



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2025

REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO DE COMPRAS Nº 1544/2025

Informações e o edital em sua íntegra estão disponíveis no site: www.maua.sp.gov.br, www.comprasbr.com.br e www.gov.br/pncp/pt-br

1. PREÂMBULO

1.1. O Município de Mauá, através do Sr. Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional – Sr. Hélio Tomaz Rocha, usando a competência delegada no Decreto Municipal nº 9.337/2024, realizará por intermédio do sistema eletrônico de compras denominado “**COMPRAS BR**”, licitação para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo “**MENOR PREÇO POR LOTE**”, que será regido pela Lei nº 14.133 de 01/04/2021, e seus atos regulamentadores, pela Lei Complementar Federal 123/06; alterada pelas Leis Complementares 147/14 e 155/16 em suas redações atuais e subsidiariamente e pelo Decreto Municipal nº 9.337/2024, e em conformidade com as disposições deste edital e seus anexos.

1.2. As despesas serão suportadas pela respectiva dotação orçamentária nº.:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
146	05.29.08.244.0012.2326	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	50046
163	05.29.08.244.0013.2328	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	50047
732	15.15.13.392.0032.2476	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
346	07.07.12.366.0016.2378	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	20006
760	16.16.27.812.0033.2484	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
818	19.19.18.122.0001.2200	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
1031	27.27.14.122.0049.2536	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
502	12.12.10.122.0028.2452	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
903	20.20.12.366.0043.2524	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
904	20.20.12.366.0043.2524	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	24300
650	13.13.15.122.0001.2200	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
944	22.30.11.333.0048.2530	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	10031



1.3. Sistema Eletrônico Utilizado: **COMPRAS BR – PORTAL DE LICITAÇÕES** – Endereço eletrônico (site): <https://comprasbr.com.br>.

1.3.1. Endereço: Av. João Ramalho, nº 205 – 1º andar – VI. Noêmia – Mauá/SP – CEP.: 09371-520

1.4. Período para apresentação das propostas até **03/07/2025 às 08h59**;

1.5. Data de abertura da sessão pública: **03/07/2025 às 09h00**;

1.6. Início da Sessão para Disputa de Lances: **03/07/2025 às 09h15**;

1.7. Modo de disputa: **ABERTO**

1.8. Critério de Julgamento: **MENOR PREÇO POR LOTE**.

1.9. Local de Entrega: Conforme Termo de Referência

1.10. Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência

1.11. Condição de Pagamento: Até 15 (quinze) dias fora a quinzena, contados da atestação da Nota Fiscal.

2. OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE KIT LANCHE PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DEMANDAS DAS SECRETARIAS**, conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência, que integra este Edital.

2.2. Se constatada divergência de sequência entre os itens dispostos no edital e aos da plataforma, **prevalecerão os constantes na plataforma**.

2.3. O licitante deverá se atentar à disposição dos itens constantes na plataforma eletrônica, sendo obrigatória a leitura de cada item para fins de inserção das propostas, não sendo aceitas quaisquer alegações futuras por falta de atenção.

3. DA FORMULAÇÃO DE QUESTIONAMENTOS, IMPUGNAÇÃO E DOS RECURSOS

3.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, ou para apresentar pedidos de esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, conforme regras estabelecidas no instrumento convocatório, protocolado junto à Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio da Secretaria de Governo, através do endereço mencionado no preâmbulo, impreterivelmente no horário das 09h até as 17h, através da Plataforma Eletrônica ComprasBr, ou através do endereço eletrônico: licitacoes@maua.sp.gov.br;

3.2. Os pedidos de esclarecimentos, impugnações, representações, questionamentos e reclamos de qualquer natureza, emitidos pelos pretendentes Licitantes, referentes a este processo licitatório, deverão ser enviados ao(a) Pregoeiro(a), até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, preferencialmente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema do Compras BR no endereço eletrônico [https://comprasbr.com.br/](https://comprasbr.com.br) ou protocolado junto à Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio da Secretaria de Governo, no endereço



mencionado no Preâmbulo, impreterivelmente no horário das 09h até as 17h, ou através do endereço eletrônico: licitacoes@maua.sp.gov.br, em estrita observância do respectivo prazo legal.

3.2.1. Os pedidos de esclarecimentos, impugnações, representações, questionamentos e reclamos de qualquer natureza, encaminhados em qualquer outro endereço eletrônico não serão considerados.

3.3. Caberá ao(a) Pregoeiro(a), auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação ou ao pedido de esclarecimento no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e a resposta será divulgada em sítio eletrônico oficial.

3.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.

3.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

3.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela autoridade competente, nos autos do processo de licitação.

3.7. Qualquer licitante poderá, durante o prazo de 15 (quinze) minutos após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

3.8. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, no prazo de 03 (três) dias úteis contados:

a) a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

3.9. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões em igual prazo, que começará a contar na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso, exclusivamente na plataforma COMPRAS BR endereço <https://comprasbr.com.br/>;

3.10. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado a prosseguir o certame e declarar a vencedora.

3.11. Diante da manifestação da intenção de recurso o(a) Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

3.12. Caberá ao Pregoeiro(a) receber, examinar e decidir os recursos interpostos contra seus atos, e encaminhá-los à autoridade superior quando mantiver sua decisão, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

3.13. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, assegurando à defesa de seus interesses.

3.14. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.



3.15. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscrito por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pelo licitante.

3.16. A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica a aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

3.17. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

4. DA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta licitação as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação e que estiverem previamente credenciadas perante o sistema eletrônico provido pela plataforma Compras BR, por meio do sítio <https://comprasbr.com.br/>.

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

4.1.2. 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).

4.2. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente: Todas as licitantes que se encontrem nas condições de impedimento previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.

4.2.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

4.2.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

4.2.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

4.2.4.1. O impedimento de que trata o item acima, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.2.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;



4.2.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

4.2.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

4.2.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição;

4.2.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.3. É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em Consórcio.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1 Os interessados em participar deste certame deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pela plataforma Compras BR, por meio do sítio <https://comprasbr.com.br/>.

5.2 Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Compras BR), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

5.3. Os interessados em se credenciar na plataforma Compras BR poderão obter maiores informações na página <https://comprasbr.com.br/> podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos da Plataforma ou pelo e-mail contato@comprasbr.com.br/fornecedor, ou pelos telefones: **(67) 3303.2730** ou **(67) 3303.2702**.

5.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.5. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Mauá/SP responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.6. O credenciamento junto à plataforma Compras BR implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.



5.7. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

5.8. A licitação será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a) do Município de Mauá/SP, com apoio técnico e operacional da plataforma Compras BR, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/> e até a data e hora marcada para apresentação das propostas, conforme item 1.4. do preâmbulo, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.1.1. A Prefeitura do Município de Mauá não se responsabilizará por impossibilidade de inclusão, alteração ou exclusão de propostas por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados.

6.2. O licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

6.3. O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.4. Valor unitário e total, em moeda corrente nacional com 04 (quatro) casas após a vírgula;

6.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

6.6. No(s) preço(s) cotado(s) deverão estar embutidos todos os custos diretos e indiretos, despesas indiretas (BDI), transportes, carga e descarga, seguro, impostos, taxas, multas, emolumentos legais, custos desmobilização de equipamentos e pessoas, além de transporte, estada e alimentação da equipe de trabalho, insumos e demais encargos, inclusive previdenciários e trabalhistas, seguro de qualquer espécie, licenças, documentos e despesas, tributos inclusive ICMS ou ISSQN se houver incidência, encargos e incidências diretos e indiretos, que possam vir a gravá-los e lucro, sendo de inteira responsabilidade da empresa proponente a quitação destes, que em momento algum e sob nenhuma alegação, inclusive falta de previsão oficial, poderão ser transferidos à Prefeitura do Município de Mauá, a responsabilidade de seus pagamentos, quitação ou outras quaisquer decorrentes.



- 6.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias corridos a contar da data de sua apresentação, podendo ser prorrogado, por igual período, salvo se houver justificativa para prazo diverso aceita pela Administração.
- 6.8. Neste certame não será possível ofertar proposta com quantitativo inferior ao máximo previsto.
- 6.9. O pagamento, será realizado até 15 (quinze) dias fora a quinzena, após a atestação do recebimento do bem, obra ou material, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento, devendo conter número do processo e nota de empenho a que se refere a mesma. Sua emissão deve ser proporcional de acordo com cada entrega realizada, em conformidade com o descrito na forma de entrega.
- 6.10. O pagamento de parcelas com eventual atraso será corrigido pela variação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, *pro rata tempore*.
- 6.11. As propostas sem data serão consideradas como emitidas na data limite para entrega dos documentos / proposta.
- 6.12. As propostas assinadas por procuração deverão vir acompanhadas do respectivo instrumento, caso o mesmo ainda não tenha sido apresentado neste pregão eletrônico.
- 6.13. Em caso de incompatibilidade do valor especificado na proposta, entre o valor numérico e o escrito por extenso, prevalecerá o valor do segundo.
- 6.14. Serão corrigidos automaticamente quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço unitário e o total do item, prevalecendo o unitário.
- 6.15. Atendidos todos os requisitos, será considerado vencedor o licitante que oferecer o **MENOR PREÇO POR LOTE**
- 6.16. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste edital ou da legislação em vigor.
- 6.17. A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização do objeto será interpretada como não existente ou já incluída no preço, não podendo a empresa pleitear acréscimos. Da mesma forma, o preço apresentado deverá incluir todos os benefícios e despesas indiretos, os quais serão assim considerados. No caso de erros aritméticos, serão considerados pelo(a) Pregoeiro(a), para fins de seleção e contratação, os valores retificados.
- 6.18. As declarações exigidas neste edital e Termo de Referência deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente aos documentos de habilitação.
- 6.19. Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas na lei 14.133/21, conforme art. 155, inciso VIII.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 7.1. A abertura da sessão pública dar-se-á mediante comando do(a) Pregoeiro(a), por meio do sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.



- 7.2.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 7.3.** O(A) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas.
- 7.4.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.5.** A não desclassificação da proposta não implica em sua aceitação definitiva, que deverá ser levada a efeito após o seu julgamento definitivo.
- 7.6.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, que participarão da fase de lances.
- 7.7.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.8.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 7.9.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.10.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo(a) Pregoeiro(a), devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico (Compras BR).
- 7.11.** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 7.12.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.13.** Fica estabelecida a diferença mínima entre lances de 1% (um por cento).
- 7.14.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16.** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do certame, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17.** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) Pregoeiro(a) aos participantes do certame, publicada via chat do Compras BR, <https://comprasbr.com.br/>, quando ocorrerá a nova data e hora para a sua reabertura.



8. DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1. Após a fase de lances, se a proposta melhor classificada não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e houver proposta de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta melhor classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

8.1.1. A Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte melhor classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste certame:

8.1.2. Não sendo vencedora a Microempresa ou a Empresa de Pequeno Porte melhor classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

8.1.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;

8.1.4. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006 e posteriores alterações.

9. DA NEGOCIAÇÃO

9.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, para que seja obtida a melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

9.3. Neste momento serão aceitos o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, em consonância com o art. 82, inciso VII da Lei Federal nº 14.133/21.

9.3.1. O fornecedor ou prestador de serviço interessado, deverá se manifestar via *chat*, diretamente ao Pregoeiro, para que o mesmo possa adotar as ações necessárias.



10. DA FASE DE JULGAMENTO

10.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contatação.

10.2. O(a) Pregoeiro(a) convocará o licitante para enviar, digitalmente, a proposta atualizada em conformidade com o último lance ofertado e com a marca de fato, num prazo máximo de 01 (uma) hora após a convocação, por meio da plataforma do Compras BR, sob pena de desclassificação se assim não o fizer.

10.3. O prazo acima poderá ser prorrogado, a critério do Pregoeiro(a), desde que solicitado por escrito, antes de findo o prazo estabelecido.

10.4. A proposta deverá preferencialmente ser encaminhada, após o término da etapa de lances, e deverá conter:

10.4.1. Nome da proponente e de seu representante legal, endereço completo, telefone, endereço de correio eletrônico, números do CNPJ e da inscrição Estadual e Municipal;

10.4.2. O preço unitário e total para cada item cotado, especificados no Anexo I deste Edital, bem como o valor por lote da proposta, em moeda corrente nacional, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas, BDI e demais despesas decorrentes da execução do objeto, quando for o caso;

10.4.3. A descrição do item cotado de forma a demonstrar que atendem as especificações constantes no Anexo I deste Edital;

10.4.4. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data prevista para abertura da licitação;

10.4.5. Dados do Responsável pela assinatura do Contrato ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento, como: Nome completo; RG; CPF; *E-mail* e Cargo desempenhado na empresa.

10.4.6. Indicação do banco, número da conta e agência para fins de pagamento.

10.5. O não envio da proposta atualizada, quando solicitada pelo Pregoeiro, por meio eletrônico com todos os requisitos elencados acima, ou descumprimento das diligências determinadas pelo(a) Pregoeiro(a) acarretará a desclassificação da proposta, sem prejuízo da instauração de processo sancionatório contra o licitante.

10.6. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação ao prazo e especificações do serviço ofertado ou qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais ou quando a alteração representar condições iguais ou superiores às originalmente propostas.

10.7. Serão desclassificadas as propostas que:

10.7.1. Contiverem vícios insanáveis;



10.7.2. Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital e no Termo de Referência;

10.7.3. Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

10.7.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

10.7.5. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

10.8. A desclassificação por valor excessivo ocorrerá quando o(a) Pregoeiro(a), após a negociação direta, não obtiver oferta inferior ou igual ao preço máximo fixado.

10.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preços, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser realizadas diligências para comprovação da exequibilidade.

10.10. O(A) Pregoeiro(a) poderá realizar quaisquer diligências necessárias para averiguar a conformidade da proposta com as especificações mínimas previstas no Edital, vedada a juntada de novos documentos, a fim de atender alguma exigência deste edital, não apresentada anteriormente em sessão.

10.11. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento por todos os participantes;

10.12. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas, valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração;

10.13. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, só será considerada após diligência do Pregoeiro(a), que comprove:

a). que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

b). inexistirem custos de oportunidade, capazes de justificar o vulto da oferta;

10.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.15. Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.16. As propostas oferecidas serão tidas como válidas por 60 (sessenta) dias, contados da data de envio para a plataforma, prazo no qual a licitante se comprometerá a mantê-la, em sua integralidade.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas ao licitante vencedor.

11.2. Frente ao exposto no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, constatou-se que a Capacidade Operacional e Financeira da empresa que se propuser a executar o presente objeto é primordial para o atendimento satisfatório de cada etapa do processo, sendo



imprescindível, além da Regularidade Fiscal e Trabalhista, a demonstração da sua Capacidade Técnica Operacional, englobando sua experiência passada na execução de objetos compatíveis, já que sua finalidade é garantir que a futura Contratada consiga executar o presente objeto de maneira satisfatória, de modo a se evitar possíveis prejuízos aos cofres públicos e ao Município de Mauá, além de evitar possíveis retrabalhos causados por uma contratação deficitária.

11.3. E como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que o impeça de participar deste certame ou da futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

11.3.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

11.3.2 Relação de Apenados, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCE-SP (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados>);

11.3.3. A consulta aos cadastros será realizada pelo CNPJ da empresa licitante.

11.3.4. Constatada a existência de sanção, o(a) Pregoeiro(a) inabilitará o licitante, por falta de condição de participação.

11.4. Os documentos de habilitação exigidos poderão ser apresentadas por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada eletronicamente, por cartório competente, ou acompanhada de Declaração de Autenticidade por Advogado, sob sua responsabilidade pessoal, salvo os documentos emitidos por meio eletrônico, cuja autenticidade poderá ser verificada na rede mundial de computadores (*internet*), quando possível.

