PREGÃO ELETRÔNICO N.º 014/2021

PROCESSO DE COMPRAS N.° 11283/2020

REPARTIÇÃO INTERESSADA: SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTIGRANJEIROS – PARA ATENDER AS DEMANDAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.
Recebimento das propostas até: 21/05/2021 ÀS 08:59 HORAS.
Abertura das propostas: 21/05/2021 ÀS 09:00 HORAS.
Início da sessão de disputa de preços: 21/05/2021 ÀS 09:15 HORAS.
Sistema eletrônico utilizado: Compras BR – Portal de Licitações
Referência de tempo: Horário de Brasília – DF.

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

1 – PREÂMBULO
1.1. Tornamos público que, por autorização do **Secretário de Segurança Alimentar – Sr. Carlos Gomes de Freitas,** acha-se aberta, nesta Prefeitura, LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO, a qual será regida pelas Leis Federais nº.s 10.520/02, 8.666/93 e suas alterações, Lei complementar 123/06, Decretos Municipais nº. 6783/05, 7841/13 e 7832/13 e Decreto Federal 10.024/19, e processada em conformidade com as disposições deste edital e seus anexos.
A sessão, por via eletrônica, será realizada às **09:00 horas do dia 21 de Maio de 2021**, nos seguintes endereços eletrônicos: www.comprasbr.com.br.

1.2. As despesas serão suportadas pelas respectivas dotações orçamentárias nº.:

- **07.07.12.361.0071.2325 – Código Reduzido: 343/2021 – Projeto ativ.: 2325 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0005-Transferências e Convênios Federais Vinculados – Aplicação: 20006 – Q.ES.E.**
- **07.07.12.365.0071.2326 – Código Reduzido: 415/2021 – Projeto ativ.: 2326 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0005-Transferências e Convênios Federais Vinculados – Aplicação: 20006 – Q.ES.E.**
- **07.07.12.365.0071.2360 – Código Reduzido: 424/2021 – Projeto ativ.: 2360 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0005-Transferências e Convênios Federais Vinculados – Aplicação: 20006 – Q.ES.E.**
- **07.07.12.367.0071.2328 – Código Reduzido: 343/2021 – Projeto ativ.: 2325 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0005-Transferências e Convênios Federais Vinculados – Aplicação: 20006 – Q.ES.E.**
- **19.19.18.541.0190.2194 – Código Reduzido: 1055/2021 – Projeto ativ.: 2194 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 11000 – Geral.**
- **05.05.08.244.0050.2058 – Código Reduzido: 186/2021 – Projeto ativ.: 2058 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0005-Transferências e Convênios Federais Vinculados – Aplicação: 51000 – Fas – Fundo da Assistência Social – Geral.**
- **04.04.06.181.0041.2047 – Código Reduzido: 106/2021 – Projeto ativ.: 2047 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 11000 – Geral.**
- **16.16.27.812.0150.2166 – Código Reduzido: 961/2021 – Projeto ativ.: 2166 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 11000 – Geral.**

2 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES
2.1. O Pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da Internet, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.
2.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura Municipal de Mauá, credenciado na função de pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento dos dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas utilizado pela administração direta, disponível no portal **Compras BR – Portal de Licitações**, no endereço www.comprasbr.com.br.
2.3. As empresas enquadradas na Lei Complementar 123/06 terão direito de preferência nos termos citados da Lei, optando pela preferência em campo próprio do sistema eletrônico.

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

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

3. DO OBJETO

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

4. DA PARTICIPAÇÃO

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

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

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

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

a) Estejam declaradas inidôneas (art. 87,IV da Lei nº 8.666/93);

b) Impedidas de licitar e contratar com o Município de Mauá (art.87, III da Lei nº 8.666/93);

c) Que possuam qualquer outro impedimento legal para tanto;

d) Que não possuam em seu objeto social, ramo de atividade que seja pertinente ao objeto a ser licitado.

e) Reunidas em consórcio.

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

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

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

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

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

5. CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

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

6. CONEXÃO COM O SISTEMA

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

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

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

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

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

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

7. PROPOSTA COMERCIAL

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

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

7.1.2. O pagamento será efetuado em até 30 dias, após a emissão da respectiva fatura.

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

7.1.3.1. Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal do licitante, por meio do e-mail: cpl@maua.sp.gov.br dirigida ao Pregoeiro, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

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

8. HABILITAÇÃO

8.3.1. **A documentação relativa à Habilitação Jurídica consistirá em:**

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias;

c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedade por ações;

d) Ato constitutivo, devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedades simples, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

f) Cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, a ser comprovado por meio de Declaração, sob as penas da lei, emitida pelo proponente, conforme modelo constante do Anexo II;

g) A empresa deverá declarar que não foi considerada inidônea, sob as penas da Lei, conforme modelo constante do Anexo III;

h) A licitante fica obrigada a declarar, sob penalidades cabíveis, a inexistência de fatos impeditivos para habilitação, conforme modelo constante do Anexo IV, que deverá ser em papel timbrado, se possuir.

8.3.2. **A documentação relativa à Regularidade Fiscal consiste em:**

a) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital.

c) Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) **ou** Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CPEND), expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por ela administrados.

d) Prova de regularidade de Débitos referentes a Tributos Estaduais expedida pela Secretaria Estadual da Fazenda, através da unidade administrativa da sede da licitante;

e) Prova de regularidade de débitos referentes a tributos Mobiliários em nome da empresa licitante, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda ou Finanças da sede da licitante;

f) Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS).

h) Declaração da licitante de que inexistem impedimentos para contratar com a Administração Municipal.

i) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.3.3. A documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

8.3.3.1. Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades mínimas, no percentual equivalente a no mínimo 25% do objeto desta licitação, de acordo com o quantitativo constante de seu anexo I, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devendo necessariamente estar em nome da licitante.

8.3.4. **A documentação relativa à qualificação econômica financeira consiste em:**

a) Certidão Negativa de Pedido de Falência ou Concordata, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica;

a.1) Empresas que estejam em recuperação judicial, será exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.5. 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.

8.6. As licitantes inscritas no Registro Cadastral da Prefeitura de Mauá, poderão apresentar o respectivo Certificado, com prazo de validade em vigor na data prevista para sessão de abertura deste certame, na "DOCUMENTAÇÃO", o qual substituirá as exigências habilitatórias constantes nos itens 8.3.1, em sua totalidade e no subitem 8.3.2.1.

9. PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

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

9.2. Até **às 08:59 horas do dia 21/05/2021**, os interessados poderão incluir ou substituir propostas no sistema eletrônico.

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

9.4. Classificadas as propostas, **às 09:15 horas do dia 21 de Maio de 2021**, iniciar-se-á a fase de lances, na qual os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sem restrições de quantidade de lances ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado de seu recebimento, respectivo horário de registro e valor, pressupondo-se a necessidade de estarem às empresas conectadas ao sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.11. A empresa classificada do processo licitatório, deverá anexar exclusivamente via sistema, os documentos referentes a habitação, assim como a proposta de preços.
9.12. Na hipótese de inabilitação ou de descumprimento de exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, caberá ao pregoeiro, convocar o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam às exigências deste edital e seus anexos.
9.13. Declarado o licitante vencedor, o pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, e o processo será encaminhado à autoridade competente para homologação e adjudicação.
9.14. A qualquer momento, a Prefeitura do Município de Mauá, poderá desclassificar licitantes, sem que lhes caiba qualquer indenização, caso tenha conhecimento de fato que desabone a idoneidade, a capacidade financeira, técnica ou administrativa, inclusive incorreções que venham a ser detectadas na documentação ou na proposta.

