina-se ao fornecimento à Prefeitura do objeto referido, na conformidade do estabelecido no presente instrumento:

ITEM	UNID	PRODUTOS	MARCA	QTD. ESTIM ANUAL.	VALOR UNIT	VALOR TOTAL

2. O(s) preço(s) unitário(s) do(s) produto(s) objeto deste, para a data da assinatura do presente COMPROMISSO, será (ão) aquele(s) constante(s) nesta Ata de Registro de Preços.

3. O(s) produto(s), constante(s) na Ata de Registro de Preços (conforme planilha com descrição do(s) produto(s), especificação (ões), preço(s) registrado(s), valor total estimado e locais de entrega), objeto do presente compromisso, será (ão) sempre fornecido(s) dentro das especificações e locais constantes no mesmo ou ainda naqueles definidos na autorização de fornecimento e que estão contidas no EDITAL que regeu a correspondente licitação e na forma prevista na proposta, naquilo que não o contrariar, dentro dos prazos estabelecidos, sob pena de incorrer nas sanções previstas.

4. No(s) preço(s) referido(s) no item antecedente já se encontram incluídos todos os custos diretos e indiretos, como frete, encargos fiscais, sociais, trabalhistas, comerciais, previdenciários, e quaisquer outros.

5. Correrão exclusivamente por conta do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

6. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR não será ressarcido de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos no presente COMPROMISSO, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.

IV - DA OBRIGAÇÃO DE FORNECIMENTO

1. Durante o prazo de validade deste compromisso e do preço registrado, o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR estará obrigado a fornecer à Prefeitura, sempre que por ela for exigido, o(s) produto(s) objeto do presente, na(s) quantidade(s) pretendida(s), dentro das especificações e nos locais indicados na Ata de Registro de Preços, e na Autorização de Fornecimento nos termos da cláusula V deste instrumento.

2. A PREFEITURA não estará obrigada a adquirir do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR uma quantidade mínima do(s) produto(s) objeto do presente compromisso, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade, do momento e da forma de fornecimento, desde que respeitado o disposto nos itens antecedentes.

3. A PREFEITURA poderá, nos termos da legislação em vigor, adquirir de outros fornecedores o(s) produto(s) objeto do presente compromisso, vedada, todavia, qualquer aquisição deste(s) produto(s) por preço(s) igual (is) ou superior (es) ao(s) que poderia(m) ser obtido(s) do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR pela execução do presente COMPROMISSO.

V - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

1. Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade do presente compromisso, a PREFEITURA convocará o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR para que, no PRAZO MÁXIMO de quarenta e oito (48) horas, compareça à Prefeitura para assinar a Autorização de Fornecimento.

2. As autorizações de fornecimento de que trata o item antecedente serão considerados, para todos os fins de direito, instrumentos ao presente compromisso, e deverão ser formalizados, mediante convocação da PREFEITURA, devidamente assinada.

3. A autorização de fornecimento referida no item antecedente estipulará obrigatoriamente:

- A quantidade do produto a ser fornecida pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR no momento;
- A forma do fornecimento da quantidade no momento desejada, se parcelada em dias diferentes ou se integral;
- O prazo máximo de entrega dos produtos;
- O valor e a forma de pagamento pela PREFEITURA ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR.

4. O não comparecimento injustificado do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR no prazo assinalado na cláusula V, no item 1, para o aperfeiçoamento do contrato acessório de fornecimento o sujeitará às penalidades previstas na cláusula XIV, no item 4.4, limitada a 2 (duas) recusas, sob pena de ultrapassado este limite, ficar caracterizada a inexecução total ou parcial do presente compromisso, conforme o caso, para os fins previstos na legislação em vigor e no presente compromisso.

VI - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1.O pagamento do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR pela PREFEITURA, de acordo com o estipulado no item 1 desta cláusula, será devido a cada fornecimento realizado, desde que tenha sido este regularmente formalizado na conformidade do estabelecido na cláusula V deste compromisso.

2.Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta-corrente da empresa, em até 30 (trinta) dias corridos, contados da data do atesto da nota fiscal e/ou do recebimento definitivo dos produtos pela unidade de destino dos mesmos, mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/comissão encarregada do recebimento. É facultado à PREFEITURA efetuar os pagamentos através de depósito bancário, ficando o detentor da Ata de Registro de Preços obrigado a fornecer o nome do Banco e respectivo número da conta bancária. O atraso no pagamento, pela falta dessas informações será considerado de responsabilidade do fornecedor.

3. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obriga-se a manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas no aspecto jurídico e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena de retenção do referido pagamento até sua efetiva regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital e Lei de Licitações. A regularidade perante o Fisco será comprovada com a apresentação das Certidões Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de débito junto ao INSS e com a apresentação do Certificado de Regularidade perante o FGTS, na época da apresentação das Notas Fiscais e pagamento.