11.4.1 A licitante que anexar os documentos de habilitação sem autenticação eletrônica, deverá enviar documentação original, ou cópias autenticadas, sendo exatamente os mesmos documentos que foram anexados na plataforma eletrônica, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis. O não atendimento de tal exigência acarretará a inabilitação da licitante.

11.5. Todas as certidões deverão estar com seus prazos de validade aptos na data de apresentação, sendo que será confirmada a validade e autenticidade das mesmas, quando possível.

11.5.1. A verificação pelo(a) Pregoeiro(a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

11.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

11.6.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

11.6.2. Para sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.



11.7. Todas as certidões, declarações ou documentos equivalentes expedidos sem prazo de validade serão considerados válidos, desde que expedidos a no máximo 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data designada para a abertura da sessão pública.

11.8. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por este órgão, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

11.9. No caso das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, face ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, devendo regularizá-las no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.10. A não regularização da documentação, no prazo fixado acima, implicará decadência do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultada a Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem da classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

11.11. Se a empresa licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

11.12. Caso o licitante pretenda que outro estabelecimento seu (matriz ou filial), execute o futuro Contrato, deverá apresentar toda documentação da habilitação (exigida nesta cláusula) de ambos os estabelecimentos.

11.13. PARA FINS DE HABILITAÇÃO, AS LICITANTES DEVERÃO ENCAMINHAR VIA PLATAFORMA DO COMPRAS BR, PREFERENCIALMENTE APÓS O TÉRMINO DA ETAPA DE LANCES, OS DOCUMENTOS MENCIONADOS ABAIXO:

11.13.1. Caso a Licitante opte por anexar toda a Documentação de Habilitação concomitantemente ao cadastro da proposta na plataforma, não haverá nenhum prejuízo à mesma. O Pregoeiro(a) concederá ainda o prazo de 01 (uma) hora, após o término da etapa de Lances, para que a mesma insira a proposta atualizada, e revise toda a Documentação inserida, e caso seja constatado alguma falha ou ausência pela Licitante, poderá ser inserido novo documento, desde que dentro do prazo estipulado.

11.13.2. Caso a Licitante comunique via *Chat* que concluiu a inserção dos Documentos, o prazo de 01 (uma) hora será findado, e o Pregoeiro(a) iniciará a análise dos mesmos, sendo vedada a inserção de novos documentos a partir desde momento, salvo aqueles solicitados para esclarecimentos de diligências.



11.14. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei Federal nº 14.133/2021):

11.14.1. Empresário Individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede

11.14.2. Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

11.15. Pessoa Jurídica: Qualquer documento que comprove sua existência jurídica, conforme artigo 66 da Lei Federal nº 14.133/2021, como:

11.15.1. Registro Comercial, no caso de Empresa Individual;

11.15.2. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor (consolidado ou acompanhado de todas as alterações), devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

11.15.3. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

11.15.4. Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

11.16. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021)

11.16.1. A Qualificação técnica consiste no fornecimento de Atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem o fornecimento de objeto similar conforme descrito no termo de referência.

11.17. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA (art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021):

11.17.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

11.17.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

11.17.3. Prova de regularidade para com as Fazendas Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa), relativa a Tributos Federais, (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União; Estadual (Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa), inscritos na dívida ativa, apenas ICMS;

11.17.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal referente a tributos Mobiliários, do domicílio ou sede do licitante), compatível como objeto contratual;

11.17.5. Prova de regularidade para com o FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, expedida pela Caixa Econômica Federal; aceitando-se também certidões positivas com efeitos de negativa;

11.17.6. Prova de inexistência de débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa; dentro da sua validade.



11.18. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021):

11.18.1. Certidão Negativa de Pedido de Falência, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica;

11.18.2. 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;

11.18.3. Balanço patrimonial, com demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

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

a) 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) 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;

c) Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº. 123/2006 e alterações – 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;

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

e) 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 DREI nº 81 de 10/06/2020 e alterações, devendo ser apresentado:

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

2) Comprovante de entrega da Escrituração Contábil Digital ao SPED Contábil (Recibo de Entrega de Livro Digital);

11.18.5. 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.



11.18.6. As licitantes inscritas no Registro Cadastral da Prefeitura do Município 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.

11.19. Havendo dúvida sobre a veracidade de algum documento, será exigida a apresentação dos originais.

11.20. Caso a Licitante melhor classificada, não tenha anexado previamente a Documentação de Habilitação, conforme item 11.13.1, o(a) Pregoeiro(a) convocará, após o término da Etapa de Lances, a Licitante Vencedora, para enviar digitalmente por meio da plataforma do Compras BR, toda a Documentação de Habilitação, bem como a proposta atualizada, em conformidade com o último lance ofertado, num prazo máximo de 01 (uma) hora após a convocação, sob pena de inabilitação se assim não o fizer.

11.20.1. O prazo acima poderá ser prorrogado, a critério do Pregoeiro(a), desde que solicitado por escrito, antes de findo o prazo estabelecido.

11.21. DECLARAÇÕES:

11.21.1. Declaração Unificada, englobado o Termo de inexistência de fato impeditivo; a Declaração de cumprimento dos requisitos; a Declaração relativa à Proposta Econômica, em conformidade com o art. 63, § 1º da Lei Federal nº 14.133/21; a Declaração Relativa ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal; a Declaração relativa à reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz; a Declaração que não possui servidor público municipal no quadro societário da empresa; e a Declaração de responsável para assinatura do Contrato, ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento;

11.21.2. Termo de Ciência e Notificação

11.21.3. Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas na lei 14.133/21, conforme art. 155, inciso VIII.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto deste certame será adjudicado ao vencedor por ato da autoridade competente.

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

I – Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II – Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III – Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável; ou

IV – Adjudicar o objeto e homologar a licitação.



§ 1º Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

§ 2º O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

§ 3º Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. Para atendimento ao objeto desse certame licitatório será firmada Ata de Registro de Preços com as empresas vencedoras, em conformidade com a minuta apresentada na forma de Anexo VI, sendo os adjudicatários convocados via *e-mail* a celebrá-la em até cinco dias úteis, contados do recebimento do chamamento, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 14.133/21.

13.2. A **ADJUDICATÁRIA** se obriga a apresentar, no momento da assinatura da ata a documentação abaixo:

13.2.1. Comprobatória de regularidade para com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), bem como da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT), se referidos documentos apresentados por ocasião deste certame licitatório já estiverem vencidos.

13.2.1.1. Excepcionalmente, e com vistas a agilizar o processo, tais providências poderão ser tomadas pela Administração, via *Internet*, sendo a adjudicatária notificada da impossibilidade de obtenção das atualizações por meio eletrônico.

13.3. As Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte deverão, nesta oportunidade, comprovar que eventuais restrições de suas regularidades fiscais já foram superadas, com a apresentação dos documentos até então incompletos e/ou vencidos.

13.4. Fica reservado o direito de a Administração verificar, antes da assinatura do contrato ou documento equivalente, se o adjudicatário incorre em penalidades nos termos da Lei 14.133/21 as quais obstarão sua celebração.

13.5. Por ocasião da assinatura da Ata de Registro de Preços decorrente deste certame licitatório se exigirá a comprovação de poderes do subscritor da Ata de Registro de Preços para assinar em nome da Adjudicatária, se tal já não constar dos autos ou do credenciamento.

13.6. Conforme consta no item 9.3 deste Edital, fica formalizado o Cadastro Reserva do(s) licitante(es) interessado(s) se eventualmente assumir a titularidade da Ata de Registro de Preços, havendo revogação ou rescisão da mesma, e seguindo a ordem de classificação final no certame, por objeto, nos termos fixados no art. 82, Inc. VII, e § 5º, Inc. VI, da Lei Federal 14.133/2021.



13.6.1. A formação de cadastro reserva vincula o(s) licitante(s) ao(s) preço(s) da proposta do titular, obrigando-se a assumir a titularidade em caso de cancelamento do registro do titular, observada a ordem de classificação.

13.6.2 A alteração da titularidade do registro dependerá da comprovação das condições de participação do particular registrado no cadastro reserva, da avaliação da qualidade do objeto indicado na sua proposta e do cumprimento das condições de habilitação, nos termos fixados no edital do certame.

13.6.3 Caberá ao Pregoeiro(a) responsável pela condução do certame realizar o procedimento de análise dos critérios indicados no item anterior

13.6.4 Havendo alteração da titularidade do registro com base no Cadastro Reserva, deverá a Ata de Registro de Preços ser republicada para fins de eficácia.

13.7. Rotinas de Controle:

13.7.1 Em atendimento à Seção V da Lei Federal 14.133/21, art. 82, § 5º, inciso III, a administração deve desenvolver, obrigatoriamente, uma rotina de controle das Atas de Registro de Preços.

13.7.2. Informamos que em todas as Atas de Registro de Preços, é indicado um Fiscal e/ou Gestor, que será responsável pelas rotinas de controle dessas atas, como:

- a) Controle dos saldos;
- b) Vigência da ata;
- c) Controle sobre o Cadastro Reserva, os quais, quando houver, serão registrados na Ata de Registro de Preços, em sintonia com o art. 82, § 5º, inciso VI;
- d) Controle das Solicitações de Consumos de Ata;
- e) Controle sobre as entregas, seus locais e seus prazos;
- f) Controle sobre o recebimento do objeto;
- g) Controle sobre as liquidações de Notas Fiscais;
- h) Controle das obrigações de ambas as partes;
- i) Controle sobre eventuais solicitações de troca de marca e de prorrogação do prazo de entrega;
- j) Controle sobre eventuais notificações e eventuais sanções, entre outros.

13.7.3. Tais controles são realizados através do acompanhamento diário das atividades relacionadas, com auxílio de planilhas de controle e dos diversos Departamentos relacionados, como Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio, Secretaria de Finanças e demais Secretarias envolvidas.

13.8. Caso não haja manifestação nos termos do item 9.3.1 deste Edital, e caso a licitante vencedora se recuse em, assinar a Ata de Registro de Preços ou não retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, reserva-se à Prefeitura do Município de Mauá o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, facultada a negociação para obtenção das mesmas condições já negociadas com o primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, ou anular a licitação, independente das sanções previstas, para a licitante vencedora recalcitrante, neste Edital.



13.9. Até a assinatura da Ata de Registro de Preços, a proposta da licitante vencedora poderá ser desclassificada se a Prefeitura do Município de Mauá tiver conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento, nos termos da Lei de Licitações.

13.10. Ocorrendo a desclassificação da proposta da licitante vencedora por fato referido no item anterior, e caso não haja outros fornecedores ou prestadores de serviços registrados na Ata, a Prefeitura do Município de Mauá poderá convocar as licitantes remanescentes observando o disposto no item 13.6 e 13.8 supra.

13.11. Vedação à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

14. DAS OBRIGAÇÕES

14.1. DA CONTRATANTE

São obrigações da **CONTRATANTE**:

1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos;
2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes do instrumento convocatório e da proposta, para fins de aceitação e recebimento;
3. Comunicar à **ADJUDICATÁRIA**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido; Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da **ADJUDICATÁRIA**, através de comissão ou servidor especialmente designado;
4. Efetuar o pagamento à **ADJUDICATÁRIA** no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos.
5. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **ADJUDICATÁRIA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **ADJUDICATÁRIA**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14.2. DA ADJUDICATÁRIA

1. Proceder à substituição dos produtos que forem entregues em desacordo com o que consta no Edital, inclusive daqueles que estiverem desacompanhados dos documentos exigidos no Termo de Referência;
2. Nota Fiscal que acompanha os produtos contendo o número dos lotes e data de validade especificados por quantidade de cada produto entregue,



3. Arcar com as despesas de carga e descarga e de fretes referentes à entrega dos produtos, inclusive as oriundas da devolução e reposição das mercadorias recusadas por não atenderem ao edital, ou por estarem desacompanhadas dos documentos fixados no Termo de Referência;
4. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto deste instrumento da presente licitação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pela **CONTRATANTE**;
5. Havendo necessidade de avaliação mais detalhada do material entregue, eventual custo com testes, análises de laboratório, ou laudos técnicos, o mesmo deverá ser efetuado pela Adjudicatária, conforme disposto no artigo 140, II, § 4º da lei 14.133/3221, com suas posteriores alterações.

15. DAS SANÇÕES

15.1. As sanções dispostas poderão ser aplicadas às empresas licitantes e à **ADJUDICATÁRIA**, conforme o caso, em conformidade com os arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15.2. Os Licitantes e/ou a ADJUDICATÁRIA, serão responsabilizados administrativamente pelas seguintes infrações:

- I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação, não mantiver a proposta, sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

15.2.1. A recusa injustificada em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.



15.3 Serão aplicadas, conforme o caso, ao responsável pelas infrações administrativas, as seguintes sanções:

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. Impedimento de licitar e contratar;
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

- I. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- II. As peculiaridades do caso concreto;
- III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

15.5. A sanção de Advertência será aplicada exclusivamente quando a ADJUDICATÁRIA, der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

15.6. As Multas, não poderão ser inferiores a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 15.2.

15.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 15.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.8. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 15.2, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo item, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 15.7, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

15.9. A aplicação das Sanções somente ocorrerá depois de assegurado o contraditório e a prévia defesa, nos termos da legislação vigente.

15.10. Até a decisão final quanto a eventual defesa apresentada, será retido o numerário apurado referente à sanção, sendo que o montante da multa poderá, a critério do Município, ser compensado com valores de pagamento devido ao fornecedor.



16. DA EXTINÇÃO DA ATA

16.1. A inexecução parcial ou total da Ata de Registro de Preços, ensejará a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 155 a 163 da Lei Federal 14.133/2021.

16.2. A Ata poderá ser rescindida:

16.3. Por ato unilateral e escrito da Administração, quando presentes os casos previstos na legislação mencionada, notificando-se a Adjudicatária, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

16.4. Por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para Administração.

16.5. Por decisão judicial, nos termos da Lei;

16.6. A rescisão contratual será devidamente autuada no respectivo processo administrativo, deverão ser formalmente motivados, assegurando o contraditório e ampla defesa.