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

11. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS OBJETOS SOLICITADOS
11.1. A contratada deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade da secretaria requisitante
11.2. A Nota Fiscal/Fatura emitida será retida pela Administração, que a remeterá para o setor competente para pagamento.
11.3. Constatando-se erro na Nota Fiscal emitida, a Administração reserva-se o direito de devolvê-la, considerando para fins de pagamento, a data de recebimento da Nota Fiscal devidamente corrigida.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
12.1. O pagamento será efetuado em até 30 dias, pela Tesouraria da Secretaria de Finanças, após o atesto da Nota Fiscal.
12.1.2. Os pagamentos serão efetuados mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica – NFE, conforme determinação da SEFAZ (Secretaria da Fazenda Paulista), no que se refere a venda a órgãos públicos.

13. PENALIDADES

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

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

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa:

a) Multa pela recusa da CONTRATADA em aceitar o pedido de fornecimento sem a devida justificativa aceita pelo CONTRATANTE, no valor equivalente a 20% do valor adjudicado;

b) A Multa pela inexecução parcial da ata de registro de preços, no valor equivalente a 10% sobre a parcela inexecutada, podendo o CONTRATANTE autorizar a continuação do mesmo;

c) Multa pela inexecução total da ata de registro de preços no valor equivalente a 20% sobre o valor da ata de registro de preços;

d) Multa no valor equivalente a 10% do valor total da ata de registro de preços se o produto for de má qualidade ou em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo CONTRATANTE;

e) Multa por atraso na entrega no valor equivalente a 0,5% do valor total da nota de empenho, para cada dia de atraso, não podendo ultrapassar a 20%;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.13. A Contratada estará sujeita ainda, às penalidades descritas no artigo 87 da Lei Federal nº. 8.666/93.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

14.8. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverá ser encaminhado por escrito a Divisão de Compras, pelo correio eletrônico: cpl@maua.sp.gov.br, até 03 (três) dias úteis antes da data e horário de recebimento de propostas comerciais previstos no subitem 9.2. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e preciso para permitir a apresentação de proposta e documentos, não cabendo ao licitante o direito a qualquer reclamação posterior.

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

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

14.11. Da decisão de desclassificar as propostas de preços (subitem 9.3) somente caberá pedido de reconsideração ao próprio pregoeiro, a ser apresentado por meio do correio eletrônico: cpl@maua.sp.gov.br, acompanhado da justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.17 Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma eletrônica.

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

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

14.18 Os servidores que integram a Comissão de Pregão foi constituída pela Portaria nº. 11.436 de 10/02/2021.

Mauá, 10 de Maio de 2021.

Israel da Silva Junior
Diretor de Divisão de Compras
Secretaria de Finanças

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTIGRANJEIROS – PARA ATENDER AS DEMANDAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.

O Objeto desta licitação divide-se em lotes, na forma abaixo:

LOTES 1 e 2 – HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA – FRUTAS

LOTE 1 – COTA PRINCIPAL			
Item	**Descrição**	**Unid.**	**Quantidade Anual**
1	Abacate (margarida, fortuna, breda, quintal – boca 11 e 12)	kg	7335
2	Abacaxi (pérola, havaí – Classe A graúdo, tipo 8 ou 10)	kg	11421
3	Banana nanica climatizada (primeira)	kg	82494
4	Caqui (rama forte B)	kg	5109
5	Carambola (doce)	kg	3861
6	Goiaba (vermelha 18 frutos)	kg	18981
7	Laranja (lima, classe A)	kg	3981
8	Maçã nacional (gala e fuji, 150 a 180)	kg	77586
9	Mamão (havaí tipo 18 / formosa classe A, tipo 5 a 9)	kg	53454
10	Manga (palmer e hadem, tipo 9 frutos)	kg	9858
11	Melancia (comum, redonda/comprida, média, de 7 a 10 quilos)	kg	35715
12	Melão (amarelo 12/14 frutos)	kg	30696
13	Morango (comum, camino real)	kg	4045
14	Pêra (D'Anjou, William's, Packham's, Rocha, classe B)	kg	36813
15	Tangerina (ponkan, 11/12 dz, B)	kg	11217
16	Uva (Thompson, Crimson, centenial, festival, sem semente)	kg	4276

LOTE 2 – COTA RESERVADA			
Item	**Descrição**	**Unid.**	**Quantidade Anual**
1	Abacate (margarida, fortuna, breda, quintal – boca 11 e 12)	kg	2445
2	Abacaxi (pérola, havaí – Classe A graúdo, tipo 8 ou 10)	kg	3807
3	Banana nanica climatizada (primeira)	kg	27498
4	Caqui (rama forte B)	kg	1703
5	Carambola (doce)	kg	1287
6	Goiaba (vermelha 18 frutos)	kg	6237
7	Laranja (lima, classe A)	kg	1777
8	Maçã nacional (gala e fuji, 150 a 180)	kg	25862
9	Mamão (havaí tipo 18 / formosa classe A, tipo 5 a 9)	kg	17818
10	Manga (palmer e hadem, tipo 9 frutos)	kg	3286
11	Melancia (comum, redonda/comprida, média, de 7 a 10 quilos)	kg	11905
12	Melão (amarelo 12/14 frutos)	kg	10232
13	Morango (comum, camino real)	kg	1015
14	Pêra (D'Anjou, William's, Packham's, Rocha, classe B)	kg	12271
15	Tangerina (ponkan, 11/12 dz, B)	kg	3729
16	Uva (Thompson, Crimson, centenial, festival, sem semente)	kg	1092

LOTES 3 e 4 – HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA – HORTALIÇAS

LOTE 3 – COTA PRINCIPAL			
Item	**Descrição**	**Unid.**	**Quantidade Anual**
1	Abóbora japonesa	kg	4260
2	Abóbora (paulista)	kg	5103
3	Abobrinha (brasileira, italiana, extra A)	kg	4950
4	Acelga (extra)	kg	3645
5	Agrião comum (extra)	kg	3600
6	Alface (crespa, lisa, extra)	kg	5085
7	Almeirão (extra)	kg	3735
8	Batata (lavada, especial)	kg	9945
9	Batata doce (rosada, extra A)	kg	5085
10	Berinjela (comum, extra A)	kg	3825
11	Beterraba (extra A)	kg	4290
12	Brócolis (ninja)	kg	5535
13	Cará (extra A)	kg	4815
14	Cenoura (extra AA)	kg	5265
15	Chuchu (extra AA)	kg	4155
16	Couve (manteiga, extra)	kg	4200
17	Couve-flor (branco, extra)	kg	5535
18	Ervilha torta (ou de vagem, extra AA)	kg	3915
19	Escarola (lisa, extra)	kg	4350
20	Espinafre (extra)	kg	3615
21	Pepino (comum, extra A)	kg	4350
22	Pimentão (amarelo, vermelho, extra AA)	kg	1752
23	Quiabo (liso, extra A)	kg	3843
24	Rabanete (redondo, extra)	kg	3225
25	Repolho (verde, liso extra)	kg	5490
26	Repolho roxo (extra)	kg	2265
27	Rúcula (da terra)	kg	4185
28	Tomate (achatado – carmen; oblongo – débora, santa cruz; extra A)	kg	9855
29	Vagem (macarrão, extra A)	kg	3378