VII - DA ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA, DO CONTROLE E DA REVISÃO DE PREÇOS

1. O(s) preço(s) referido(s) na cláusula III, no item 1, não será (ao) objeto de atualização financeira por via da aplicação de qualquer índice de correção monetária, ou mesmo de reajuste de qualquer natureza, na conformidade do disposto na legislação federal em vigor, ressalvada a hipótese de ser necessária ou admissível a celebração de termo aditivo entre as partes contratantes, em face de alterações futuras desta mesma legislação.

VIII - DO VALOR ESTIMADO PARA O COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

1. O valor global estimado para o presente compromisso de fornecimento é de R$**

IX - DA ENTREGA DO(S) PRODUTO(S) FORNECIDO(S)

1. Aperfeiçoada a autorização de fornecimento na forma prevista na cláusula V no item 2 deste compromisso, estará o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obrigado a fornecer os produtos nele estipulados, no prazo e na(s) quantidade(s) prevista(s)

2. Não será admitida a entrega de produtos pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, nem o seu recebimento, sem que previamente tenha sido apresentada a autorização de fornecimento, devidamente assinada pela área emitente.

X - DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATADO

1. O objeto do presente compromisso será recebido na forma estabelecida nos itens subsequentes.

2. O recebimento far-se-á mediante recibo.

3. O custo com as inspeções, testes e quaisquer outras provas exigidas, nos termos das normas técnicas existentes, indispensáveis para a comprovação da boa execução do compromisso de fornecimento, correrão por conta do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR.

4. Estando os bens fornecidos em desacordo com as especificações e condições detalhadas no Edital de Pregão ou com o disposto no presente compromisso de fornecimento, o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR deverá substituí-los por outros que atendam estas exigências, no prazo de 12 horas da comunicação, sob pena de configuração da inexecução das obrigações assumidas no presente ajuste.

5. Ultrapassado o prazo previsto no item antecedente sem que o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR tenha substituído os produtos, será considerado como inexecução total do presente compromisso, incorrendo nas sanções previstas na cláusula XIV deste instrumento, podendo ainda a PREFEITURA devolvê-los ao local de origem mediante remessa, com frete a pagar.

XI - DO PRAZO DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E DA SUBCONTRATAÇÃO

1. O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura.

2. Não será admitida, a qualquer título, a subcontratação de terceiros pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR.

XII - DOS DIREITOS DA PREFEITURA E DAS OBRIGAÇÕES DO COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR

1. São direitos da PREFEITURA no presente compromisso de fornecimento, além de outros decorrentes da legislação em vigor e dos termos deste instrumento:

a) O direito de exigir, sempre que conveniente e oportuno ao interesse público, o cumprimento das condições estipuladas na Autorização de fornecimento;

b) O direito de definir a forma de fornecimento desejada em cada aquisição e de receber os produtos dentro do prazo máximo de entrega a ser estipulado na Autorização de fornecimento, ou ainda, aquele previsto no edital de convocação objeto do presente compromisso;

c) O direito de optar pela rescisão administrativa do compromisso de fornecimento ou pela instauração de regular procedimento de revisão de preços, sempre que o preço registrado for superior ao praticado no mercado, ou implicar em redução da diferença do percentual fixado na ata de registro de preços;

d) O direito de rescindir administrativamente o presente compromisso de fornecimento nos casos previstos na cláusula XIV, itens 1 e 2 deste COMPROMISSO.

2. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obriga-se a manter durante a execução do presente compromisso de fornecimento, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que lhe é pertinente.

3. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR é o único responsável, em qualquer caso, por dano ou prejuízo que possa causar a terceiros em decorrência do fornecimento, descabendo quaisquer responsabilidades ou ônus à PREFEITURA.

XIII - DOS DIREITOS DO COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR

1. São direitos do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, além de outros decorrentes da legislação em vigor e dos termos deste COMPROMISSO DE FORNECIMENTO:

a) O direito de fornecer os produtos objeto do compromisso de fornecimento, quando solicitado pela PREFEITURA, desde que esta não obtenha, por meio de procedimento licitatório específico ou de contratação direta, melhores condições de preço, na conformidade do disposto na cláusula IV, no item 3;

b) O direito de requerer a instauração de procedimento de revisão de preços sempre que se verificar as hipóteses previstas legalmente.

XIV – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. O atraso na entrega das autorizações de fornecimento, com desrespeito dos prazos assinalados no Anexo I deste edital, sujeitará o compromissário à multa moratória de 0,5% (meio por cento) ao dia do valor correspondente aos itens ou da parcela em atraso, até o limite de 20% (vinte por cento), podendo a PREFEITURA a partir do 10º (décimo) dia considerar rescindido o compromisso.