17. DA VIGÊNCIA E REAJUSTE

17.1. DA VIGÊNCIA

17.2. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, renovando-se o quantitativo inicial, desde que constatada a sua vantajosidade, de acordo com o artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.3. DO REAJUSTE

17.4. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de 12 (doze) meses contados da data da assinatura da Ata de Registro de Preços;

17.5. Nos termos da Lei 14.133/2021, ultrapassados os 12 (doze) meses da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, e mediante o requerimento expresso da ADJUDICATÁRIA os preços poderão ser reajustados, com base no índice INPC ou outro índice que vier a substituí-lo, levando-se em conta a data-base vinculada ao orçamento estimado, desde que devidamente comprovado e aceito pela Administração.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. O Município poderá a qualquer momento revogar a presente Licitação, por razões de interesse público, decorrentes de fato supervenientes devidamente comprovados, pertinentes e suficientes a justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

18.2. É facultada ao(a) Pregoeiro(a), ou autoridade superior, em qualquer fase desta Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

18.3. O Município se reserva o direito de, unilateralmente, desqualificar qualquer empresa caso:



- 18.3.1.** Tenha havido qualquer tentativa de influenciar, por meios ilícitos ou desonrosos, ao(a) Pregoeiro(a) no processo de julgamento.
- 18.3.2.** Tenha havido comprovada falsidade ideológica, má conduta ou apresentação de documentos fora das normas exigidas.
- 18.4.** Antes do aviso oficial do resultado desta Licitação, não serão fornecidas a ninguém, quaisquer informações referentes à análise, avaliação ou comparação entre a documentação apresentada.
- 18.5.** A(s) empresa(s) licitante(s) responde(m) pela fidelidade e legitimidade dos documentos apresentados nas diversas fases deste processo licitatório.
- 18.6.** Os autos da Licitação são públicos, sendo também públicos todos os atos relativos ao procedimento, salvo quanto ao conteúdo das propostas até a respectiva abertura.
- 18.7.** Eventual pedido para extração de cópias somente será analisado quando a solicitação for efetuada via Sistema, devendo a mesma ser encaminhada ao Departamento de Compras.
- 18.8.** As cópias físicas requeridas somente serão retiradas mediante o recolhimento de emolumentos em favor do Município, junto a instituição Bancária, para reembolso dos serviços reprográficos.
- 18.9.** A ADJUDICATÁRIA, obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 18.10.** Fica eleito o foro da Comarca de Mauá/SP, com renúncia dos demais por mais privilegiados que sejam, para dirimir as questões suscitadas da interpretação desta Licitação, seu Contrato e demais atos deles decorrentes.
- 18.11.** A simples participação neste certame licitatório importa na aceitação, sem ressalvas e objeções, por parte de todas as empresas licitantes, das disposições contidas neste Edital e seus anexos, dos quais os mesmos atestam, pela participação, terem pleno conhecimento.
- 18.12.** Fica constituído como obrigação das empresas participantes, o acompanhamento das publicações contidas no Diário Oficial do Município de Mauá em <https://dom.maua.sp.gov.br> e no site oficial do Município em www.maua.sp.gov.br
- 18.13.** Os casos omissos neste edital serão analisados e resolvidos pela aplicação de normas pertinentes às Licitações e Contratos, Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações, através do(a) Pregoeiro(a), eventualmente ouvidos os órgãos técnicos e especializados, as decisões do(a) Pregoeiro(a) serão ratificadas pela autoridade superior.
- 18.14.** Conforme Decreto Municipal 9.225/2023, o IR incidente sobre esta contratação será retido pelo MUNICÍPIO nos termos da Instrução Normativa RFB Nº 1234 de 11 de janeiro de 2012 e tabela anexa à Instrução.
- 18.15.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.maua.sp.gov.br, e www.comprasbr.com.br



Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I	TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO II	MODELO DE PROPOSTA
ANEXO III	MODELO DECLARAÇÕES RELATIVAS AOS ARTIGOS 63, INCISO IV E 68, INCISO V DA LEI FEDERAL 11.100/2004
ANEXO IV	TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO
ANEXO V	DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCESP
ANEXO VI	MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Prefeitura do Município de Mauá, 13 de junho de 2025

HÉLIO TOMAZ DA ROCHA
Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

DESCRIÇÃO DO OBJETO

OBJETO: O presente Pregão tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE KIT LANCHE PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DEMANDAS DAS SECRETARIAS.**

1. OBJETO

1.1 Constitui objeto do Presente Pregão a obtenção da proposta mais vantajosa por meio de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO para REGISTRO DE PREÇOS DO TIPO MENOR PREÇO POR LOTE** para a contratação de empresas para fornecimento de kit lanche para atender o programa de alimentação escolar e demais secretarias, conforme condições, quantidades, exigências, especificações por item de cada lote, e exigências estabelecidas neste termo de referência e seus anexos.

1.2 A licitação será em 2 (dois) lotes, conforme descrição apresentada, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes for de seu interesse, de acordo com a qualificação para a cota.

1.3 Lotes 01 e 02

1.3.1. Lote 01 – Principal

Item	Produto	Unid.	Quant. Estimada Ano	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Kit lanche tradicional ¹	Unidade	199.298	R\$ 26,2333	R\$ 5.228.244,22
2	Kit lanche para necessidades alimentares especiais	Unidade	1841	R\$ 28,30	R\$ 52.100,30

¹ Kit lanche conforme composição e especificação

1.3.1. Lote 02 – Reservada

Item	Produto	Unid.	Quant. Estimada Ano	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Kit lanche tradicional ¹	Unidade	66.432	R\$ 26,2333	R\$ 1.742.730,58
2	Kit lanche para necessidades alimentares especiais	Unidade	613	R\$ 28,30	R\$ 17.347,90

¹ Kit lanche conforme composição e especificação

1.4 Os objetos desta contratação são caracterizados como comuns para efeito da utilização da modalidade pregão, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.5 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme art. 20. da Lei Federal nº 14.133/21.

1.6 A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, contatos a partir do primeiro dia útil subsequente à data de assinatura da ata, podendo ser prorrogado por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.



1.7 Será adotado o INPC – ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR, do IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, como índice a ser utilizado no reajustamento da ata de registro de preço.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO

A abertura da licitação na modalidade Pregão para Registro de Preços para contratação de empresa para fornecimento de kit lanche para atender o programa de alimentação escolar e demais secretarias, para compor o cardápio dos alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme preconizado para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo que a aquisição é indispensável para garantir uma alimentação de qualidade aos alunos, durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

2.2 FUNDAMENTO LEGAL

Encontra-se na Lei Federal nº 14.133 de 01/04/2021 e seus atos regulamentadores, pela Complementar Federal 123/06; alterada pelas Leis Complementares 147/14 e 155/16 em suas redações atuais e subsidiariamente e pelo Decreto Municipal nº nº 9.337/2024, normas estabelecidas no presente termo de referência, Inciso VII do art. 208 da Constituição Federal e Resolução CD FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.

2.3 DA ANÁLISE TÉCNICA

A presente contratação foi devidamente analisada por meio do Estudo Técnico Preliminar executado anteriormente, através do qual se demonstrou justificável e viável, além de servir de base para este Termo de Referência.

2.4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O registro de preços para contratação de empresa para fornecimento de kit lanche para atender o programa de alimentação escolar e demais secretarias, se baseia tanto em termos técnicos como econômicos, fazendo com que seja uma escolha vantajosa para a administração. A modalidade escolhida mostra-se viável visto a possibilidade de contratação de acordo com as necessidades.

Aquisição de gêneros alimentícios, com o objetivo de promover o consumo de alimentação adequada e saudável, no atendimento ao cardápio da alimentação escolar aos alunos da educação básica, na modalidade Educação de Jovens e Adultos, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, de acordo com a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas fundamentações legais. É importante destacar que se recomenda que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas.

2.4.1 Deverá atender todas as especificações detalhadas conforme tópico 3 do presente Termo de Referência.



3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTES 1 E 2

3.1. COMPOSIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DO KIT LANCHE

3.1.1. O kit lanche (item 1 ou item 2) será composto de:

3.1.1.1 ITEM 1 – 1 pão com 50 gramas; ou 1 salgado assado (120 g no total, sendo no mínimo 50 gramas de recheio, conforme item 1.1.2);

3.1.1.1.1 Admitir-se-á uma variação de até 20% a menos no peso indicado para o pão ou para os salgados.

3.1.1.2 ITEM 2 – recheio total de 50 gramas, sendo composto por:

3.1.1.2.1 Um tipo de queijo (queijo prato, mussarela, queijo minas frescal ou requeijão);

3.1.1.2.2 Combinação de um tipo de queijo (queijo prato, mussarela, queijo minas frescal ou requeijão) com um recheio cárneo (presunto magro, atum);

3.1.1.2.3 Quando a opção de recheio incluir uma hortaliça (tomate, alface, rúcula e cenoura), a quantidade total de recheio será de 50 gramas (conforme Item 3.1.1.2.1 ou 3.1.1.2.2), mais o per capita indicado para a hortaliça, conforme indicado no ALIMENTO 13 [tópico 3.3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ALIMENTOS) QUE COMPÕEM O KIT LANCHE].

3.1.1.2.4 Admitir-se-á uma variação de:

3.1.1.2.4.1 Até 20% a menos no peso indicado para os recheios.

3.1.1.3 ITEM 3 – 1 sobremesa, podendo ser um doce de banana sem açúcar, ou uma fruta (banana, maçã, pera, goiaba, tangerina, caqui ou carambola); ou um bolo individual;

3.1.1.4 ITEM 4 – 1 bebida, sendo suco de frutas.

3.1.1.5 ITEM 5 – Todos os kits deverão conter um guardanapo de papel (folha dupla) embalado individualmente, com dimensão mínima (aproximada) de 20 x 20 cm.

3.1.1.6 Todos os produtos que compõem o kit lanche deverão obedecer às especificações técnicas dos produtos (tópico 3.3), que fazem parte deste termo de referência.

3.1.1.7 Se durante o decorrer do contrato for constatado baixa aceitação de algum produto que compõe o kit lanche, fica a critério do órgão competente, ou seja, Prefeitura Municipal de Mauá, solicitar à empresa vencedora a substituição do produto referido, por equivalente.

3.1.1.8 Deverá obedecer modelo de cardápio e per capita descritos no tópico 3.2 deste termo de referência.

3.1.2 EMBALAGEM: Os 4 (quatro) itens do kit, deverão estar acondicionados em embalagem secundária conforme descrições:

3.1.2.1 Em saco plástico (polipropileno) transparente em tamanho apropriado, hermeticamente fechado.

3.1.2.2 A embalagem terciária deverá ser em caixa de papelão ou monobloco plástico vazado, de cor clara e higienizados, conforme legislação vigente, para melhor acondicionamento das embalagens secundárias.

3.1.2.3 Os kits destinados a intolerância a lactose e hipertenso, deverão vir com etiqueta de identificação do tipo de kit, bem como o nome da escola e do aluno a que se destina. Tais informações serão encaminhadas no momento do pedido.

3.1.3 PRAZO DE VALIDADE:



3.1.3.1 Lanche, composto pelo ITEM 1 (pão/salgado) somado ao ITEM 2 (recheio), deverá ter prazo de validade de 2 (dois) a 3 (três) dias, na data da entrega do kit.

3.1.3.2 Itens 3 (sobremesa) e 4 (bebida), deverão ter prazo de validade de no mínimo 3 (três) dias, na data da entrega do kit, incluindo-se para o item 3, no caso das frutas, estar em estado adequado de maturação para o consumo no mesmo período.

3.2. MODELO DE CARDÁPIO MENSAL DO KIT LANCHE E INCIDÊNCIA DOS ITENS

3.2.1 INCIDÊNCIA DOS ITENS (conforme cardápio tópico 3.2.2):

3.2.1.1 Valores indicados na lista a seguir, considerando o número de vezes que deverá ser servido no cardápio durante o mês:

- Pão tipo *hot dog*: 2 a 3 vezes por semana; Obs.: tradicional e variações;
- Salgado assado: 2 a 3 vezes por semana; Obs.: tradicional e variações;
- Queijos (mussarela, prato, minas frescal, requeijão): 2 a 3 vezes por semana; Obs.: tradicional e variações;
- Embutidos (presunto): 2 vezes por mês;
- Atum: 1 a 2 vezes por mês;
- Suco de frutas: diariamente;
- Hortaliças (cenoura, alface, rúcula e tomate): 2 a 3 vezes por semana;
- Sobremesas:
 - Frutas: 3 a 4 vezes por semana;
 - Doce de banana sem açúcar: 1 a 2 vezes por semana;
 - Bolo individual: 2 vezes por mês.

3.2.2 KIT LANCHE TRADICIONAL: Modelo de cardápio

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de hot dog integral Queijo prato com requeijão e tomate Suco de laranja Bolo individual	Pão de hot dog integral Mussarela com rúcula Suco de pêssego Maçã	Pão de batata de Pernil com milho E brócolis Suco de abacaxi Banana	Esfirra de Carne com espinafre Suco de uva Doce de banana sem açúcar	Enroladinho de Frango com cenoura E alho-poró Suco de maçã Pera
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de hot dog integral Muçarela com presunto Suco de manga Maçã	Pão de hot dog integral Queijo prato com alface Suco de goiaba Banana	Pão de batata de Frango com requeijão Suco de laranja Tangerina	Fogaça integral de Carne desfiada com cenoura Suco de pêssego Doce de banana sem açúcar	Esfirra integral De carne seca com Escarola e queijo Suco de abacaxi Caqui



SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de <i>hot dog</i> integral muçarela com salsa Suco de uva Bolo individual	Pão de <i>hot dog</i> com Atum com requeijão e cenoura ralada Suco de maçã Banana	Esfirra integral de Carne com abobrinha Suco de manga Maçã	Pastel de pernil Com pimentão e cebola Suco de goiaba Doce de banana sem açúcar	Enroladinho de frango Com cenoura E alho-poró Suco de laranja Carambola
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de <i>hot dog</i> integral muçarela Com presunto Suco de pêssigo Doce de banana sem açúcar	Pão tipo <i>hot dog</i> de milho com Queijo minas com Tomate e orégano Suco de abacaxi Maçã	Empada integral de Frango com rúcula Suco de uva Tangerina	Esfirra de atum Palmito e ervilha Suco de maçã Banana	Baguete de lagarto com vinagrete Suco de manga Pera

3.2.3 KIT LANCHE PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: Modelos de cardápio

3.2.3.1 Kit lanche para INTOLERÂNCIA A LACTOSE (Zero lactose)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de <i>hot dog</i> integral Queijo prato zero lactose com requeijão e tomate Suco de laranja Bolo individual	Pão de <i>hot dog</i> integral Mussarela zero lactose Com rúcula Suco de pêssigo Maçã	Pão de batata de Pernil com milho E brócolis Suco de abacaxi Banana	Esfirra de Carne com espinafre Suco de uva Doce de banana sem açúcar	Enroladinho de Frango com cenoura E alho-poró Suco de maçã Pera
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de <i>hot dog</i> integral Muçarela zero lactose com presunto Suco de manga Maçã	Pão de <i>hot dog</i> integral Queijo prato zero lactose com alface Suco de goiaba Banana	Pão de batata de Frango com Requeijão zero lactose Suco de laranja Tangerina	Fogaça integral de Carne desfiada com cenoura Suco de pêssigo Doce de banana sem açúcar	Esfirra integral De carne seca com Escarola e queijo zero lactose Suco de abacaxi Caqui
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de <i>hot dog</i> integral Muçarela zero lactose	Pão de <i>hot dog</i> com Atum com requeijão zero lactose	Esfirra integral de Carne com	Pastel de pernil Com pimentão	Enroladinho de frango Com cenoura



com salsa Suco de uva Bolo individual	e cenoura ralada Suco de maçã Banana	abobrinha Suco de manga Maçã	e cebola Suco de goiaba Doce de banana sem açúcar	E alho-poró Suco de laranja Carambola
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de hot dog integral Muçarela zero lactose Com presunto Suco de pêsego Doce de banana sem açúcar	Pão tipo hot dog de milho com Queijo minas zero lactose com Tomate e orégano Suco de abacaxi Maçã	Empada integral de Frango com rúcula Suco de uva Tangerina	Esfirra de atum Palmito e ervilha Suco de maçã Banana	Baguete de lagarto com vinagrete Suco de manga Pera

2.3.2 Kit lanche para HIPERTENSO (SEM SAL / HIPOSSÓDICO)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de hot dog integral sem sal Queijo prato com Creme vegetal a base de soja e tomate Suco de laranja Bolo individual	Pão de hot dog integral sem sal Mussarela com Rúcula Suco de pêsego Maçã	Pão de batata de Pernil com milho E brócolis sem sal Suco de abacaxi Banana	Esfirra de Carne com Espinafre sem sal Suco de uva Doce de banana sem açúcar	Enroladinho de Frango com cenoura E alho-poró sem sal Suco de maçã Pera
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de hot dog integral sem sal Queijo fresco sem sal com tomate Suco de manga Maçã	Pão de hot dog integral sem sal Creme vegetal a base de soja sabor requeijão Suco de goiaba Banana	Pão de batata de Frango com requeijão sem sal Suco de laranja Tangerina	Fogaça integral de Carne desfiada com cenoura sem sal Suco de pêsego Doce de banana sem açúcar	Esfirra de Carne com Espinafre sem sal Suco de abacaxi Caqui
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de hot dog integral sem sal muçarela com salsa Suco de uva Bolo individual	Pão de hot dog integral sem sal Queijo fresco sem sal e cenoura ralada Suco de maçã Banana	Esfirra integral de Carne com abobrinha sem sal Suco de manga Maçã	Pastel de pernil com pimentão e cebola sem sal Suco de goiaba Doce de banana sem açúcar	Enroladinho de Frango com cenoura E alho-poró sem sal Suco de laranja Carambola



SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Pão de hot dog integral sem sal	Pão de hot dog integral sem sal	Esfirra integral	Fogaça integral de	Baguete de
Queijo fresco sem sal e rúcula	Atum com creme vegetal a base de soja	Frango com rúcula sem sal	Carne desfiada com cenoura sem sal	lagarto com Vinagrete sem sal
Suco de pêsego	Suco de abacaxi	Suco de uva	Suco de maçã	Suco de manga
Doce de banana sem açúcar	Maçã	Tangerina	Banana	Pera

3.3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ALIMENTOS) QUE COMPÕEM O KIT LANCHE

ALIMENTO 1 – PÃO TIPO HOT DOG, diversos

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo e/ou farinha de trigo integral, fibras e/ou grãos, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes:

2.1.1 Integral: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farelo/fibra de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (opcional), óleo ou gordura vegetal, fermento biológico, sal, melhorador de farinha e conservador.