LOTE 4 – COTA RESERVADA			
Item	**Descrição**	**Unid.**	**Quantidade Anual**
1	Abóbora japonesa	kg	1420
2	Abóbora (paulista)	kg	1701
3	Abobrinha (brasileira, italiana, extra A)	kg	1650
4	Acelga (extra)	kg	1215
5	Agrião comum (extra)	kg	1200
6	Alface (crespa, lisa, extra)	kg	1695
7	Almeirão (extra)	kg	1245
8	Batata (lavada, especial)	kg	3315
9	Batata doce (rosada, extra A)	kg	1695
10	Berinjela (comum, extra A)	kg	1275
11	Beterraba (extra A)	kg	1430

12	Brócolis (ninja)	kg	1845
13	Cará (extra A)	kg	1605
14	Cenoura (extra AA)	kg	1755
15	Chuchu (extra AA)	kg	1385
16	Couve (manteiga, extra)	kg	1400
17	Couve-flor (branco, extra)	kg	1845
18	Ervilha torta (ou de vagem, extra AA)	kg	1305
19	Escarola (lisa, extra)	kg	1450
20	Espinafre (extra)	kg	1205
21	Pepino (comum, extra A)	kg	1450
22	Pimentão (amarelo, vermelho, extra AA)	kg	584
23	Quiabo (liso, extra A)	kg	1281
24	Rabanete (redondo, extra)	kg	1075
25	Repolho (verde, liso extra)	kg	1830
26	Repolho roxo (extra)	kg	755
27	Rúcula (da terra)	kg	1395
28	Tomate (achatado – carmen; oblongo – débora, santa cruz; extra A)	kg	3285
29	Vagem (macarrão, extra A)	kg	1126

LOTES 5 e 6 – HORTIFRUTIGRANJEIROS IN NATURA – OVOS

LOTE 5 – COTA PRINCIPAL			
Item	**Descrição**	**Unid.**	**Quantidade Anual**
1	Ovos (Branco, grande, embalado)	bandeja*	9270

*** Bandeja contendo 2,5 dúzias (30 unidades de ovos)**

LOTE 6 – COTA RESERVADA			
Item	**Descrição**	**Unid.**	**Quantidade Anual**
1	Ovos (Branco, grande, embalado)	bandeja*	3090

*** Bandeja contendo 2,5 dúzias (30 unidades de ovos)**

LOTES 7 e 8 – HORTIFRUTIGRANJEIROS PROCESSADOS

LOTE 7 – COTA PRINCIPAL			
Item	**Descrição**	**Unid.**	**Quantidade Anual**
1	Alho higienizado e descascado	kg	8583
2	Cebola descascada e picada	kg	11193
3	Inhame descascado e picado	kg	3633
4	Mandioca descascada e picada	kg	4200
5	Mandioquinha descascada e picada	kg	4755
6	Milho verde extra descascado	kg	4350
7	Salsinha higienizada e picada	kg	4923

LOTE 8 – COTA RESERVADA			
Item	**Descrição**	**Unid.**	**Quantidade Anual**
1	Alho higienizado e descascado	kg	2861
2	Cebola descascada e picada	kg	3731

3	Inhame descascado e picado	kg	1211
4	Mandioca descascada e picada	kg	1400
5	Mandioquinha descascada e picada	kg	1585
6	Milho verde extra descascado	kg	1450
7	Salsinha higienizada e picada	kg	1641

REDUÇÃO MÍNIMA PARA LANCE = O LANCE MÍNIMO PARA O ITEM/LOTE: SERÁ DE 0,5% (MEIO POR CENTO) QUE INCIDIRÁ SOBRE O MENOR VALOR DENTRE AS PROPOSTAS APRESENTADAS, E ASSIM, SUCESSIVAMENTE

1. ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DOS PRODUTOS – HORTIFRUTIGRANJEIROS

LOTES 1 e 2 – HORTIFRUTIGRANJEIROS – FRUTAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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, exemplos: "banana", "laranja", "pêssego".

Compreenderá as seguintes frutas: abacate, abacaxi, banana nanica, caqui, carambola, goiaba, laranja Lima, maçã, mamão, manga, melancia, melão, morango, pêra, tangerina e uva.

2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

2.1 Características gerais: as frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; 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; serem colhidas cuidadosamente e não estarem 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; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; demais determinações dos Boletins CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos 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 (MAPA) e demais normas do Programa Brasileiro para Modernização da Agricultura.

2.2 Características microbiológicas devem obedecer aos padrões da legislação vigente. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

2.3 Características microscópicas: ausência de sujidades, terra, parasitos, insetos e larvas.

2.4 Classificação: as frutas, de acordo com as suas características, devem estar bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes; obedecer as classificações em Boletim Informativo do CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), inclusive para padrão mínimo de qualidade, sem defeitos (polpa ou casca), enfermidades, manchas, ferimentos ou podridão.

2.5 Poderá ser aceita a entrega de frutas imaturas (ou seja, que não atingiram o grau de maturação), considerando o período de consumo ser semanal, ou seja, período até a próxima entrega; caso as frutas entregues não estiverem em seu grau de maturação até a data desta próxima entrega (final do período de consumo), as mesmas deverão ser retiradas e será realizado o desconto referente a quantidade no valor na nota fiscal da entrega.

2.6 Lista de frutas, variedades, caracterização, controle de qualidade (padrão mínimo de qualidade: determinações de defeitos e padrões mínimos, abaixo dos quais os produtos não serão tolerados por inviabilizar o consumo ou reduzir muito o rendimento), equivalência de denominação na cotação CEAGESP e Mercado Atacadista, e Classe de Valoração das futas solicitadas:

2.6.1 Abacate: fruto comestível do abacateiro *Persea americana* Mill,*; v*ariedades: margarida, breda, fortuna e quintal; casca verde com textura lisa a rugosa, coloração da polpa verde-clara e/ou amarela, textura da polpa sem fibras; denominação/equivalência: Boca 11 e 12; classe de valoração B; medida de massa 400 a 600 gramas por unidade; defeitos proibidos: dano por praga, defeito de casca grave, passado, podridão, ferimento e queimado de sol grave.

2.6.2 Abacaxi: fruto *Ananas comosus* (L.) Merr., variedades: pérola e havaí; coloração da folha verde-arroxeada, coloração da polpa branco-pérola (pérola), amarelo (havaí), frutilhos achatados; denominação/equivalência: A graúdo, tipo 8 ou 10; Classe de valoração A; medida de massa maior ou igual a 1,50 quilos por unidade; defeitos proibidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, ferimento, passado, imaturo, defeito de polpa e queimado de sol grave.