1.1 O prazo para pagamento das multas moratórias será de 3 (três) dias úteis a contar da intimação do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado dos pagamento devidos pela Administração, garantida a ampla defesa nos termos da lei.
2. A aplicação da penalidade prevista no item antecedente não impede a rescisão do presente pela ocorrência de quaisquer dos motivos tipificados no artigo 78 da Lei 8666/93, bem como a aplicação de outras sanções admitidas em lei e neste COMPROMISSO.
3. A inexecução total ou parcial da presente ATA acarretará a tomada das seguintes sanções contra o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:
a) Advertência;
b) Multa, na forma do especificado nesta cláusula, no item quatro;
c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos.
d) Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, respeitando o disposto no artigo 87, IV, da Lei n.º. 8.666/93.
4. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR ficará ainda sujeito às seguintes penalidades:
4.1 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de inexecução parcial;
4.2 - 20% (vinte por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos inexecução total do contrato
4.3 - 20% (vinte por cento) do valor da autorização de fornecimento no caso de recusa em aceitá-la ou retirá-la, dentro do prazo de 48(quarenta e oito) horas, admitindo-se apenas uma reincidência.
4.4 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de fornecimento de produto de má qualidade, fora dos mais rigorosos padrões de higiene ou em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo contratante.
5. Constatada a inexecução do instrumento ou a hipótese da cláusula V das condições de fornecimento será a compromissária intimada da intenção da PREFEITURA quanto à aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do art. 87, §2º e §3º da Lei 8.666/93.
6. Não sendo apresentada a defesa prévia pela compromissária, ou havendo o indeferimento da mesma quando interposta, a PREFEITURA providenciará a notificação da mesma quanto à aplicação da penalidade, abrindo-se prazo para interposição de recurso administrativo, nos termos do art. 109, I, "f" da Lei 8.666/93.
7. Decorridas as fases anteriores, o prazo para pagamento das multas será de 03 (três) dias úteis a contar da intimação da compromissária. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada, ou sendo esta insuficiente, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Não havendo prestação de garantia, o valor das multas será diretamente descontado do crédito que porventura haja.
7.1. Não havendo tais possibilidades, o valor será cobrado judicialmente.
8. A pena de multa aplicada por quaisquer dos motivos especificados no presente, poderá ser aplicada cumulativamente às sanções previstas nas letras "a","c" e "d" do item 3.
9. Além das expressas no Edital, poderão ser impostas outras penalidades previstas no artigo 7º, da Lei Federal 10.520/02 e nos artigos 87 e 88 da Lei Federal n.º 8.666/93, conforme a gradação da falta cometida.
10. A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar sua rescisão, nos casos enumerados no artigo 78, no modo previsto pelo artigo 79, com as consequências previstas no artigo 80, todos da Lei Federal n° 8.666/93.

XV – DA RESCISÃO CONTRATUAL

1. A presente ata de registro de preços poderá ser rescindida: a) unilateralmente, nas hipóteses previstas no artigo 78, incisos I a XII e XVII, da lei federal nº. 8666/93; b) amigavelmente, por acordo entre as partes; c) judicial nos termos da legislação.
2. Nos casos de rescisão administrativa, ficam asseguradas ao contratante as prerrogativas previstas nos incisos I a IV, do artigo 80, da lei supracitada.
3. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR estará sujeita às penalidades descritas no art. 87 da Lei Federal nº 8666/93.

XVI - GESTÃO DO CONTRATO

1. A gestão da presente Ata e Autorização de Fornecimento será efetuada por ****** da PREFEITURA, unidade gerenciadora que deverá acompanhar as suas execuções em obediência às especificações definidas no edital e anexos, compreendendo a regularidade da entrega, os saldos contratuais, acréscimos e reduções, consumo geral e cumprimento das obrigações da "COMPROMISSÁRIA", anotando, se necessário, em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com suas execuções e determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas.

XVII - DO REGIME JURÍDICO E DAS REGRAS DISCIPLINADORAS DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

1. O presente compromisso de fornecimento e as Autorizações de fornecimento, que com base nele forem aperfeiçoados pelas partes contratantes, serão regidos pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

2. Para efeitos obrigacionais tanto o Edital de Pregão, quanto a proposta adjudicada integram o presente compromisso de fornecimento, devendo seus termos e condições ser considerados como partes integrantes do presente COMPROMISSO.
3. O presente instrumento poderá ser alterado, de comum acordo entre as partes, mediante prévia justificativa da parte interessada e devidamente autorizada pela PREFEITURA, ou a quem ela delegar tal função, mediante assinatura de Termos de Rerratificação, desde que não seja alterado o objeto e esteja em conformidade com a legislação pertinente.
4. Para todas as questões pertinentes ao presente compromisso de fornecimento o foro será o da Comarca de Mauá, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
5. A “COMPROMISSÁRIA” ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado.

E, por haverem assim ajustado, firmaram este compromisso, registrado e digitado na **, da qual foram extraídas 03 (três) vias de idêntico teor.

Data

Assinaturas