2.1.2 Hipossódico (sem sal): farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farelo/fibra de trigo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (opcional), óleo ou gordura vegetal, fermento biológico, melhorador de farinha e conservador.

2.1.3 Tradicional: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, óleo vegetal e sal.

2.1.4 Milho: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá ou farinha de milho fermento biológico, óleo vegetal e sal

2.1.5 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso unitário: 50 (cinquenta) gramas. Tolerância: 20% (mínimo 40 g).

2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Massa cozida; deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo	Amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo de cor: branco-parda (integral); branco palha (tradicional); branco-amarelado; amarelo claro (milho)	Próprio	Miolo poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros	Próprio



2.3.1 Será rejeitado o pão queimado e mal cozido.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

3. EMBALAGEM

3.1 O pão tipo hot dog, com o recheio indicado para o respectivo dia, deverá estar acondicionado individualmente em embalagem BOPP no sistema flow Pack, lacrado, transparente, atóxico, resistente, apropriada para o contato direto com alimentos, devidamente identificado conforme legislação para rotulagens de alimentos.

ALIMENTO 2 – SALGADO ASSADO RECHEADO (diversos)

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Compreenderá: esfirra (carne com espinafre; atum com palmito e ervilha); pão de batata (frango com requeijão – tradicional e para intolerância a lactose; pernil com milho, brócolis e requeijão – tradicional e para intolerância a lactose); esfirra integral (carne seca, mussarela e escarola; carne com abobrinha – tradicional e hipossódico); fogaça integral (carne desfiada com cenoura – tradicional e hipossódico); enroladinho (frango com cenoura e alho-poró); empada (frango desfiado com tomate e rúcula – tradicional e hipossódico); pastel assado (pernil com cebola e pimentão vermelho e/ou amarelo); baguete (lagarto com vinagrete [tomate, cebola e salsa] – tradicional e hipossódico).

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição Esfirra:

2.1.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha e emulsificante (opcional); para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.1.2 Recheio de carne com espinafre: carne moída (patinho ou acém), tomate e/ou molho de tomate, espinafre picadinho, sal e temperos (cebola, alho, salsinha entre outros); para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.1.3 Recheio de atum, palmito e ervilha: atum, palmito, ervilha, tomate e temperos (cebola, alho, salsinha entre outros).

2.2 Composição Pão de batata:

2.2.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, batata e emulsificante (opcional); para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.2.2 Recheio de frango com requeijão: peito de frango cozido e desfiado, tomate e/ou molho de tomate, sal, temperos naturais (cebola, alho, salsinha entre outros) e requeijão cremoso (para o kit de intolerância a lactose, deverá utilizar o requeijão zero lactose); para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.2.3 Recheio de pernil com milho, brócolis e requeijão: pernil (40%), milho verde (20%), brócolis picadinho (20%), sal, temperos naturais (cebola, alho, salsinha entre outros) e requeijão cremoso (20%); (para o kit de intolerância a lactose, deverá utilizar o requeijão zero lactose); para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.



2.3 Composição Esfirra integral:

2.3.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farelo de trigo, água, óleo ou margarina, fermento biológico, sal, melhorador de farinha e emulsificante (opcional); para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.3.2 Recheio de carne seca com queijo e escarola: carne seca (50%), queijo muçarela (20%) escarola (20%), bacon (10%), sal e temperos naturais (cebola, alho, salsinha entre outros).

2.3.3 Recheio de carne com abobrinha: carne moída (patinho ou acém), tomate e/ou molho de tomate, abobrinha picadinha ou ralada, sal e temperos (cebola, alho, salsinha entre outros); para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.4 Composição Fogaça integral:

2.4.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farelo de trigo, água, óleo ou margarina, fermento biológico, sal, melhorador de farinha e emulsificante (opcional); para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.4.2 Recheio de carne desfiada com cenoura: carne desfiada (patinho ou acém), tomate, cenoura (de preferência ralada), sal e temperos naturais (cebola, alho, salsinha entre outros); para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.5 Composição Enroladinho:

2.5.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo ou margarina, leite (opcional), fermento biológico, sal, melhorador de farinha e emulsificante (opcional); para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.5.2 Recheio de frango com cenoura e alho-poró: peito de frango cozido e desfiado, extrato de tomate, sal, temperos naturais (cebola, alho, salsinha entre outros), cenoura ralada e alho-poró; para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.6 Composição Empada integral:

2.6.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farelo de trigo, água, óleo e/ou margarina, fermento biológico (opcional), sal; para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.6.2 Recheio de frango com tomate e rúcula: peito de frango, sal, temperos naturais (cebola, alho, salsinha entre outros), tomate e rúcula; para o kit hipossódico deverá excluir o uso do sal.

2.7 Composição Pastel assado:

2.7.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo e/ou margarina, banha suína, fermento biológico, sal, melhorador de farinha e emulsificante (opcional); para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.7.2 Recheio de pernil com cebola e pimentão vermelho e/ou amarelo: carne de porco desfiada, cebola, sal, temperos naturais (cebola, alho, salsinha entre outros), pimentão vermelho, pimentão amarelo, páprica doce; para o kit hipossódico deverá excluir o uso do sal.



2.8 Composição Baguete:

2.8.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo e/ou margarina, fermento biológico (opcional), sal; para o kit hipossódico, deverá excluir o uso do sal.

2.6.2 Recheio de lagarto com vinagrete: lagarto desfiado, sal, temperos naturais (cebola, alho, salsinha entre outros), tomate, cebola e salsa; para o kit hipossódico deverá excluir o uso do sal.

2.9 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.9.1 Nos recheios dos salgados, não é permitido o uso de: farinhas e amidos.

2.10 Peso unitário: 120 g (cento e vinte), tolerância: 20% (mínimo 100 g); sendo no mínimo 50 gramas de recheio, tolerância: 20% (mínimo 40 g).

2.11 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Massa cozida; deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo; recheio: característico	Parte externa amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo de cor branco-palha; recheio: característico;	Próprio; recheio: característico	O miolo poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros; recheio: característico	Próprio; recheio: característico

2.11.1 Será rejeitado o salgado queimado e mal cozido;

2.12 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

3. EMBALAGEM

3.1 O salgado recheado, deverá estar acondicionado individualmente em embalagem BOPP no sistema flow Pack, lacrado, transparente, atóxico, resistente, apropriada para o contato direto com alimentos, devidamente identificado conforme legislação para rotulagens de alimentos.

ALIMENTO 3 – QUEIJO TIPO MUSSARELA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.



2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante, conservante e sal.

2.1.2 Zero lactose: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coalho, enzima lactase, conservante e sal.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas. Tolerância: 20% (mínimo 20 g).

2.2.1 Quantidade de fatias por lanche: 01 (uma) se acompanhado de outro queijo ou carne e 02 (duas) se recheio único.

2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Massa semidura	Branco-creme, homogênea	Suave, levemente salgado, próprio	Macia	Próprio

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

ALIMENTO 4 – QUEIJO TIPO PRATO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtêm por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante, conservante e corante natural urucum.

2.1.2 Zero lactose: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante, enzima lactase e corante natural urucum.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas. Tolerância: 20% (mínimo 20 g).

2.2.1 Quantidade de fatias por lanche: 01 (uma) se acompanhado de outro queijo ou carne e 02 (duas) se recheio único.



2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Pasta semidura, elástica, tendente a macia	Amarelo palha, característico devido a utilização de corante	Próprio, suave	Untura manteigosa	Próprio

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

ALIMENTO 5 – QUEIJO MINAS FRESCAL

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas e que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento lácteo e coalho.

2.1.2 Zero lactose: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento lácteo, regulador de acidez, enzima lactase e coalho.

2.1.3 Hipossódico: leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento lácteo, regulador de acidez e coalho.

2.1.4 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas. Tolerância: 20% (mínimo 20 g).

2.2.1 Quantidade de fatias por lanche: 01 (uma) se acompanhado de outro queijo ou carne e 02 (duas) se recheio único.

2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; com ou sem olhaduras mecânicas	Esbranquiçada	Suave ou levemente ácido	Branda, macia	Suave, característico

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.



ALIMENTO 6 – REQUEIJÃO CREMOSO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Entende-se por Requeijão o produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: leite pasteurizado e/ou concentrado proteico de soro de leite, creme de leite pasteurizado, sal, regulador de acidez, cloreto de cálcio, fermento láctico e conservante.

2.1.2 Zero lactose: leite, creme de leite, sal, regulador de acidez, fermento láctico, cloreto de cálcio, coagulante, enzima lactase e conservante.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso líquido mínimo de recheio: 25 (vinte e cinco) gramas. Tolerância: 20% (mínimo 20 g).

2.2.1 Quantidade de produto por lanche: 25 (vinte e cinco) gramas se acompanhado de outro item e 50 (cinquenta) gramas se recheio único.

2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Massa cremosa, homogênea, sem desprendimento de líquidos	Branco-creme	Levemente ácido, salgado	Untável. Cremosa, lisa e fina	Lático, característico

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

ALIMENTO 7 – CREME VEGETAL À BASE DE SOJA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 É o produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal de soja, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), desde que aprovados. Sabor: requeijão.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: água, óleo de soja, extrato de soja, amido, levedura, sal, conservador, acidulante, espessante, sequestrante, estabilizantes, antioxidantes e aromatizante.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso líquido mínimo de recheio: 25 (vinte e cinco) gramas. Tolerância: 20% (mínimo 20 g).

2.2.1 Quantidade de produto por lanche: 25 (vinte e cinco) gramas se acompanhado de outro item e 50 (cinquenta) gramas se recheio único.



2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Emulsão fluída, homogênea, uniforme	Característica, homogênea normal	Característico de acordo com os ingredientes de sua composição/aroma	Untável. Cremosa, lisa e fina	Característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição/sabor

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

ALIMENTO 8 – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Entende-se por Presunto Cozido, seguido das especificações que couberem, o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos (abatidos sob prévia inspeção sanitária), desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Deverá vir sem capa de gordura. Não será aceito apresentado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: carne suína, água, sal, proteína de soja, açúcar, regulador de acidez, estabilizante, espessante, realçador de sabor, antioxidante, corante natural, conservante e aromas idênticos aos naturais.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto. Não será permitido o emprego na sua preparação de fermentos proteolíticos.

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas. Tolerância: 20% (mínimo 20 g).

2.2.1 Quantidade de fatias por lanche: 01 (uma) se acompanhado de queijo e 02 (duas) se recheio único.

2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Próprio	Rosado	Próprio	Firme, característica	Próprio

2.3.1 Será considerado impróprio para o consumo e rejeitado o presunto cuja carne se apresentar amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, com cheiro e sabor impróprios, alcalina, ou com outros indícios que denunciem má conservação.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

ALIMENTO 9 – ERVAS AROMÁTICAS DESIDRATADAS

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Entende-se por ervas desidratadas o produto obtido das folhas secas através de processo tecnológico adequado. Compreende Manjeriço (*Ocimum basilicum* L.), orégano (*Origanum vulgare* L. subsp. *Vulgare*), e salsa (*Petroselinum sativum* L.).



2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Orégano: orégano desidratado;

2.1.2 Manjeriço: manjeriço desidratado;

2.1.3 Salsa: salsa desidratada;

2.2 Quantidade por lanche: 0,1 a 0,2 gramas.

2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Folha desidratada	Verde pardacenta	Característico	Característica	Próprio, aromático

2.3.1 Será rejeitado o produto oxidado.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

ALIMENTO 10 – SUCO DE FRUTAS e/ou SUCO MISTO DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS)

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, obtida da fruta madura e sã, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. A designação integral será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Sabores: manga, maçã, pêsego, laranja, abacaxi, goiaba e uva.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: água, suco concentrado e/ou polpa e ou suco desidratado de frutas (manga, maçã, pêsego, laranja, abacaxi, goiaba e uva). Poderá conter: antioxidante ácido ascórbico (vitamina C), acidulante, estabilizante e aroma natural.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.1.2 NÃO poderá conter açúcar ou adoçantes em qualquer proporção.

2.1.3 Poderá ser suco misto nos sabores indicados (exemplo: suco misto de goiaba com maçã, suco misto de pêsego com laranja).

2.1.4 Poderá ser suco de frutas integral sem adição de água.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Próprio, de acordo com a fruta	Característico da fruta	Característico da fruta	Líquida	Própria, de acordo com a fruta

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.



3. EMBALAGEM

3.1 O produto deverá estar acondicionado em embalagem tetra pak (tetrabrik aseptic), estéreis, adequados ao contato direto com alimentos, hermeticamente fechados, devendo conter 200 ml (duzentos) cada, com 01 canudo embalado individualmente.

3.2 Serão rejeitadas embalagens amassadas ou danificadas.

ALIMENTO 11 – DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis de banana-nanica, a partir de matéria prima sã e limpa, sem adição de aditivos alimentares, corantes, cozido até uma consistência apropriada (massa – pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte), acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: banana, conservante e acidulante.

2.2 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Massa	Marrom escuro / característico	Doce, próprio	Macia	Próprio

3. EMBALAGEM

3.1 O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno metalizado, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 20 (vinte) a 30 (trinta) gramas do produto.

ALIMENTO 12 – FRUTAS

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo, "in natura". O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "banana", "maçã".

1.2 Compreenderá as seguintes frutas: banana-nanica ou prata, maçã gala ou fuji, caqui fuyu ou giombo, tangerina poncã ou murcot, pera danjou ou williams, goiaba vermelha e carambola.

2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

2.1 As frutas devem estar de acordo com as normas do "Programa Brasileiro Para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" – CEAGESP/SP, HORTI ESCOLHA – Centro de Qualidade Hortigranjeiros CEAGESP/SP, boletins EMBRAPA e com a legislação vigente ANVISA/MS.

2.2 As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições:

a) serem frescas;

b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;



- c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
- d) serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme;
- e) não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;
- h) ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.3 Cada fruta deverá conter de 80 (oitenta) a 120 (cento e vinte) gramas.

2.4 Classificação: as frutas, de acordo com as suas características, serão classificadas em Extra, constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca; equivalente a classificação "A" do Boletim Informativo do CEAGESP.

2.5 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

2.6 Todas as frutas deverão vir já higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

2.7 As frutas deverão vir embaladas individualmente, prontas para o consumo.

2.7.1 Excluem-se da exigência da embalagem individual as frutas banana e tangerina, pois não são consumidas com a casca.

3. EMBALAGEM

3.1 Cada fruta deverá vir embalada em filme de PVC esticável, atóxico, inodoro, transparente e resistente, exceto banana e tangerina.

ALIMENTO 13 – HORTALIÇAS

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Hortaliça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento na sua forma natural. O produto será designado: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, bulbos, raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

Compreenderá as seguintes hortaliças: alface, rúcula, cenoura e tomate.

2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

2.1 Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas e sãs; de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas de terra; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.



2.2 Classificação: de acordo com as suas características, são classificadas em Extra, quando constituída por produto de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca.