2.6.3 Banana nanica climatizada: fruto comestível *Musa X paradisíaca* L., casca amarelo-esverdeada de espessura fina, polpa branco-creme;

denominação/equivalência: primeira; classe de valoração A; medida: comprimento maior ou igual a 20 cm, diâmetro 35 mm; defeitos proibidos: passado, ferimento, podridão e dano por praga.

2.6.4 Caqui: fruto comestível *Diospyros kaki Thumb.*, variedade: rama-forte; formato achatado, casca vermelha, polpa amarelo-parda, polpa mole, grupo variável; denominação/equivalência: B, 36 a 42 (2 camadas) ou 18 a 21 (1 camada); classe de valoração B; medida diâmetro equatorial 70 a 80 mm; defeitos proibidos: podridão, ferimento, imaturo e passado.

2.6.5 Carambola: fruto comestível *Averrhoa carambola* L.; variedade doce; formato oblongo com 5 arestas, coloração da casca totalmente madura amarela, coloração da polpa amarelo-esverdeada, textura da polpa crocante, sabor doce, denominação/equivalência: tipo 4, classe B; medida de 125 a 150 gramas; defeitos proibidos: dano por praga, ferimento, imaturo e podridão.

2.6.6 Goiaba: fruto comestível *Psidium guajava* L.*;* variedade de polpa vermelha, casca verde a amarela; denominação/equivalência: 18 frutos, classe D; medida diâmetro equatorial menor ou igual a 50 mm; defeitos proibidos: dano por praga, defeito de casca grave, passado, ferimento e podridão.

2.6.7 Laranja lima: fruto comestível *Citrus cinensis* (L.) Osbeck.; variedade Lima, formato esférico, casca verde-amarelada, coloração da polpa laranja, textura da casca levemente lisa, umbigo ausente; denominação/equivalência: A, 9 a 12 dz; classe de valoração A; medida diâmetro equatorial maior ou igual a 70 mm; defeitos proibidos: podridão, dano por praga, ferimento, murcho e imaturo.

2.6.8 Maçã nacional: fruto comestível, *Malus domestica* Borkh.; variedades gala e fuji; coloração da casca vermelha com estrias, coloração da polpa branco-creme (gala) e amarelo-clara (fuji); denominação/equivalência: 150 a 180; classe de valoração C; medida de massa 100 a 130 gramas; defeitos proibidos: ferimento, defeito de polpa, podridão e amassado.

2.6.9 Mamão: fruto comestível *Carica papaya L.*, variedades: formosa, casca amarelo alaranjada, polpa alaranjada; denominação/equivalência – formosa: B, tipo 05 a 09, e havaí – 18 frutos, tipo 18; classe de valoração: formosa – A, havaí – B; medida de massa: formosa de 1,36 a 1,40 kg, e havaí de 400 a 500 gramas; defeitos proibidos: defeito de polpa, podridão, ferimento e imaturo.

2.6.10 Manga: fruto comestível *Mangifera indica* L.; variedades haden e palmer; Haden: casca amarelo-avermelhada com lenticelas grandes, polpa amarelo alaranjada e baixo teor de fibras; Palmer: casca vemelho escura, polpa amarela e baixo teor de fibras; denominação/equivalência: 09 frutos, tipo 8, 9 e 10; classe de valoração B; medida de massa maior ou igual a 650 gramas;defeitos proibidos: defeito de polpa, defeito de casca grave, ferimento, imaturo, mancha grave de látex e podridão.

2.6.11 Melancia: fruto comestível *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai; variedade: comum mais de 6 kg; coloração de fundo verde claro e verde escuro, coloração de polpa vermelha, sementes presente ou ausente, listras fina, grossa ou ausente; denominação/equivalência: redonda, média; classe de valoração B; medida de massa de 7 a 10 kg; defeitos proibidos: podridão, passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, oco, queimado de sol grave e imaturo.

2.6.12 Melão: fruto comestível *Cucumis melo* L.; variedade: amarelo; aroma inodoro, formato arredondado, sem gomo, polpa branca, casca amarela, lisa a levemente rugosa; denominação/equivalência: 12/14 frutos, maior que 13, classe de valoração D; medida de massa menor ou igual a 1,10 kg; defeitos proibidos: podridão, passado, ferimento e imaturo.

2.6.13 Morango: fruto comestível *Fragaria x ananassa* Duchesne ex Rozier; variedades camino real, textura firme ou mole (piedade), sabor doce; denominação/equivalência: caminho real, camiño real (albion, piedade); classe de valoração A; medida de diâmetro próximo ao cálice maior ou igual a 35 mm; defeitos proibidos: podridão, passado, ferimento, imaturo, ausência de cálice e sépalas, e deformação grave.

2.6.14 Pêra: fruto comestível *Pyrus communis L.*; variedades D'Anjou, Packham's, William's e Rocha; D'Anjou: formato piriforme-ovalado, casca verde a verde-amarelada, polpa branco-amarelada; Packham's: formato piriforme-ovalado, casca verde a verde-amarelada, polpa branca; William's obliquo-obtuso-piriforme, casca amarela, verde-amarelada, polpa branca; Rocha: formato piriforme, casca amarela, polpa branca; denominação/equivalência: origem européia, estrangeira Rocha, 50-55, estrangeira William's 100-120; classe de valoração B; medida de massa menor ou igual a 200 gramas (Rocha) e entre 150 e 220 gramas (William's); defeitos proibidos: podridão, ferimento, manchado, murcho e defeito de polpa.

2.6.15 Tangerina: fruto comestível *Citrus reticulata* Blanco, *Citrus reticulata x Citrus sinensis* Osb.; variedade ponkan; formato arredondado com achatamento nos pólos, muita semente, casca fina e solta, albedo espesso, coloração da casca e polpa laranja; denominação/equivalência: B 11/12 dz; classe de valoração B; medida de diâmetro equatorial de 70 a 82 mm; defeitos proibidos: podridão, passado, ferimento, imaturo e dano por praga.

2.6.16 Uva: fruto comestível *Vitis* spp; variedades centenial, crimson, festival e thompson; Centenial: bagas em formato alongado e grandes, casca verde, polpa amarelo-esverdeada, sem sementes; Crimson: bagas em formato alongado e pequenas, casca rosado intenso, polpa rosa-violácea, sem sementes; Festival: bagas em formato ovalado e médio, casca e polpa verdes, sem sementes; Thompson: bagas em formato alongado e pequeno, casca verde, polpa amarelo-esverdeada, sem sementes; denominação/equivalência: extra A, 2A; classe de valoração A; medida de diâmetro equatorial da baga maior ou igual a 16 mm; defeitos proibidos: podridão, passado, ferimento, imaturo e degrana grave.

3. EMBALAGEM

As frutas deverão ser acondicionadas em embalagens individuais por produto, podendo ser de acordo com a quantidade e tipo de fruta:

3.1 Sacos plásticos PP ou PEBD, com ou sem furos, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 500 a 2.000 gramas e acondicionados em caixas plásticas (monobloco vazado) limpas e isentas de sujidades;

3.2 Saco plástico tipo rede, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, com capacidade para 500 a 2.000 gramas e acondicionados em caixas plásticas (monobloco vazado) limpas e isentas de sujidades,

3.3 Caixas plásticas (monobloco vazado) limpas e isentas de sujidades; podendo a fruta estar envolvida por papel atóxico (exemplo: mamão);

3.4 Caixas de papelão quando estabelecida como padrão para o produto (exemplo maçã, goiaba, pêra entre outras); caixa de papelão secundária a embalagem plástica própria (exemplo morango);

3.5 Não serão permitidas caixas de madeira.

4. ROTULAGEM

De acordo com a legislação vigente.

LOTES 3 e 4 – HORTIFRUTIGRANJEIROS – HORTALIÇAS

1.DESCRIÇÃO DO OBJETO:

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: abóbora japonesa, abóbora paulista, abobrinha brasileira ou italiana, acelga, agrião, alface, almeirão, batata, batata doce, berinjela, beterraba, brócolis, cará, cenoura, chuchu, couve, couve-flor, ervilha torta, escarola, espinafre, pepino, pimentão, quiabo, repolho liso, repolho roxo, rúcula, tomate, vagem.

2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

2.1 Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; 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; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes; demais determinações dos Boletins CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos 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 (MAPA) e demais normas do Programa Brasileiro para Modernização da Agricultura.

2.2 Características microbiológicas devem obedecer aos padrões da legislação vigente. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem tóxi-infecções alimentares.

2.3 Características microscópicas: ausência de sujidades, terra, parasitos, insetos e larvas.

2.4 Classificação: as hortaliças, de acordo com as suas características, devem estar bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes; obedecer as classificações em Boletim Informativo do CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), inclusive para padrão mínimo de qualidade, sem defeitos (polpa ou casca), enfermidades, manchas, ferimentos ou podridão.

2.5 Lista de hortaliças, variedades, caracterização, controle de qualidade (padrão mínimo de qualidade: determinações de defeitos e padrões mínimos, abaixo dos quais os produtos não serão tolerados por inviabilizar o consumo ou reduzir muito o rendimento), equivalência de denominação na cotação CEAGESP e Mercado Atacadista, e Classe de Valoração das hortaliças solicitadas:

2.5.1 Abóbora japonesa: *Cucurbita* spp.; formato globular achatado, gomos suaves, casca de espessura grossa e rugosa, cor verde-escura, polpa amarelo-intensa, tamanho médio; denominação/equivalência: japonesa, Tetsukabuto, maior; classe de valoração A; medida de massa maior ou igual a 2,0 kg; defeitos proibidos: ferimento, manchado e podridão.

2.5.2 Abóbora: *Cucurbita* spp.; variedade: paulistinha (paulista); formato cilíndrico pescoço pequeno, casca fina e lisa, de cor creme com estrias verdes, polpa creme-alaranjada, tamanho miúdo; denominação/equivalência: paulistinha maior; classe de valoração A; medida de massa maior ou igual a 1,0 kg; defeitos proibidos: ferimento, manchado e podridão.

2.5.3 Abobrinha; *Cucurbita pepo* L.; variedades: brasileira e italiana; Brasileira: casca verde com estrias escuras, formato cilíndrico com pescoço; italiana: casca verde clara e rajada com leves estrias escuras, formato cilíndrico; denominação/equivalência: extra A, 2A; classe de

valoração B; italiana medida de diâmetro do bojo de 55 até 70 mm, e brasileira comprimento de 20 até 23 cm; defeitos proibidos: ferimento, podridão, dano por praga, virose, murcho e passado (sementes mais desenvolvidas).

2.5.4 Acelga: *Brassica rapa pekinensis* (Lour.) Hanelt; variedade alongado ou globoso; alongado: cabeça alongada, compacta, base estreita, folha grande, espessa e alongada, coloração externa verde-média, e interna branco-creme, nervuras brancas; globoso: cabeça globosa, compacta, base larga, folha grande, espessa e ovalada, coloração externa verde-clara, e interna amarelada, nervuras brancas; denominação/equivalência: extra; classe de valoração A; medida de massa maior ou igual a 1,5 kg; defeitos proibidos: podridão, manchado e murcho.

2.5.5 Agrião: *Nasturtium officinale* WT Aiton; variedade da terra, cultivo terrestre, folhas lisas e tenras, com coloração verde escuro; denominação/equivalência: extra, comum (tipo 20), classe de valoração B; medida de massa maior ou igual a 0,5 kg; defeitos proibidos: amarelado, passado e murcho.

2.5.6 Alface: *Lactuca sativa* L.; variedades: lisa ou crespa; formação de cabeça presente (lisa) e ausente (crespa), folha lisa ou crespa, de coloração verde, grau de crocância médio; denominação/equivalência: extra, 18 unidades; classe de valoração B; medida de massa maior ou igual a 400 g (crespa) e de 350 a 500 g (lisa); defeitos proibidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho e virose.

2.5.7 Almeirão: *Cichorium intybus* L.; variedade comum, folhas justapostas, abertas, muito largas, coloração verde médio, denominação/equivalência: extra; classe de valoração A; medida de massa maior ou igual a 500 gramas; defeitos proibidos: murcho, amarelado e manchado.

2.5.8 Batata: *Solanum tuberosum* L.; variedade: lavada; formato oval a alongado, casca amarela a amarelo-clara, polpa amarelo-clara, consistência da polpa muita água ou seca e firme; denominação/equivalência: especial, classe de valoração B; medida de diâmetro equatorial de 43 a 70 mm; defeitos proibidos: podridão, esverdeamento, brotado, ferimento, defeito de polpa e dano por praga.

2.5.9 Batata doce: *Ipomoea batatas* (L.) Lam.; variedade: rosada; coloração da polpa crua creme, e cozida amarela, coloração da película rosada; denominação/equivalência: extra A, G; classe de valoração B; medida de massa maior ou igual a 300 gramas; defeitos proibidos: podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado de sol grave, ferimento e brotado.

2.5.10: Berinjela: *Solanum melongena* L.; variedade: comum; formato oblongo bojudo, base depressiva, casca preta, cálice verde, polpa amarelo-esverdeada; denominação/equivalência: extra A, 2A; classe de valoração B; medida de comprimento maior ou igual a 25 cm; defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, dano por praga, ferimento e deformação grave.

2.5.11 Beterraba (sem folhas): *Beta vulgaris* L.; formato globular, ligeiramento cônico, casca vermelho-arroxeada, polpa vermelho-arroxeada com anéis concêntricos; denominação/equivalência: extra A, 2A; classe de valoração B; medida de diâmetro equatorial de 50 até 90 mm; defeitos proibidos: podridão, ferimento, murcho e passado.

2.5.12 Brócolis: *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck; variedade: cabeça única (ninja); pedúnculo curto de coloração verde-brilhante, botões florais pequenos de coloração verde-média, colheita única; denominação/equivalência: ninja, tipo 8 (cabeças); unidade de medida de massa maior ou igual a 500 gramas, peso a ser considerado para a entrega, sem folhas e talos, utilização e consumo apenas das flores; defeitos proibidos: murcho e passado.