2.3 Demais determinações de padrão de qualidade e classificação devem seguir os Boletins CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), ou na legislação vigente da ANVISA, Instruções normativas de Regulamentos técnicos de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais normas do Programa Brasileiro para Modernização da Agricultura.

2.3.1 As hortaliças deverão ser higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013), prontas para o consumo.

2.4 Apresentação e quantidade por lanche:

2.4.1 Alface: folhas inteiras; 15 gramas por lanche (equivalente 2 folhas pequenas); tolerância: 20% (mínimo 12 g).

2.4.2 Tomate: fatiado; 30 gramas por lanche (equivalente 2 a 3 fatias); tolerância: 20% (mínimo 24 g).

2.4.3 Cenoura: ralada; 20 gramas por lanche (equivalente a 1 a 2 colheres de sopa); tolerância: 20% (mínimo 16 g).

2.4.4 Rúcula: folhas inteiras; 15 gramas por lanche (equivalente a 3 folhas); tolerância: 20% (mínimo 12 g).

2.5 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

ALIMENTO 14 – ATUM SÓLIDO EM CONSERVA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por conservas de atuns (reservado exclusivamente para as espécies *Thunnus alalunga*, *T. albacares*, *T. atlanticus*, *T. obesus*, *T. maccoyii*, *T. thynnus*, *T. tonggol* e *Katsuwonus pelamis*), o produto elaborado a partir de atum íntegro, sem pele, espinhas e sangacho envasado em recipientes herméticos e esterilizados. Sendo atum sólido: lombo do peixe cortado em segmentos transversais com os planos de seus cortes paralelos ao fundo do recipiente, sem a adição de nenhum fragmento livre em que a proporção de pedaços soltos gerados da manipulação do próprio lombo não ultrapasse 25% (vinte e cinco por cento) do peso drenado. Poderá ser considerado o atum sólido com cobertura de azeite ou óleo comestível (o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível) ou ao natural (o produto que tenha por meio de cobertura uma salmoura fraca; (solução de água potável com o máximo de 3% de sal de qualidade alimentar). Não será permitido o uso de atum ralado ou chicharro.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: atum sólido, água, sal e óleo comestível; ou atum sólido, sal e água.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.1.2 Será rejeitado o atum ralado e o chicharro.



2.2 Peso líquido mínimo: 25 (vinte e cinco) gramas se acompanhado de queijo, ou 50 (cinquenta) gramas se recheio único. Tolerância: 20% (mínimo 20 g e 40 g, respectivamente).

2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Próprio; não deve apresentar partículas aglutinadas	Próprio; não apresentar oxidação ou queima caracterizadas pela coloração amarela a marrom	Próprio	Própria; firmeza da carne, deve esmagar-se entre os dedos, mas não se desfazer, fácil de mastigar, não pastosa	Próprio

2.3.1 Será considerado impróprio para o consumo e rejeitado o atum cuja carne se apresentar com cheiro e sabor impróprios, rançoso, caramelização e esverdeamento, descolorações ou enegrecimentos, não apresentar odor e sabor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração, ou com outros indícios que denunciem má conservação.

2.3.2 Não apresentar falhas na limpeza, tais como espinhas e ossos, ainda que friáveis, escamas, pele, sangacho e pínulas dorsais.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

ALIMENTO 15 – BOLO INDIVIDUAL

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1.1 Produto assado, preparado à base de farinha de trigo e/ou farinha de trigo integral, açúcar, ovo, óleo e fermento químico. Sabores: chocolate e coco.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Sabor chocolate: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, ovo, gordura vegetal, cacau em pó, amido de milho, sal, fermento químico, emulsificante, conservante.

2.1.2 Sabor coco: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, ovo, gordura vegetal, amido de milho, sal, fermento químico, emulsificante, conservante, aroma natural de coco.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso unitário do produto: 40 (quarenta) gramas, admitindo-se uma variação de até 15%.

2.3 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
Massa assada	Própria	Próprio; livre de sabores estranhos alheios aos produtos, ou excessivo de fermentação	Interior poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos aos ser comprimido e não deve apresentar grumos	Próprio; livre de odores estranhos, alheios aos produtos, ou excessivo de fermentação



2.3.1 Será rejeitado o bolinho queimado e mal cozido.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: conforme tópicos 7.13 e 7.14.

3. EMBALAGEM

3.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA: A embalagem inicial do produto deverá ser forma de papel, própria para contato direto com alimentos, com capacidade para bolo individual de 40 gramas.

3.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A embalagem secundária deverá ser sacos de polietileno/polipropileno ou laminado metalizado, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, resistente, termossoldável, hermeticamente fechado, devidamente identificado, contendo 1 (uma) unidade de bolinho com 40 (quarenta) gramas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento e garantir o acesso à alimentação escolar, com a elaboração dos cardápios com alimentos diversificados, para suprir as necessidades nutricionais recomendadas com o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados e seguros, além das demais exigências para os cardápios conforme Resolução nº06/2020/FNDE, como limite da oferta de alimentos processados e ultraprocessados, por isso a opção na maioria de gêneros minimamente processados, em quantidade para atender o número de diferentes alimentos que devem ser ofertados por semana.

Como se trata de bens comuns, cujas especificações e padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, conforme o artigo 29 da Lei 14.133/2021, o tipo de solução escolhida foi a realização de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços, em atendimento ao artigo 6º, inciso XLI que diz: “*pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o menor preço ou o de maior desconto*”. É importante destacar que por se tratar da frequência de alunos e o consumo dos gêneros alimentícios serem variáveis, ou seja, dependente da aceitação dos alunos, a estimativa e itens é baseada no valor próximo ao máximo de consumo, podendo o consumo real ser menor, ou ainda ser necessário o aditamento em caso de número maior de alunos matriculados durante o ano letivo.

Desta forma, a Administração deverá realizar licitação, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, para tal contratação, mediante utilização de Sistema de Registro de Preços, tipo menor preço por lote, uma vez que o fornecimento se faz necessário para atender o programa de alimentação escolar, em quantidades variáveis, cujos cronogramas estão sujeitos à flexibilidade de acordo com critérios, conveniência e oportunidade, não sendo também possível a definição prévia do quantitativo a ser demandado em cada entrega, a CONTRATADA fornecerá sob demanda de acordo com o que for solicitado.

A prestação dos serviços não gerará vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.



4.1 DISPOSIÇÕES GERAIS

4.1.1 A CONTRATANTE não estará obrigada a adquirir do CONTRATADO uma quantidade mínima dos produtos objeto deste compromisso, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e forma de entrega, desde que respeitando o disposto neste instrumento.

4.1.2 Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade do presente compromisso, a Prefeitura convocará o contratado a realizar as entregas, conforme condições especificadas no tópico “Da entrega”. As entregas deverão ser feitas de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar – DAE.

4.1.3 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.

4.1.4 A critério da Divisão de Alimentação Escolar poderão ser solicitadas visitas às empresas fornecedoras (fabricante), em conformidade com a Portaria CVS nº 5, 09/04/2013 (Art. 1º § 1º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico dar-se-á por intermédio do Roteiro de Inspeção), com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. Poderá ainda ser solicitados o Alvará Sanitário do fabricante do produto, com prazo de 7 dias para a apresentação do referido documento.

4.1.4.1 Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na legislação, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação.

4.1.4.2 As despesas provenientes da realização da visita deverão ser de responsabilidade do contratado.

4.1.5 A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações constantes do item “Qualificação técnica”, 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.

4.1.7 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. O laudo deverá ser 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 180 (cento e oitenta) dias.

4.1.8 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.



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

4.1.9 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 tópico 10.1.6. O mesmo ocorrerá quando houver mudança nas características sensoriais, composição e/ou embalagem do produto, quando houver alteração de sua composição pelo fabricante.

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 A empresa contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo que lhe for demandado.

5.2 Durante o prazo de validade deste compromisso e do preço registrado o Contratado estará obrigado a fornecer à Prefeitura sempre que por ela forem exigidos, os produtos objeto do presente, nas quantidades pretendidas, dentro das especificações e condições indicadas pelo órgão gestor.

5.3 Assumir integral responsabilidade pela boa e eficiente execução do compromisso e serviços, na forma que dispõem a legislação em vigor, o Edital e a Ata de registro de preços.

5.4 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.

5.5 Recrutar, em seu nome, e sob sua inteira responsabilidade, profissionais especialistas e técnicos necessários para a execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais.

5.6 Observar, durante a execução dos serviços contratados, fiel cumprimento de todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais vigentes ou que entrem em vigor, sendo a única responsável pelas infrações que venham a ser cometidas.

5.7 Assumir todo o ônus decorrente de ações judiciais, provenientes de danos causados por má execução da ata de registro de preços, que possam vir a ser imputados ao Contratante por terceiros.

5.8 Manter-se durante a vigência da ata de registro de preços, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas e com as exigências do Edital e seus anexos, de habilitação e qualificação exigidas na Licitação.

5.9 Manter preposto pela execução responsável pela execução da ata de registro de preços para representá-la sempre que for preciso.



- 5.10 Comunicar, por escrito, ao setor designado pela contratante pelo acompanhamento da execução contratual e fiscalização, qualquer anormalidade, irregularidade ou impropriedade verificada, e prestar os esclarecimentos necessários para ajustes por parte da contratante, sempre que necessário.
- 5.11 Reparar todo e qualquer dano que for causado em razão da má execução dos serviços objeto desta contratação, suportando os prejuízos decorrentes da ação ou omissão pela contratada.
- 5.12 Assumir e responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saudá-los, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Prefeitura.
- 5.13 Assumir a responsabilidade previdenciária e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho quando forem vítimas seus empregados na execução dos serviços.
- 5.14 Responder por quaisquer prejuízos que seus prepostos causarem ao patrimônio e/ou à imagem da Prefeitura do Município de Mauá em razão da execução do objeto da ata de registro de preços.
- 5.15 Custos com análises, laudos, testes, visitas técnicas e quaisquer outras provas exigidas nos termos das normas técnicas existentes para a comprovação da boa execução da Ata e qualidade dos itens objeto desta ata de registro de preços, correrão por conta da contratada.
- 5.16 A cada entrega, os itens serão rigorosamente inspecionados e avaliados conforme os critérios constantes nas exigências do Edital e seus anexos, de habilitação e qualificação exigidas na Licitação e somente após aprovados serão recebidos, caso não aprovado, a contratada deverá substituir cumprindo os requisitos necessários, conforme tópico 14.5.
- 5.17 Cumprir rigorosamente todas as programações de entrega, quantidades, cronogramas, trocas, substituições, prazos e outras exigências do objeto da presente ata de registro de preços, além das descritas no tópico “Da entrega”.
- 5.18 Atender todas as exigências previstas na Leis trabalhistas. A contratada será responsável pela segurança do trabalho dos seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos gêneros. Em caso de serviço terceirizado de entrega, cabe a contratada a responsabilidade de fiscalizar se a empresa cumpre todas as exigências.
- 5.19 As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, juntamente a entrega dos romaneios de entrega, para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento.
- 5.20 A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade rigoroso quanto à manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos.
- 5.21 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência.



6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 6.1 Disponibilizar a contratada, a partir da assinatura da ata de registro de preços, as informações necessárias ao cumprimento e execução contratual.
- 6.2 Prestar informações e esclarecimentos solicitados pelo preposto da contratada, pertinentes a execução contratual.
- 6.3 Expedir, por escrito, todas as determinações, comunicados, advertências, entre outros, pertinentes a execução contratual.
- 6.4 Apresentar em tempo hábil para providências da contratada, descritivo e quantitativo, para entrega dos itens objeto da presente ata de registro de preços.
- 6.5 Designar servidores para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, bem como todas as atividades pertinentes a correta entrega do objeto.
- 6.6 Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta-corrente da empresa, em 15 (quinze) dias fora a quinquena, contados a partir da data de atestação da prestação do serviço ou recebimento do material.
- 6.7 Assegurar-se que os preços contratados estejam compatíveis com os praticados no mercado, considerando-se as características e peculiaridades dos itens.
- 6.8 Emitir parecer sobre a execução da ata de registro de preços, sempre que necessário.

7. DAS CONDIÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS

- 7.1 As propostas deverão, preferencialmente, ser elaboradas de acordo com as exigências e forma apresentados, devendo-se em qualquer forma de apresentação, indicar todos os quesitos constantes daquele modelo.
- 7.2 As propostas deverão ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, sendo considerados este prazo naquelas que não o especificarem.
- 7.3 Os serviços serão demandados por meio de solicitação encaminhada por e-mail, pelo gerenciador da ata de registro de preços, do órgão requisitante.
- 7.4 No preço, em Real (R\$), com duas casas decimais, deverão estar inclusos todas as despesas com impostos, frete, carga, descarga, operacionais, ou outras taxas incidentes (tributos, prêmios de seguros, emolumentos entre outros, já deverá contemplar a diferenciação de preços prevista no Art. 82, IV, da lei nº 14.133/21) e demais condições de custos dos serviços que estiverem inseridas para a boa execução desta ata de registro de preços deverão estar inclusas na proposta e de inteira responsabilidade da ata de registro de preços, bem como todos os encargos incidentes sobre esta ata de registro de preços, tais como trabalhistas, previdenciária, fiscais entre outras.
- 7.5 Só será admitida a oferta de um único valor para cada produto/item. A empresa que ofertar mais de um valor para um determinado item será desclassificada.



7.5.1 Não será admitida a cotação em montante inferior ao mínimo, considerando que o presente montante a ser contratado tem a possibilidade de contemplar cota para fornecimento por microempresas e empresas de pequeno porte, e de acordo com as condições contratuais exigidas ao longo do Termo de referência, a aquisição de quantidades mínimas torna-se inviável tanto para execução de procedimentos administrativos, como de conferência de entrega, bem como da própria entrega, que em pequenas quantidades não é vantajosa inclusive para a contratada.

7.6 Os itens objeto do presente deverão ser entregues de acordo com as especificações constantes neste instrumento, na forma prevista na proposta comercial, dentro do prazo estabelecido e naquilo que não o contrariar, sob pena de a(s) futura(s) contratadas incorrer(em) nas sanções previstas neste instrumento.

7.7 A critério da Administração poderão ser convocados outros funcionários desta, para emissão de pareceres técnicos.

7.8 Os itens/produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público.

7.9 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.

7.10 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.

7.11 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.

7.12 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.

7.13 Características microscópicas: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas são 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.



7.14 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.

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

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

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

7.18 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA).

7.18.1 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;

7.18.2 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

7.19 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.



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

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

7.21 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.

7.22 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.

7.23 Todas as despesas com frete, carga, descarga e transporte correrão por conta da Contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes.

7.24 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.

7.25 Habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira: conforme disposto em itens específicos no Edital.

8. DA HABILITAÇÃO – DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1 Para a fase de habilitação, o atestado de capacidade técnica deverá ser correspondente ao fornecimento de 30% do total a ser contratado (referente ao lote, na unidade kit), justificado pelo volume a ser adquirido mensalmente e a própria natureza fundamental e indispensável de seu fornecimento.

8.1.1 Deve ser considerado ainda como objeto similar / compatível, o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis com características semelhantes, em formato de kit lanche, tais como: lanches e salgados prontos para consumo, acompanhados de bebidas, sobremesa, guardanapos, embalados individualmente.

8.1.2 O Atestado de capacidade técnica, em papel timbrado expedido por pessoa jurídica de Direito Público ou Privado, com identificação (indispensável o nome da empresa ou órgão público, CNPJ e data; recomendável: telefone, endereço completo, e-mail), conter o nome da licitante, que comprove a execução, deverá ser elaborado contemplando as informações detalhadas do fornecimento (período/data, quantidade total fornecida; não serão aceitos atestados com média de fornecimento) ou serviços prestados, sendo indispensável estar assinado por autoridade ou representante de quem os expediu, e com identificação do nome, cargo ou função do emitente, estando sujeitos a faculdade de diligência prevista na legislação.