2.5.13 Cará: *Dioscorea alata* L.; variedades: São Tomé e Flórida; São Tomé: formato cilíndrico alongado, casca marrom escura e polpa branca; Flórida: formato ovalado alongado, casca marrom-clara e polpa branca; denominação/equivalência: extra A, 3A, classe de valoração A; medida de massa maior ou igual a 600 gramas; defeitos proibidos: dano por praga, deformação grave, ferimento e podridão.

2.5.14 Cenoura (sem folha): *Daucus carota* L.; variedades Nantes, Kuroda, Brasília e Juliana; casca alaranjada, formato cilíndrico a cônico, ápice arredondado a apontado, coração evidente a pouco evidente, casca lisa a levemente rugosa; denominação/equivalência: extra AA, 3A, classe de valoração A; medida de comprimento de 200 até 240 mm; defeitos proibidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde ou murcho, ferimento, lenhoso ou deformação grave.

2.5.14.1 Cenoura com folha: denominação/equivalência: extra, graúdo, classe de valoração A; medida de massa maior ou igual a 180 gramas.

2.5.15 Chuchu: *Sechium edule* (Jacq.) Sw.; formato, textura e coloração da casca de acordo com a variedade (Município de Origem: Amparo/SP, Atibaia/SP, entre outros); denominação/equivalência: extra AA, 3A, classe de valoração A; medida de massa menor ou igual a 250 gramas; defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, deformação grave e ferimento.

2.5.16 Couve: Brassica oleracea var. acephala DC.; variedades: manteiga e manteiguinha; Manteiga: formato orbicular e assimétrico, limbo verde-claro, pecíolo verde, nervura branco-esverdeada; manteiguinha: formato oval, limbo verde-claro, pecíolo branco-esverdeado, nervura branco-esverdeada; denominação/equivalência: extra, A (24 maços) aberta; classe de valoração A; medida de massa maior ou igual a 350 gramas; defeitos proibidos: amarelado e murcho.

2.5.17 Couve-flor: *Brassica oleracea* var. *botrytis* L.; variedade: branco; formato globular a semi-globular, inflorescência branco a branco-creme; denominação/equivalência: extra, tipo 6; classe de valoração A; medida de massa maior ou igual 1200 gramas, peso a ser considerado para a entrega, sem folhas e talos, utilização e consumo apenas das inflorescência; defeitos proibidos: ferimento e podridão.

2.5.18 Ervilha torta: *Pisum sativum* L.; variedade: torta ou de vagem; formato da vagem alongada, achatada e curva, cor verde-clara, formato

do grão globoso, pequeno e liso, cor verde-claro, consumo da vagem e grãos; denominação/equivalência: extra AA, 3A; classe de valoração A; medida de massa maior ou igual a 6 gramas; defeitos proibidos: dano por praga, ferimento, podridão e murcho.

2.5.19 Escarola: *Chicorium endivia* L.; variedades: lisa (escarola) e crespo (chicória); lisa: folha lisa, de coloração verde-clara, com o centro verde-amarelado; crespa: folha crespa, com coloração verde-escura, com o centro branco-amarelado; denominação/equivalência - lisa: extra, tipo 12; crespo: único (tipo 24); classe de valoração B (lisa); medida de massa maior ou igual a 500 gramas (lisa) e 300 gramas (crespo); defeitos proibidos: podridão, amarelado e murcho.

2.5.20 Espinafre: *Tetragonia expansa* Murray; variedade: da Nova Zelândia; folha pequena, plana, lisa e triangular, cor verde-escura; denominação/equivalência: extra, tipo 12; classe de valoração A; medida maço com massa maior ou igual a 500 gramas; defeitos proibidos: amarelado e murcho.

2.5.21 Pepino: Cucumis sativus L.; variedade: comum; casca verde-escura, polpa de textura macia,; denominação/equivalência: extra A, 2A; classe de valoração B; medida de comprimento menor ou igual a 16 cm; defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, passado, virose e murcho.

2.5.22 Pimentão: *Capsicum annuum* L.; variedades: vermelho e amarelo, formato cônico a retangular, coloração da casca e polpa vermelha e amarela; denominação/equivalência: extra AA, 3A; classe de valoração A; medida de comprimento de 12 a 15 cm; defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, murcho e virose.

2.5.23 Quiabo: *Hibiscus esculentus* L.; variedades: santa cruz ou híbrido; formato cilíndrico, aparência lisa, casca verde a verde-escura; denominação/equivalência: extra A, 2A, classe de valoração B; medida de comprimento de 9 a 12 cm; defeitos proibidos: podridão, murcho, ferimento, encaroçado, sem pedúnculo, fibroso, dano por frio e passado.

2.5.24 Rabanete: *Raphanus sativus* L.; variedade: redondo (sacha); casca vermelha, polpa branca; denominação/equivalência: extra, médio (tipo 24); classe de valoração A; medida de diâmetro equatorial de 45 a 55 mm; defeitos proibidos: deformação grave, ferimento e passado.

2.5.25 Repolho: *Brassica oleracea* var. Capitata; variedades: arredondado achatado e arredondado; folhas verdes e lisas; denominação/equivalência: extra 12 cabeças; medida de massa maior ou igual a 1 quilo; defeitos proibidos: ferimento, dano por praga e podridão.

2.5.26 Repolho roxo: *Brassica oleracea* var. Capitata; variedades: arredondado achatado e arredondado; folhas roxas e lisas; denominação/equivalência: extra 12 cabeças; medida de massa maior ou igual a 1 quilo; defeitos proibidos: ferimento, dano por praga e podridão.

2.5.27 Rúcula: *Eruca sativa* Mill.; folha larga ou cultivada; folha larga: formato da folha largo e ondulado, de cor verde-escura e sabor suave; cultivada: formato da folha largo a médio e espatulado, de cor verde-escura brilhante e sabor suave; denominação/equivalência: rúcula da terra; classe de valoração B; medida de massa do maço maior ou igual 300 gramas; defeitos proibidos: amarelado e murcho.

2.5.28 Tomate: *Solanum lycopersycum* L.; variedades: achatado e oblongo; grau de consistência 1 e 2; denominação/equivalência: extra A, 1A, classe de valoração C; medida de diâmetro equatorial menor ou igual a 50 mm (achatado) e diâmetro menor ou igual a 60 mm (oblongo); defeitos proibidos: podridão, passado, virose, ferimento, totalmente imaturo, dano por praga e queimado de sol.

2.5.29: Vagem: *Phaseolus vulgaris*; variedade: macarrão; fio ausente, perfil da vagem semi-arqueada, forma do ápice abrupto, dente apical semi-arqueado, casca verde-clara; denominação/equivalência: extra A, 2A; classe de valoração B; medida de comprimento de 12 a 15 cm; defeitos proibidos: ferimento, murcho, podridão e passado.

3. EMBALAGEM

As hortaliças deverão ser acondicionadas em embalagens individuais por produto, podendo ser de acordo com a quantidade e tipo de hortaliça:

3.1 Sacos plásticos PP ou PEBD, com ou sem furos, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 500 a 2.000 gramas e acondicionados em caixas plásticas (monobloco vazado) limpas e isentas de sujidades;

3.2 Saco plástico tipo rede, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, com capacidade para 500 a 2.000 gramas e acondicionados em caixas plásticas (monobloco vazado) limpas e isentas de sujidades,

3.3 Não serão permitidas caixas de madeira.

4. ROTULAGEM

De acordo com a legislação vigente.

LOTES 5 e 6 – HORTIFRUTIGRANJEIROS – OVO BRANCO DE GALINHA, tipo grande

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem. O ovo será classificado

em grupos, classes e tipos, segundo a coloração da casca, qualidade e peso, de acordo com as especificações que ora se estabelecem.

2. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

2.1 Características gerais: produto fresco de ave galinácea, tipo grande, integro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal – RIISPOA/MA; não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo sem ter sido lavado; apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas;

2.1.1 Peso mínimo de: 55 g.

2.2 Serão considerados impróprios para consumo ovos que apresentarem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificações (ovo seco); podridões (vermelha, negra ou branca); presença de fungos: interna ou externamente; cor, odor ou sabor anormal; ovos sujos externamente por matérias Ester corais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; rompimento da casca e da membrana testácea. Desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; quando contenham substâncias tóxicas.

2.3 Classificação: 1º Classe A, Tipo 2 (grande), com peso mínimo de 55 (cinquenta e cinco) gramas por unidade ou 660 (seiscentos e sessenta) gramas por dúzia; grupo: I Branco.

3. EMBALAGEM

3.1 Os ovos deverão ser acondicionados em bandejas apropriadas de papelão forte, inodoro, seco e refratário à umidade, com divisões celulares para 30 (trinta) unidades, reembalados em filme plástico transparente próprio para o contato direto com alimentos, e acondicionadas em caixas de papelão resistente. A embalagem deverá ser limpa, sem mau cheiro por ovos anteriormente quebrados, ou qualquer outra causa;

3.2 Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas;

3.3 As embalagens (bandejas e caixas), não deverão conter ovos de tipo diferentes, sendo que este deve estar impresso na caixa;

3.4 Será considerada imprópria a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 30 (trinta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem até 5 (cinco) dias.

LOTES 7 e 8 – HORTIFRUTIGRANJEIROS HIGIENIZADOS/PROCESSADOS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produtos obtidos através do processamento de espécies vegetais sãos e genuínos, próprios para o consumo, de primeira qualidade e submetidos a processo de cortes (cubos, fatiados e/ou Juliana), refrigerados e/ou congelados, sendo utilizados conforme a sazonalidade. Itens: alho, cebola, inhame, mandioca, mandioquinha, milho verde e salsa.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 Deverão ser produzidos observando-se as Boas Práticas de Manipulação e demais determinações e legislações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, observando as seguintes etapas de processamento:

a) Seleção;

b) Pré-lavagem e lavagem (água corrente potável);

c) Desinfecção em solução clorada de 150 a 200 ppm (imersão) por 15 minutos;

d) Descascamento automatizado;

e) Processo de corte automatizado (quando cabível), em tamanhos conforme item 2.2;

f) Centrifugação (no caso das verduras folhosas);

g) Nova seleção;

h) Embalagem a vácuo em espaço físico com temperatura controlada;

i) Armazenamento sob refrigeração, em câmaras frigoríficas, variando, de acordo com as características do produto de 0ºC à 10ºC; ou -12ºC à -18ºC

2.1.1 Milho verde deverá ser higienizado e descascado, ou seja, sem a bráctea (palha) e sem estigma.

2.2 Tamanho dos cortes, fornecendo cubos:

2.2.1 Cebola: 0,5 (meio) cm;

2.2.2 Inhame: 1,0 (um) cm;

2.2.3 Mandioca: 1,0 (um) cm;
2.2.4 Mandioquinha: 1,0 (um) cm;
2.2.5 Salsa: 0,1 cm.
2.3 Demais itens:
2.3.1 Alho: bulbilho inteiro;
2.3.2 Milho verde: espiga inteira.
2.4 Os produtos utilizados no processamento deverão ser de primeira qualidade, não serão aceitos produtos processados a partir de vegetais em estado de deterioração, com defeitos, podridão, manchas, ou abaixo do padrão mínimo de qualidade.
2.5 Características Microbiológicas de acordo com a legislação vigente.
2.6 Características sensoriais:

Apresentação	Aparência / Cor	Sabor	Textura	Odor / Aroma
In natura	Característica/própria	-	Característica/própria	Característica/própria
Após preparo	Característica/própria	Característica/própria	Característica/própria	Característica/própria

3. EMBALAGEM

Primária: a embalagem inicial deverá ser sacos plásticos atóxicos, transparentes, próprio para o contato direto com alimentos, especiais para vácuo de 0,250, a 0,500 gramas (conforme pedido por unidade escolar), devidamente lacrados e identificados de acordo com a legislação vigente.

Secundária: deverão secundariamente estar acondicionados em monoblocos vazados, devidamente limpos e higienizados.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 05 (cinco) dias quando armazenado sob refrigeração, e validade de no mínimo 30 (trinta) dias para armazenamento sob congelamento. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem até 01 (um) dia.

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

2.1 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para os alunos do Programa Nacional de Alimentação Escolar deverão atender ao disposto nas legislações de alimentos e regulamentos técnicos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou outros aplicáveis, conforme redação dada na Resolução n.º 06 de 08/05/2020 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Ministério da Educação – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Conselho Deliberativo), bem como as demais solicitações da *"Seção IV - Do Controle de Qualidade Higiênico Sanitário "* da referida Resolução.
2.2 Os Produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público.
2.3 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente.
2.4 Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; Rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e outras legislações pertinentes, conforme já solicitado no item 1 destes requisitos gerais.
2.5 A utilização de outro produto, ingrediente ou veículo, que não são usados tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.
2.6 Características microscópicas: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, detritos animais e vegetais, ausência de sujidades, parasitos, larvas e outros agentes de infestações, ou qualquer outra contaminação física por corpos estranhos, e de acordo os padrões e limites de tolerância estabelecidos pelas legislações e resoluções específicas de cada item.
2.7 Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se torna necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.
2.8 Características físico-químicas: de acordo com a legislação vigente, obedecendo os padrões de identidade e qualidade.
2.9 Características toxicológicas: quando aplicável, no caso de produtos que indiquem a proibição de uso de corantes artificiais.

2.10 Condições de armazenamento: de acordo com as indicações do produto/fabricante.
2.11 As especificações técnicas dos produtos, mesmo que não expressamente declaradas neste Edital, deverão obedecer às normas técnicas e legislações pertinentes e cabíveis. Caso sobrevenha alteração das normas citadas no edital, prevalecerão as novas normas, independente e não precisando de formalização de termo de aditamento.

3. ROTULAGEM E EMBALAGEM (PARA TODOS OS ITENS DOS LOTES 5 a 8)

3.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA).
3.2 No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
– Identificação do produto, inclusive marca;
– Nome e endereço do fabricante;
– Prazo de validade;
– Peso líquido;
– Condições de armazenamento;
– Número do registro do produto no órgão competente (quando houver);
– Número do lote e/ou data de fabricação;
– Valor nutricional impresso;
3.3 Todos os produtos deverão atender aos regulamentos relacionados às embalagens, que incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. Incluem ainda os equipamentos para alimentos utilizados durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta definição: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, acessórios, válvulas, utensílios e similares. Incluem a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Portaria nº 177, de 04 de março de 1999 e resoluções complementares, Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, e outras quando aplicáveis.
3.3.1 Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
3.3.2 Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pelo Departamento de Alimentação Escolar.