8.1.2.1 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 com o atestado de capacidade técnica.



8.1.3 Caso algum documento estiver com falta de informações, desde que não descaracterizado o objeto, a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá realizar diligência prevista na legislação, ou notificar a licitante para a devida apresentação de esclarecimentos.

9. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

9.1 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.*

9.1.1 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 3.

9.2 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:

9.2.1 Obrigatoriamente, 02 (duas) amostras originais de todos os produtos conforme lista do tópico 9.3.3, nos termos descritos neste termo de referência, sob pena de sua desclassificação a não apresentação.

9.2.2 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 emitirá o recibo de entrega de amostras (em papel timbrado em nome do licitante), constando todos os itens que foram entregues.

9.2.3 Horário para a entrega de amostras na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional: das 8:00 às 16:00.

9.3 As amostras deverão estar individualmente identificadas com o número do pregão, lote, número do item e nome da licitante. 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.

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

9.3.2 As amostras são correspondentes aos **ALIMENTOS** que irão compor o Cardápio, para cada um dos tipos de cardápio (tradicional, para intolerância a lactose e hipossódico para hipertenso), deverá ser considerando peso indicado nas especificações dos produtos (tópico 3.1), bem como rotulagem, conforme solicitado “9.11. ROTULAGEM E EMBALAGEM”.

9.3.3. Amostras a serem apresentadas (**duas unidades de cada item**):



Alimento	Produto
1	Pão de hot dog integral com queijo tipo mussarela e salsa
2	Pão de hot dog tradicional com queijo tipo prato e alface
3	Pão de hot dog integral com queijo minas frescal, cenoura ralada e orégano
4	Pão de hot dog integral com atum e rúcula
5	Pão de hot dog de milho com presunto magro, tomate e manjericão
6	Pão de hot dog integral com requeijão (somente para amostra: requeijão 25 gramas)
7	Pão de hot dog integral sem sal com creme vegetal a base de soja sabor requeijão (somente para amostra: creme vegetal 25 gramas)
8	Esfirra de carne com espinafre
9	Esfirra de atum com palmito e ervilha
10	Pão de batata de frango com requeijão
11	Pão de batata de pernil com milho, brócolis e requeijão
12	Esfirra integral de carne seca com muçarela e escarola
13	Esfirra integral de carne com abobrinha
14	Fogaça integral de carne desfiada com cenoura
15	Enroladinho de frango com cenoura e alho-poró
16	Empada integral de frango, tomate e rúcula
17	Pastel assado de pernil, cebola e pimentão
18	Baguete de lagarto com vinagrete (tomate, cebola e salsa)
19	Suco de laranja
20	Suco de pêsego
21	Suco de abacaxi
22	Suco de uva
23	Suco de maçã
24	Suco de manga
25	Suco de goiaba
26	Doce de banana sem açúcar
27	Bolo individual sabor chocolate
28	Bolo individual sabor coco

9.3.3.1 Poderão ser solicitadas amostras dos alimentos individualmente quando a análise conjunta do item ficar prejudicada.

9.4 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.



9.4.1 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.

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

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

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

9.5.3 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.

9.6 A análise será feita pelas nutricionistas do quadro técnico cadastradas perante o Conselho Regional de Nutricionistas como pertencentes ao Quadro Técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar neste ente federado que são servidoras efetivas 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.

9.6.1 A equipe será composta pelo número mínimo de 3 pessoas, levando-se em consideração a possibilidade de as servidoras estarem em férias, licença médica ou outros motivos de ausência. 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.

9.6.2 A relação de avaliadores será informada no dia da publicação da data de realização da análise das amostras (tópico 9.9), juntamente a publicação no sítio eletrônico do referido pregão.

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

9.7 Critérios de análises das amostras:

9.7.1 Análise de **EMBALAGEM**: conforme solicitado neste Termo de referência.

9.7.1.1 Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado nas características gerais da 3.3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ALIMENTO) QUE COMPÕEM O KIT LANCHE de cada item, 3.1 COMPOSIÇÃO e ESPECIFICAÇÕES DO KIT LANCHE e 9.11. ROTULAGEM E EMBALAGEM.

9.7.2 Análise de **ROTULAGEM**: conforme legislação em vigência e solicitado neste termo de referência.

9.7.2.1 Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado nas características gerais da 3.3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ALIMENTOS) QUE COMPÕEM O KIT LANCHE de cada item, 3.1 COMPOSIÇÃO e ESPECIFICAÇÕES DO KIT LANCHE e 9.11 ROTULAGEM E EMBALAGEM.

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

9.7.3.1 Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado nas características gerais da 3.3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (Alimentos) QUE COMPÕEM O KIT LANCHE de cada item.



9.7.3.2 Não será realizada análise sensorial dos salgados sem sal e sem lactose, entendendo-se que são iguais aos tradicionais, excluindo-se apenas o ingrediente sal ou ingredientes zero lactose no preparo. A análise e aprovação da entrega do alimento se dará durante a execução contratual.

9.7.4 Análise de **Peso unitário**: composição do lanche (pão e recheio), ou salgado (massa e recheio): conforme solicitado neste termo de referência, descrição técnica dos alimentos (tópicos 3.1.1.3 e 3.1.1.2), respeitando-se os pesos mínimos conforme tipo de lanche ou salgado e recheio.

9.7.4.1 Não será realizada pesagem unitária dos itens: cremosos (requeijão e creme vegetal a base de soja), que perdem líquidos (hortaliças: tomate, alface, rúcula; e queijo minas) e que aderem aos outros alimentos (cenoura, orégano, salsa e manjeriço), pois ficam prejudicados.

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

9.7.6 Critérios das características sensoriais: conforme indicado nas características gerais da **3.3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ALIMENTOS) QUE COMPÕEM O KIT LANCHE** de cada alimento.

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

9.7.6.2 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: <ul style="list-style-type: none">Bom: 7 a 9Regular: 4 a 6Insatisfatório: 1 a 3	Odor: <ul style="list-style-type: none">Característico: 7 a 9Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6Não característico: 1 a 3	Consistência / Textura: <ul style="list-style-type: none">Adequada: 7 a 9Moderadamente adequada: 4 a 6Inadequada: 1 a 3
--	---	---

9.7.6.3 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).

9.7.6.4 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).

9.7.6.5 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.



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

9.7.6.7 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.

9.7.6.8 Tabelas de marcas de referência:

9.7.6.8.1 LOTES 1 E 2

Alimento	Descrição	Referência
1	Pão tipo hot dog	Panini, Kim
2	Salgado assado / integral	Edson & Emilia
3	Queijo tipo mussarela	Premiatta, Tirolez, 3 Marias, Italac, Di Paula
4	Queijo tipo prato	Premiatta, Tirolez, 3 Marias, Italac, Di Paula
5	Queijo Minas frescal	Tirolez, Cascata
6	Requeijão cremoso	Premiatta, Vigor, Tirolez
7	Creme vegetal à base de soja	Requeisoy
8	Presunto magro cozido fatiado	Aurora, Sadia, Seara
9	Ervas aromáticas desidratadas	Hikari, Kitano, Siamor, Kodilar
10	Suco de fruta	Suvalan, Vita Suco
11	Doce de banana sem açúcar	Fazendinha Rio Pardo
14	Atum sólido em conserva	Coqueiro, Gomes da Costa
15	Bolo individual	Kim

9.7.6.8.2 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. Foram indicados como referência, para ilustrar a solução pretendida pela Administração, considerando que tais marcas e modelos foram tidos como adequados para satisfazer a necessidade administrativa.

9.7.6.8.3 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 3, lotes 1 e 2. Na ocorrência destes casos, independente de ser marca de referência, poderá o item estar sujeito a realização da análise sensorial de acordo com os critérios estabelecidos, podendo ser considerados insatisfatórios.

9.7.6.8.4 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.



9.7.7 Análise de rendimento e aproveitamento: conforme indicado nas características gerais da 3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS de cada item.

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

9.7.7.2 Dispensado para as marcas de referência (9.7.6.8).

9.8 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.

9.8.1 Os produtos/itens que tenham prazo de vencimento anterior ao estipulado para cumprir o tópico 9.8 serão descartados.

9.9 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 tópico 9.2, e após será indicada a efetiva data com a publicação no sistema eletrônico de licitações onde está sendo realizado o pregão.

9.9.1 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 ssa.gabinete@maua.sp.gov.br, até o prazo limite de entrega das amostras pela licitante, 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.

9.9.1.1 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.

9.10 Referente aos critérios de análise de embalagem e rotulagem (tópicos 9.7.1 e 9.7.2):

9.10.1 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.

9.10.1.1 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.

9.10.1.2 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.

9.10.1.3 Entende-se por objeto os “gêneros alimentícios”, de acordo a descrição e características de cada item e que estão descritos em 3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS.

9.10.1.4 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.



9.10.1.5 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).

9.11 ROTULAGEM E EMBALAGEM

9.11.1 PARA OS ALIMENTOS 10 E 11

9.11.1.1 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.

9.11.1.2. 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;

9.11.2 PARA O LANCHE (PÃO MAIS RECHEIO) ou SALGADO ASSADO

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

9.11.2.2. A informação nutricional que constará na embalagem deverá ser considerada do produto final completo, ou seja, pão mais recheio, e não somente do pão.

9.11.3 PARA TODOS OS ALIMENTOS

9.11.3.1. 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.

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



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

10. DA APRESENTAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS, LAUDO DE ANÁLISE LABORATORIAL, DEMAIS DOCUMENTOS E CRITÉRIOS DE ANÁLISE

10.1 A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar diretamente na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, em horário da 8:00 às 16:00, 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:

10.1.2 Ficha Técnica, conforme modelo, para todos os alimentos de 1 a 15 (constantes da 3.3 Especificação detalhada dos alimentos). Obs.: quando houver sabores ou tipos diversos, deverá apresentar a ficha para cada um dos sabores e tipos descritos para os alimentos (1 ao 15), incluindo frutas e hortaliças.

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

10.1.2.1.1 Considerar itens que são enviados in natura, utilizados no recheio dos pães, como queijos, presunto e atum; não é necessário indicar marca e SIF dos itens utilizados nos recheios dos salgados.

10.1.3 Declaração de que atende aos padrões de boas práticas vigentes pela legislação, conforme modelo em ANEXO II. Tal documentação constante da “Declaração de atendimento as boas práticas de fabricação e manipulação”, poderá ser solicitada a qualquer momento durante a vigência da ata de registro de preços e a sua não apresentação sujeitará a rescisão contratual.

10.1.4 Certidão que o estabelecimento está regularmente inscrito no CRN e tem um responsável técnico de acordo com a Portaria CVS-1 13/01/1998. Este profissional poderá ou não ter vínculo empregatício com a empresa vencedora; mas deverá apresentar documentação que comprove tal vínculo de responsabilidade técnica. Este profissional deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão (apresentar declaração).

10.1.5 Cópia autenticada, ou apresentação de seu original para verificação de autenticidade, ou com declaração de autenticidade, do Alvará Sanitário ou Licença Sanitária em nome do licitante.

10.1.6 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 no termo de referência.

10.2 MODELO DE FICHA TÉCNICA

10.2.1 Itens que deverão constar na ficha técnica dos produtos:

1. Identificação do Produto, inclusive a marca.



2. Nome, endereço, n.º de telefone e CNPJ do fabricante, e da empresa proponente (quando esta elaborar a ficha, assumindo a responsabilidade pelas informações prestadas).
3. Prazo de validade, em dias ou meses, correspondendo ao prazo estabelecido como padrão para o produto do fabricante.
4. Componentes do Produto: ingredientes, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, se utilizados.
5. Declaração de alergênicos, se houver.
6. Peso líquido do produto nas embalagens primárias, podendo incluir também da embalagem secundárias.
7. Condições de armazenamento, empilhamento máximo.
8. Tipo de embalagem, primária e secundária, em que será entregue o produto.
9. Tipo de rotulagem das embalagens primárias e secundárias em que será entregue o produto.
10. Informação nutricional completa (de acordo com a Legislação vigente).
11. Rendimento / per capita e peso unitário do produto.
12. 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.

10.2.2 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).

10.2.3 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.

10.3 A(s) licitante(s) classificada(s) provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar diretamente na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, em horário da 8:00 às 16:00, 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:

10.3.1 Cópia do Laudo de análise laboratorial de todos os produtos (exceto para os listados em 10.3.1.2) 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.

10.3.1.1 Quando houver sabores diversos, deverá apresentar o laudo para cada um dos sabores descritos para o item.

10.3.1.2 Está dispensada a apresentação do laudo de análise laboratorial para os seguintes alimentos: ALIMENTO 1 – PÃO TIPO HOT DOG 2.1.2 Hipossódico (sem sal); ALIMENTO 2 – SALGADO ASSADO RECHEADO: **2.1 Esfirra** 2.1.2 Recheio de carne com espinafre – kit hipossódico; **2.2 Pão de batata:** 2.2.2 Recheio de frango com requeijão – kit de intolerância a lactose e kit hipossódico; 2.2.3 Recheio de pernil com milho, brócolis e requeijão



– kit de intolerância a lactose e kit hipossódico; **2.3 Esfirra integral:** 2.3.3 Recheio de carne com abobrinha – kit hipossódico; **2.4 Fogaça integral:** 2.4.2 Recheio de carne desfiada com cenoura – kit hipossódico; **2.5 Enroladinho:** 2.5.2 Recheio de frango com cenoura e alho-poró – kit hipossódico; **2.6 Empada integral:** 2.6.2 Recheio de frango com tomate e rúcula – kit hipossódico; **2.7 Pastel assado:** 2.7.2 Recheio de pernil com cebola e pimentão vermelho e/ou amarelo – kit hipossódico; **2.8 Baguete:** 2.6.2 Recheio de lagarto com vinagrete – kit hipossódico; ALIMENTO 3 – QUEIJO TIPO MUSSARELA: 2.1.2 Zero lactose; ALIMENTO 4 – QUEIJO TIPO PRATO: 2.1.2 Zero lactose; ALIMENTO 5 – QUEIJO MINAS FRESCAL: 2.1.2 Zero lactose e 2.1.3 Hipossódico; ALIMENTO 6 – REQUEIJÃO CREMOSO: 2.1.2 Zero lactose; ALIMENTO 7 – CREME VEGETAL À BASE DE SOJA; ALIMENTO 12 – FRUTAS e ALIMENTO 13 – HORTALIÇAS.

10.3.1.2.1 O laudo de análise do item dispensado poderá ser solicitado durante a vigência da ata de registro de preços, conforme tópico 4.1.7.

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

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

10.5 Critério de análise das fichas técnicas:

10.5.1 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/alimento), 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 da ata de registro de preços tópico 10.2.

10.5.2 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.

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

10.6 Critério de análise dos laudos de análise laboratorial:

10.6.1 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.

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

10.7 A não apresentação de amostras, fichas técnicas e laudos de análise laboratoriais, 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 tópico 10.7.1.

10.7.1 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.



10.7.1.1 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.

10.7.1.2 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.

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

10.7.1.4 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.

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

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1 O julgamento da licitação deverá ser por LOTE, porém o valor dos itens inseridos em cada lote não poderão ultrapassar a média estimada para cada item, sendo este considerado o preço máximo.

12. DA FORMA DE PAGAMENTO

12.1 Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta-corrente na empresa, em até 15 (quinze) dias corridos fora a quinzena, contados da data de atesto da nota fiscal e/ou recebimento definitivo dos produtos pela unidade de destino dos mesmos, mediante a apresentação dos documentos fiscais exigíveis e devidamente atestados pelo servidor responsável.

12.2 É facultado a 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.

13. DA VALIDADE DA ATA

13.1 A vigência da ata de registro de preços de fornecimento para o período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado pelo mesmo período, conforme legislação vigente.

13.2 Será adotado o INPC – ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR, do IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, como índice a ser utilizado no reajustamento da ata de registro de preço.

14. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

14.1 A contratada deverá executar fielmente as entregas conforme cláusulas deste tópico 14, sob pena de responder pelas consequências da sua inexecução total ou parcial.

14.2 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 01 (um) dia de antecedência a data da



entrega. A empresa vencedora deverá cumprir o cronograma de entrega e os respectivos locais. Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe ao fornecedor comunicar, em até 12 (doze) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, os produtos que solicita serem substituídos, dentro dos critérios estabelecidos no termo de referência, indicados e/ou aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, podendo ser realizada somente após autorização.

14.2.1 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 e fichas técnicas.

14.2.2 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.

14.2.3 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, 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.

14.2.4 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 tópico 14.3.

14.3. A entrega deverá ser realizada das 7:00 às 18:30, diretamente nas unidades escolares ou outras secretarias, conforme lista em anexo e conforme cronograma. As entregas deverão estar finalizadas no mesmo dia. Caso não ocorra, os produtos entregues posteriormente, não serão pagos.

14.3.1 Incidência da entrega: diária, conforme escala de horários; os locais com utilização no período da manhã e tarde deverá ser entregue das 07:00 às 09:30; locais com consumo no período da noite deverá realizar a entrega no período da tarde, das 15:00 às 18:30.

14.3.2 A entrega do kit período da tarde deverá ser a mesma composição e lotes da entrega do período da manhã.

14.4 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 (14.12.5); 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.

14.5 A proponente deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, junto com cada pedido, para análise técnica e sensorial (kit completo), sem qualquer ônus:

14.5.1 Duas amostras do kit na categoria kit lanche tradicional, em qualquer quantidade de pedido.

14.5.2 Para os kits nas categorias intolerância a lactose e hipossódico, o fornecedor terá sempre que necessário, ter sua amostra de controle para análise.

14.5.3 Quando houver mais de uma entrega no dia (manhã e tarde), a amostra deverá ser entregue na primeira entrega, estando isenta a apresentação de amostra no período seguinte, observando-se a exigência do item 14.5.4; não isenta a conferência do transporte e condições gerais dos kits.

14.5.4 Se houver qualquer divergência de produção do lote, deverá ser entregue a amostra para nova avaliação, considerando-se os quantitativos dos itens 14.5.1 e 14.5.2.

14.6 O fornecedor deverá dirigir-se a Divisão de Alimentação Escolar sito à Rua Rio Branco, 808 – Centro, Mauá, no período da manhã a partir das 07:00, e no período da tarde a partir das 14:00, antes de iniciar suas entregas para a rede, local em que os produtos serão avaliados.

14.6.1 Caso sejam utilizados mais de um caminhão para a realização da entrega, todos deverão cumprir a exigência do item 14.6.

14.6.2 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.

14.7 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 em até 2 (duas) horas, independente das penalidades cabíveis.

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

14.7.2 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.

14.7.3 Quando constatada qualquer irregularidade quanto a qualidade, mesmo após a entrega, a contratada deverá proceder com a reposição/troca dos kits e/ou itens não satisfatórios, no mesmo prazo indicado no tópico 14.7.

14.8 Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento da ata de registro de preços.



14.9 A troca e/ou 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, independente de quando houver ocorrido a entrega do mesmo, em prazo para consumo compatível ao pedido original.

14.9.1 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 imediatamente.

14.10 Para a realização das entregas, a contratada deverá disponibilizar veículo(s) fechado(s) e refrigerados (veículos isotérmicos dotados de geradores de frio), para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013), mantendo temperatura de 04 a 10º C.

14.10.1 O número de caminhões deverá ser compatível com as quantidades dos itens a serem entregues para cada pedido, para que também atenda o item 14.3 acima descrito.

14.10.2 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.

14.10.3 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.

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

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

14.11 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.

14.12 As entregas deverão ser realizadas com romaneios em três vias, conforme modelo tópico 14.12.5, que poderá ser adaptado pelo contratado, desde que contenha todos os campos obrigatórios do modelo.

14.12.1 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".

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



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

14.12.4 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.

14.12.5 Modelo de romaneio

14.12.5.1 Os nomes e endereços das unidades escolares e demais locais de entrega, deverão seguir rigorosamente conforme indicado no tópico “14.14. Locais de entrega”, sob pena de não ser considerado o romaneio e a entrega devido a não identificação do local entregue.

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

14.14 Locais de entrega

14.14.1	Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional	Rua Rio Branco, 808, Vila Augusto
14.14.2	Secretaria de Educação	Rua Rio Branco, 183, Centro
14.14.2.1	EM VER. ALBERTO BETÃO PEREIRA JUSTINO	Rua Montevideo, 814, Parque das Américas
14.14.2.2	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89, Jd. Adelina
14.14.2.3	EM CAROLINA MOREIRA	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 2)
14.14.2.4	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, Jd. Flórida
14.14.2.5	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua dos Bandeirantes, 576 Vl. Bocaina
14.14.2.6	Núcleo CLARICE LISPECTOR	Rua Campos Sales, 289, Vl. Bocaina
14.14.2.7	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876, Jd. Bom Recanto
14.14.2.8	EM DARCI AP. FINCATTI FORNARI, Dr ^a	Rua Elza Jorge, 153, Jd. Esperança
14.14.2.9	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253, Vl. Independência
14.14.2.10	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623, Vl. Magine
14.14.2.11	EM JEANETE BEAUCHAMP, PROF ^a	Av. D ^a Benedita F. da Veiga, 1015, B. Feital
14.14.2.12	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807, Jd. Zaira
14.14.2.13	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 2737, Jd. Zaira
14.14.2.14	EM MARIA WANNY S. CRUZ, PROF ^a	Rua Clodoaldo Portugal Caribé, 449, Vl. Assis
14.14.2.15	EM NEUMA MARIA DA SILVA, PROF ^a	Est. Aduutora Rio Claro, 1115, Jd. Paranavaí



14.14.3	Secretaria de Promoção Social	Rua Campos Sales, 289 – Vila Bocaina
14.14.3.1	CRAS Falchi	Rua Friedrich Gunter Meinen, 71, Vila Falchi
14.14.3.2	CRAS Oratório	Rua Salvador, 266, Jd. Oratório
14.14.3.3	CRAS Macuco	Rua Remo Luis Corradine, 256, Jd. Zaira
14.14.3.4	CRAS São João	Av. Barão de Mauá, 4050, Vl. São João
14.14.3.5	CRAS Zaíra	Av. Pres. Castelo Branco, 2982, Jd. Zaira
14.14.3.6	CRAS Parque das Américas	Rua Estados Unidos, 84, Pq. Das Américas
14.14.3.7	CRAS Feital	Av. D ^a Benedita F. da Veiga, 1083, B. Feital
14.14.3.8	CRAS Vila Mercedes	Rua Cícero Rodrigues da Silva, 355, VI Mercedes
14.14.3.9	Centro POP	Av. Washington Luis, 625, Jd. Cerqueira Leite
14.14.3.10	Albergue Municipal	Rua Santos Dumont, 59, VI Bocaina
14.14.4	Secretaria de Esportes e Lazer	R. Fábio José Delpoio, 123, Vila Noêmia
14.14.5	Secretaria do Verde e Meio Ambiente	Av. Cap. João, 3220, Jardim Guapituba
14.14.6	Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil	Avenida Bevenuto Bagnara, 139, Jardim Zaíra
14.14.7	Secretaria de Políticas Públicas para Mulheres	Rua Santa Cecília, 489, Bairro Matriz
14.14.8	Secretaria de Serviços Urbanos	Avenida Antonia Rosa Fioravanti, 1196, Jd. Rosina
14.14.9	Secretaria de Trabalho e Renda	Rua Jundiaí, 63, Bairro Matriz
14.14.10	Secretaria de Desenvolvimento Econômico	Rua Tiete, 101 – Jardim Pilar
14.14.11	Secretaria de Cultura e Juventude	Rua Gabriel Marques, 353 – Vila Noêmia
14.14.12	Secretaria de Saúde	Av. Capitão João, 2.301 – Vila Vitória
14.14.13	Secretaria de Governo	Av. João Ramalho, 205 – 2º andar – Vl. Noêmia
14.14.14	Secretaria de Trânsito e Sistema Viário	Rua Vitorino Dell'Antonia, 271, Vila Noêmia

14.14.15 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.

15. FORMAS E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DE PESQUISA DE PREÇOS



15.1 As pesquisas de preços serão executadas conforme artigo 23, § 1º da Lei nº 14133, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 9.337/24, no que dispõe sobre Licitações e contratos administrativos, no Município de Mauá, pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

15.1.1 A escolha se baseia considerando o objeto a ser contratado e na análise da experiência e reputação no mercado considerando sólida experiência e boa reputação estabelecida de fornecer produtos de qualidade, na capacidade de atendimento das demandas nos quesitos de quantidade e qualidade dos produtos, no cumprimento dos requisitos técnicos como certificações e normas de qualidade considerando que os itens são para preparo das refeições, na capacidade de cumprir os prazos de entrega estabelecidos de forma a evitar desabastecimento com atrasos, e na localização geográfica como forma de otimizar a logística.

15.1.2 É importante informar que a formação do preço médio não é baseado somente nos orçamentos requisitados aos fornecedores, mas também foram juntadas atas de registro de preço e contratos com o mesmo objeto encontrados no PNCP e pesquisas de mercado.

16. RESCISÃO E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Será realizado de acordo com a Lei 14.133/2021 e instrumento convocatório.

17. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimativo do certame é de R\$ 7.040.423,00

18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas serão suportadas pelas respectivas dotações orçamentárias nº:

18.1. Secretaria de Assistência Social

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
146	05.29.08.244.0012.2326	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	50046
163	05.29.08.244.0013.2328	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	50047

18.2. Secretaria de Cultura

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
732	15.15.13.392.0032.2476	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000

18.3. Secretaria de Educação

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
-----------------	----------------------	---------	-------	---------------------



346	07.07.12.366.0016.2378	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	20006
-----	------------------------	-----------------------	------	-------

18.4. Secretaria de Esportes e Lazer

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
760	16.16.27.812.0033.2484	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000

18.5. Secretaria de Meio Ambiente

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
818	19.19.18.122.0001.2200	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000

18.6. Secretaria de Políticas Públicas para Mulheres

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
1031	27.27.14.122.0049.2536	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000

18.7. Secretaria de Saúde

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
502	12.12.10.122.0028.2452	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000

18.8. Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
903	20.20.12.366.0043.2524	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
904	20.20.12.366.0043.2524	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	24300

18.9. Secretaria de Serviços Urbanos

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
650	13.13.15.122.0001.2200	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000



18.10. Secretaria de Trabalho, Renda e Empreendedorismo

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
944	22.30.11.333.0048.2530	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	10031

19. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Nome	Departamento	CPF	RF	Carimbo e Assinatura	Data
Aline Pezzo	Alimentação escolar – Elaboração e revisão	273.907.418-21	23552		__/__/2025
Carmen Cinthia Marini da Silva	Alimentação escolar – Elaboração e revisão / Fiscal do Contrato	322.831.168-64	31894		__/__/2025
Juliana Fiorin	Divisão Administrativa e financeira – SSAN (Itens 15 e 16)	313.818.338-70	17856		__/__/2025
Marco Aurélio Silveira Grande	Gabinete – Coordenador / Gestor do Contrato	161.724.048-65	17461		__/__/2025

20. DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS E AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

Para todos os efeitos, é declarado o cumprimento dos requisitos expostos neste Termo de Referência.

Hélio Tomaz Rocha	Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional	306.860.833-34	41853		__/__/2025
----------------------	--	----------------	-------	--	------------



ANEXO II

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO

(em papel timbrado da Licitante)

OBJETO: Fornecimento de kit lanche para atender o Programa de Alimentação Escolar.

Declaro para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 044/2025, que a Empresa _____ atende a documentação abaixo mencionadas:

1. O Manual de Boas Práticas de Fabricação
2. Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS) referente à:
 - a. Higienização das instalações;
 - b. Controle de potabilidade da água;
 - c. Higiene e saúde dos manipuladores;
 - d. Manejo de resíduos;
 - e. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
 - f. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - g. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
 - h. Programa de recolhimento de alimentos;
 - i. Responsável Técnico devidamente credenciado;
 - j. Todas as exigências da Legislação Pertinente;

REPRESENTANTE DA EMPRESA

NOME COMPLETO (carimbo e assinatura):



ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO RP N°. 044/2025

À

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE KIT LANCHE PARA ATENDER AO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DEMANDAS DAS SECRETARIAS.

* 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 ____ - COTA ____

ITEM	QTD.	UN.	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL DO LOTE ____					R\$	_____

- Condições Contratuais:

Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência

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)

_____, em _____ de _____ 2025

Assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa Proponente



ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 044/2025

DECLARAÇÃO UNIFICADA

A empresa _____ sediada na Rua _____, cidade _____, estado _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por seu diretor (sócio-gerente, proprietário) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____, e inscrito(a) no CPF/MF com o nº _____,

DECLARA, sob as penas da Lei:

1) Que até a presente data inexistente fato impeditivo (ou seja, de que não há declaração de inidoneidade nos termos da Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual), para sua habilitação no Pregão Eletrônico nº 044/2025, ora sendo realizado pela Prefeitura Municipal de Mauá, comprometendo-se a comunicar a eventual ocorrência desses fatos durante o processamento deste certame e vigência da avença dele decorrente. Da mesma forma, **DECLARA** que não se enquadra em nenhuma das hipóteses previstas no item 4.2 do respectivo instrumento convocatório.

2) Para fins de participação no Pregão Eletrônico nº 044/2025, ora sendo realizado pela Prefeitura Municipal de Mauá, que preenche os requisitos de habilitação previstos no item próprio do respectivo edital, ou seja, todas as exigências habilitatórias deste instrumento convocatório, exceto no que diz respeito aos requisitos de regularidade fiscal, caso seja ME/EPP/MEI, os quais deverão ser comprovados no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período a critério único dessa Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e apresentação de eventuais certidões negativas, ou positivas com efeito de negativas.

3) Caso ME/EPP/MEI, em atendimento ao artigo 13, § 2º, do Decreto Federal 8.538/15, alterado pelo Decreto Federal 10.273/20, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, vez que sua receita bruta anual não excedeu no exercício anterior, o limite fixado no art. 3º da Lei 123/06, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar, não se enquadrando em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas na legislação citada.

4) Caso ME/EPP/MEI, ainda não ter celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (R\$ 4.800.000,00 – quatro milhões e oitocentos mil reais), em sintonia com o Art. 4º da Lei Federal 14.133/21.

5) Para fins do disposto no Art. 63 § 1º da Lei Federal nº 14.133/21, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, na convenção coletiva de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

6) Para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

7) Para os devidos fins que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas. *

DECLARO ainda que em licitações que tenham como objeto a contratação e/ou prestação de serviços terceirizados envolvendo mão de obra cujas atividades demandem formação profissional, que dentre os(as) aprendizes a serem



contratados(as), será priorizado(a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, *caput*, incisos I a III, §§ 1º e 2º, do Decreto Presidencial nº. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto Federal nº. 11.479/2023.

8) Para fins do disposto no inciso X do Art. 117 da Lei Federal nº 8112/90, alterado por redação dada pela Lei Federal nº 11.784/08, no caso de servidor público, que não participa de gerência ou administração de sociedade privada, personificada ou não personificada, e não exerce o comércio, exceto na qualidade de acionista, cotista ou comanditário;

9) Não possui em seu quadro societário Servidor Público do Município de Mauá da ativa.

10) Sr(a) _____, cargo _____ portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do C.P.F. nº representante legal da empresa _____, assinará o contrato

E-MAIL PESSOAL: _____.

E-MAIL PROFISSIONAL: _____.

_____, ____ de _____ de 2025.

Nome e Assinatura do representante da empresa

***O ITEM 7 DESTA DECLARAÇÃO SOMENTE PRODUZIRÁ EFEITOS PARA AS EMPRESAS QUE POSSUAM NO MÍNIMO 100 (CEM) EMPREGADOS, NOS TERMOS DO ARTIGO 93 DA LEI N. 8.213/1991.**



ANEXO IV

(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:

1 Estamos CIENTES de que:

- a) 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;
- b) 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;
- c) 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 Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), 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;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no artigo 2º das Instruções nº 01/2024, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2 Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e conseqüente publicação;
- b) 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 de Notificação 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 de Notificação, será ele objeto de notificação específica.*



ANEXO V

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

CONTRATANTE: _____
CNPJ Nº: _____
CONTRATADA: _____
CNPJ Nº: _____
CONTRATO Nº (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:

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) 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;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)



ANEXO VI

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. ____/2025

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ E A EMPRESA _____, PARA _____ POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PRORROGÁVEL UMA ÚNICA VEZ POR IGUAL PERÍODO.

Aos dias ____do mês_____ de do ano de dois mil e vinte e cinco, na Sede da Prefeitura, situada na Av. João Ramalho, 205, Vila Noêmia, Mauá/SP, presentes, de um lado, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 46.522.959/0001-98, neste ato, representada pelo Sr^(a) _____, Secretário(a) _____, de _____ ora em diante designado **PREFEITURA**, e, de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, com sede na _____, nº _____, bairro _____, município de _____/SP, e-mail _____ representada por _____, portador do RG nº. _____, inscrito no CPF/MF sob nº _____, na forma de seu estatuto social, doravante denominada simplesmente **DETENTORA**, na qualidade de adjudicatária no pregão eletrônico nº _____, processo administrativo nº _____, cujo inteiro teor a **DETENTORA** declara expressamente, nesta avença, conhecer e aceitar, e ao qual se vinculam as partes, firmam a presente **Ata de Registro de Preços**, neste instrumento ora denominada apenas de **ATA**, de acordo com as normas emanadas pela Lei federal nº 14133 e seus atos regulamentadores, do Decreto Municipal 9.337/2024 e demais normas pertinentes, da Lei Complementar Federal 123/06, alterada pelas Leis Complementares 147/14, 155/16, em suas redações atuais, e, subsidiariamente pelo Código Civil Brasileiro, com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO.

1.1. A presente **ATA** tem por objeto o registro de preços para eventual contratação de empresa para fornecimento de _____ por um período de 12 (doze) meses, prorrogável uma única vez por igual período;

1.2. DO OBJETO E DOS PREÇOS

1.2.1. A presente **Ata de Registro de Preços** destina-se ao fornecimento à **CONTRATANTE** do objeto referido, em conformidade com o estabelecido no presente instrumento:

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

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

1.2.3. 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 da presente Ata, será (ão) sempre fornecido(s) dentro das especificações e locais constantes na autorização de fornecimento ou documento equivalente que fazem parte do 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.

1.2.4. No(s) preço(s) referido(s) no item 1.2.1 já se encontram incluídos todos os custos diretos e indiretos, como frete, encargos fiscais, sociais, trabalhistas, comerciais, previdenciários, e quaisquer outros.

1.2.5. Correrão exclusivamente por conta da **DETENTORA** quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

1.2.6. A **DETENTORA** não será ressarcido de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos no presente **COMPROMISSO**, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.



CLÁUSULA SEGUNDA - DA OBRIGAÇÃO DE FORNECIMENTO

2.1. Durante o prazo de validade deste **COMPROMISSO** e do preço registrado, a **DETENTORA** 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 da **Ata de Registro de Preços**, e nos locais indicados na Autorização de Fornecimento nos termos da cláusula V deste instrumento.

2.2. A **PREFEITURA** não estará obrigada a adquirir da **DETENTORA** 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.

2.3. 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) da **DETENTORA** pela execução do presente **COMPROMISSO**.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

3.1. A execução dos serviços será de acordo com as necessidades da **PREFEITURA**, com entrega diretamente nos locais dos eventos conforme Termo de Referência, após a emissão da Autorização de Fornecimento ou documento equivalente.

3.2. Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade do presente **COMPROMISSO**, a **PREFEITURA** convocará a **DETENTORA** para que, no PRAZO MÁXIMO de quarenta e oito (48) horas, compareça à **PREFEITURA** para assinar a Autorização de Fornecimento.

3.3. As autorizações de fornecimento serão considerados, para todos os fins de direito, instrumentos ao presente **COMPROMISSO**, e deverão ser formalizados, mediante convocação da **PREFEITURA**, devidamente assinada.

3.4. As autorizações de fornecimento estipularão obrigatoriamente:

- a) O serviço a ser fornecida pela **DETENTOR A** no momento;
- b) A forma do fornecimento da quantidade no momento desejada, se parcelada em dias diferentes ou se integral;
- c) O prazo máximo de entrega dos serviços;
- d) O valor e a forma de pagamento pela **PREFEITURA** à **DETENTORA**.

3.5. O não comparecimento injustificado da **DETENTORA** no prazo assinalado item 3.2. para o aperfeiçoamento do contrato acessório de fornecimento o sujeitará às penalidades previstas no item 9.1.4.1, 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**.

3.6. Esta **ATA** terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses contados de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período.

3.7. O **COMPROMISSO** de fornecimento só estará caracterizado mediante comprovação do recebimento da autorização de fornecimento ou instrumento equivalente.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA.

4.1. O objeto desta **ATA** somente será executado, nos termos da Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual, e se estiver plenamente de acordo com as especificações constantes do Edital, do Termo de Referência, e deste instrumento.

4.2. A **DETENTORA** deverá obedecer rigorosamente às especificações técnicas e exigências do precedente instrumento convocatório, obrigando-se a trocar, às suas expensas e no prazo ajustado, o material que vier a ser recusado pela **PREFEITURA**, hipótese em que não ocorrerá pagamento enquanto não for satisfeito o objeto da **ATA** e da decorrente contratação.

4.3. Não será admitida a prestação dos serviços pela **DETENTORA**, nem o seu recebimento, sem que previamente tenha sido apresentada a autorização de fornecimento, devidamente assinada pela área emitente.



CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR, DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO

- 5.1. O valor total estimado é de R\$ _____ e onerará os recursos orçamentários e financeiros que se fizerem oportunos durante a vigência da presente **ATA**.
- 5.2. Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta-corrente da empresa, em até 15 (quinze) dias fora a quinzena, contados do atesto da nota fiscal e/ou do recebimento definitivo dos serviços pela unidade de destino dos mesmos, mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/comissão encarregada do recebimento.
- 5.3. A **DETENTORA** da **Ata de Registro de Preços** é 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
- 5.4. Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, fica interrompido o prazo para pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização dessa documentação.
- 5.5. Os pagamentos, eventualmente, efetuados com atraso terão os seus valores atualizados monetariamente de acordo com a variação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, *pro rata tempore*;
- 5.6. Os preços registrados poderão ser revistos em virtude de eventual redução dos preços de mercado, cabendo a **PREFEITURA**, promover as negociações junto aos fornecedores nos termos da legislação aplicável.
- 5.7. Conforme Decreto Municipal 9.225/2023, o Imposto de Renda – IR, incidente sobre esta contratação será retido pela **PREFEITURA** nos termos da Instrução Normativa RFB Nº 1234 de 11 de janeiro de 2012 e tabela anexa à Instrução
- 5.8. A **DETENTORA** obriga-se a manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela 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 neste instrumento. 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.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

- 6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de 12 (doze) meses contados da data de assinatura da Ata de Registro de Preços;
- 6.2. Nos termos da Lei 14.133/2021, ultrapassados os 12 (doze) meses da data de assinatura da Ata de Registro de Preços, e mediante o requerimento expresso da **DETENTORA** os preços poderão ser reajustados, obedecendo ao seguinte critério:
- Fica eleito o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IBGE, como índice geral de preços básicos a ser utilizado;
 - Na eleição do índice (observada a variação de 12 meses);
 - A incidência do reajuste contratual dar-se-á no 13º (décimo terceiro) mês, contado da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, com data-base vinculada à data do orçamento estimado.
 - Fica reservado ao Município o direito de efetuar pesquisa de mercado para fins de avaliação de preços.
 - Em decorrência da avaliação da pesquisa de mercado, o **PREFEITURA** poderá deferir, deferir parcialmente ou indeferir o pleiteado, mediante ato devidamente fundamentado.
 - O pagamento do reajuste apurado, somente será devido a partir da data do pedido protocolado junto à Secretaria requisitante.



CLÁUSULA SÉTIMA - DA ENTREGA DOS SERVIÇOS

- 7.1. Aperfeiçoada a autorização de fornecimento na forma prevista na cláusula 10.1. deste **COMPROMISSO**, estará a **DETENTORA** obrigada a fornecer os produtos nele estipulados, no prazo e na(s) quantidade(s) prevista(s).
- 7.2. Não será admitida a entrega de serviços pela **DETENTORA** nem o seu recebimento, sem que previamente tenha sido apresentada a autorização de fornecimento, devidamente assinada pela área emitente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

- 8.1. Fornecer o objeto desta **ATA** nas condições previstas no instrumento convocatório e na respectiva proposta, seus anexos e valores definidos por lance e negociação.
- 8.2. Ficar responsável pelas operações e despesas de transporte e seguro de transporte, bem como pelas despesas de locomoção, hospedagem e alimentação de seus prepostos, se e quando necessárias.
- 8.3. Manter, durante toda a execução da **ATA**, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório.
- 8.4. Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, da infortunística do trabalho, fiscais, comerciais, médicos e dos decorrentes de controle médico de saúde ocupacional de seus funcionários e empregados utilizados para a consecução do objeto desta avença e outros resultantes da execução desta Ata, obrigando-se a saldá-los na época própria. A inadimplência da **DETENTORA**, com referência a estes encargos, não transfere à **PREFEITURA** a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato; da mesma forma que a **PREFEITURA** está isenta de qualquer vínculo empregatício com funcionários, ou prepostos, da **DETENTORA**.
- 8.5. Responder pelos danos de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros, ou a **PREFEITURA**, em razão de acidentes ou de ação, ou omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da **DETENTORA** ou de quem em seu nome agir, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização e acompanhamento efetuados pela **PREFEITURA**.
- 8.6. Fazer prova da regularidade para com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), bem como perante o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço. As certidões deverão estar, em vigor na data da emissão da Nota Fiscal e deverão ser juntadas a cada Nota Fiscal emitido e apresentado à **PREFEITURA**.
- 8.7. Quando o objeto da contratação e/ou prestação de serviços terceirizados envolverem mão de obra cujas atividades demandem formação profissional, dentre os(as) aprendizes a serem contratados(as), deverá ser priorizado(a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, caput, incisos I a III, §§ 1º e 2º, do Decreto Presidencial n. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto nº. 11.479/2023.
- 8.8. A **DETENTORA** deverá seguir rigorosamente o Termo de Referência.

CLÁUSULA NONA - DA EXTINÇÃO E DAS SANÇÕES.

- 9.1. A inexecução parcial ou total da Ata de Registro de Preços, ensejará a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 155 a 163 da Lei Federal 14.133/2021.
- 9.2. A Ata poderá ser rescindida:
- I. Por ato unilateral e escrito da Administração, quando presentes os casos previstos na legislação mencionada, notificando-se a **ADJUDICATÁRIA**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
 - II. Por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para Administração.
 - III. Por decisão judicial, nos termos da Lei;
- 9.3. A **CONTRATANTE** terá a opção de extinguir a Ata de Registro de Preços, sem ônus, quando não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que a Ata de Registro de Preços não mais lhe oferece vantagem.



9.4. A rescisão será devidamente autuada no respectivo processo administrativo, deverão ser formalmente motivados, assegurando o contraditório e ampla defesa.

9.5. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, aplicar a detentora da Ata as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.5.1. Advertência;

9.5.2. Impedimento de licitar e contratar;

9.5.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

9.5.4. Multas:

9.5.4.1. multa de 10% (dez por cento) sobre a parcela remanescente, no caso de inexecução parcial da Ata;

9.5.4.2. multa de 1% (um por cento), por dia de atraso, sobre o valor correspondente à entrega que estiver em desacordo com os prazos estipulados, até o limite de 10% (dez por cento);

9.5.4.3. multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Ata, no caso de sua inexecução total;

9.5.4.4. multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata ou do item correspondente, no caso de constatação, pelo Município, de que o material fornecido é diverso das especificações e/ou de má qualidade; e,

9.5.4.5. multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total da Ata, no caso de recusa injustificada em assinar/receber a Ata de RP

9.6. A Aplicação das multas somente ocorrerá após assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação vigente.

9.7. As multas são independentes entre si; a aplicação de uma, não exclui a aplicação das outras, bem como das demais penalidades previstas em lei, observado o limite máximo de 30% do total do contrato licitado ou celebrado.

9.8. O valor relativo às multas, eventualmente aplicadas, será deduzido dos pagamentos que o Município efetuar, mediante a emissão de GAM (Guia de Arrecadação Municipal). No caso de impossibilidade, será o valor inscrito na Dívida Ativa, para cobrança judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. 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 **DETENTORA** anotando, se necessário, em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com suas execuções e determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DO REGIME JURÍDICO E DAS REGRAS DISCIPLINADORAS DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

11.1. 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.

11.2. 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**.

11.3. 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.



11.4. 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.

11.5. A **DETENTORA** 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LGPD

12.1. Em decorrência do disposto na Lei federal 13.709, de 14 de agosto de 2018, as partes estabelecem que:

I - fica vedada a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal;

II - as partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial, os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução contratual, ficando vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual;

III - as partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados;

IV - em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, a **CONTRATANTE**, para a execução do serviço objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da **CONTRATADA**, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial e cópia do documento de identificação;

V - a **CONTRATADA** declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pela **CONTRATANTE**;

VI - a **CONTRATADA** fica obrigada a comunicar à **CONTRATANTE**, em até 48 (quarenta e oito) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - ANTICORRUPÇÃO

13.1. Para a execução desta avença, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA NOMEAÇÃO

14.1. Fica designada _____ - Cargo: _____ - CPF: _____ - tel: (____) _____ – *email*: _____ responsável para acompanhar, fiscalizar e controlar a execução dos serviços, para fins do disposto na Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual, responsabilizando-se pelo recebimento e conferência do objeto da **ATA**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. A existência de preços registrados não obriga a **PREFEITURA**, a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário desta **ATA** preferência, em igualdade de condições.



15.2. A **PREFEITURA** poderá, a qualquer tempo, cancelar a presente **ATA**, no interesse público, sem que caiba direito a indenização de qualquer espécie, em especial quando os preços se apresentarem superiores aos praticados no mercado, ou pela **DETENTORA**, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências do presente instrumento, observadas as disposições legais pertinentes.

15.3. Fica ressalvada a possibilidade de alteração nas condições da presente **ATA**, em face da superveniência de normas federais, estaduais ou municipais sobre a matéria.

15.4. Não será admitida, a qualquer título, a subcontratação de terceiros pelo **DETENTOR**

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA LEGISLAÇÃO

16.1. Aplicam-se à execução desta **ATA**, especialmente aos casos omissos, as normas emanadas da Lei 14133 e seus atos regulamentadores, do Decreto Municipal 9.337/2024 e demais normas pertinentes, da Lei Complementar Federal 123/06, alterada pelas Leis Complementares 147/14, 155/16, em suas redações atuais, e, subsidiariamente pelo Código Civil Brasileiro.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1. As partes elegem o foro da Comarca de Mauá/SP, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para toda e qualquer ação oriunda da presente **Ata de Registro de Preços** e que não possa ser resolvida de comum acordo entre as mesmas.

E, por assim estarem justas e contratadas as partes, mutuamente obrigadas, assinam a presente **ATA** em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Mauá, ____/____/2025

Secretário de

Detentora da ATA

TESTEMUNHAS:

1. _____
2. _____