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

4.1 As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar, juntamente aos recibos das unidades de entrega, para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.
4.2 A contratada deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade, conforme pedido emitido pela Divisão de Alimentação Escolar (D.A.E.), pedido este enviado em até 02 (dois) dias de antecedência a data da entrega, conforme modelo em anexo. Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe ao fornecedor comunicar, em até 24 (vinte e quatro) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, solicitando a substituição dentro dos critérios estabelecidos no edital, indicados e/ou aprovados pela D.A.E., sujeito a análise pela equipe técnica da D.A.E.
4.2.1 As marcas dos produtos não poderão ser substituídas no decorrer do contrato, sem a solicitação prévia e autorização da Secretaria de Segurança Alimentar, mesmo que sejam por produtos de qualidade equivalente. Somente serão autorizados após realização de procedimentos de análise de amostras, fichas técnicas e laudos bromatológicos (lotes 7 e 8).
4.2.2 Trocas de marca durante a vigência do contrato 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 edital.
4.2.3 Fica a critério do DAE, o direito de alterar a programação até 24 (vinte e quatro) horas antes do prazo de entrega dos alimentos, nas datas estipuladas no cronograma.
4.2.3.1 Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe a contratada comunicar, em até 24 (vinte e quatro) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, os produtos disponíveis para que, mediante autorização, possam ser substituídos dentro dos critérios estabelecidos no edital e mediante autorização do DAE.
4.3. A entrega deverá ser realizada das 07:30h às 16:00h, diretamente nas unidades escolares abastecidas pela Alimentação Escolar ou unidades atendidas pela Secretaria de Promoção Social, ou outros locais atendidos pela Prefeitura de Mauá (8.LOCAIS DE ENTREGA), conforme cronograma e as entregas deverão ser finalizadas no mesmo dia.

4.3.1 As entregas são realizadas ponto a ponto, sendo que atualmente, em 26 das unidades escolares (poderá haver alteração durante a vigência do contrato), existem duas cozinhas, sendo assim, o romaneio e a entrega deverão ser realizados separadamente nas cozinhas, mesmo que no mesmo endereço.

4.3.2 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; 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.

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

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

4.4 O fornecedor deverá dirigir-se à Divisão de Alimentação Escolar sito à Rua Rio Branco, 808 – Centro, Mauá a partir das 07:00 horas, antes de iniciar suas entregas para a rede, local em que os produtos serão avaliados.

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

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

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

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

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

4.5.3 Fica a critério da empresa contratada o acompanhamento por profissional habilitado, do procedimento de controle de qualidade.

4.5.4 Critério de análise: deverão ser equivalentes às classificações estabelecidas semanalmente no pedido/cronograma enviado pelo DAE, com no mínimo 95% de aproveitamento. Considere-se para determinação de aproveitamento características como:

4.5.4.1 Do produto: tamanho, peso, grau de maturação, coloração, formato, danos por pragas, danos por doenças, danos mecânicos, danos fisiológicos, defeitos, qualidade de polpa e limpeza. Não serão aceitos gêneros classificados com defeitos proibidos. A tolerância a defeitos leves será de 5% para o total da entrega. Entende-se por defeitos leves, aqueles que não comprometem a qualidade e rendimento do produto.

4.5.4.2 Da embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento e limpeza.

4.5.4.3 Estarem isentas de: a) Substancias terrosas; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa; c) Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens; d) Umidade externa anormal; e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; f) Odor e sabor estranhos; g) Enfermidades.

4.5.5 O procedimento de avaliação de qualidade é realizado também diretamente nas unidades escolares durante o recebimento pelas merendeiras, estando as mesmas autorizadas ao não recebimento caso não esteja a mercadoria dentro destas determinações de aproveitamento e qualidade;

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

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

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

4.8 A contratada deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, juntamente a cada pedido, sem qualquer ônus, amostras dos produtos ora solicitados para análise sensorial, assim como todos os critérios de análise de rotulagem e embalagem, que devem ser correspondentes ao produto aprovado, referente ao lote que está sendo entregue, sendo:

4.8.1 Lotes 1 a 4

4.8.1.1 Frutas unitárias de maturação longa (maçã, pêra, laranja): 2 unidades por caminhão;

4.8.1.2 Frutas unitárias de maturação curta (goiaba, tangerina, banana, carambola, caqui, uva a granel): 4 unidades por caminhão;

4.8.1.3 Frutas de tamanho médio (abacate, manga): 2 unidades por entrega (de caminhões diferentes); se não houver uniformidade na maturação, deverá ser entregue 2 unidades de amostra por caminhão.

4.8.1.4 Frutas de tamanho grande (abacaxi, melancia, melão, mamão): 1 unidade por entrega; se não houver uniformidade na maturação, deverá ser entregue duas unidades de amostra.

4.8.1.5 Frutas embaladas (morango, uva): 1 unidade (embalagem) por caminhão;

4.8.1.6 Hortaliças raízes, legumes (abóbora japonesa, paulista, abobrinha brasileira ou italiana, batata, batata-doce, berinjela, beterraba, cará, cenoura, chuchu, ervilha torta, pepino, pimentão, quiabo, rabanete, tomate, vagem): 500 gramas por entrega;

4.8.1.7 Hortaliças folhas (agrião, acelga, alface, almeirão, brócolis, couve-manteiga, couve-flor, escarola, espinafre, repolho, rúcula): 1 unidade, 1 maço ou 1 pé por entrega.

4.8.2 Lotes 5 a 8

4.8.2.1 Referente a embalagem primária: 01 (uma) unidade

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

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

4.10. A contratada deverá disponibilizar caminhões fechados, para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente cabível (Portaria CVS-15, de 7.11.91, e/ou atualizações posteriores), sendo que para os lotes 7 e 8, o veículo deverá ser refrigerado ou frigorificado, com temperatura de até 10 ºC quando entregue sob refrigeração, e de no mínimo -12 ºC quando entregue congelado;

4.10.1 Os entregadores deverão estar 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"*.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.12.5 Modelo de romaneio

NOME DA EMPRESA (LOGOMARCA)
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA

NOME DO PONTO DE ENTREGA
ENDEREÇO DO PONTO DE ENTREGA

PRODUTOS (DESCRIÇÃO DOS ITENS)	MARCA	EMBALAGEM	QUANTIDADE

DATA DE RECEBIMENTO
____/____/____

HORA DO RECEBIMENTO
____:____

CARIMBO (ponto de entrega)

CARIMBO (amostra conférica)

CARGO/FUNÇÃO _____ NOME COMPLETO _____ REGISTRO FUNCIONAL _____

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

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

4.14 Para a realização da entrega, em sistema de rodízio, a empresa deverá disponibilizar caixas plásticas tipo monobloco, a título de empréstimo, sendo que as mesmas deverão estar em condições adequadas de higiene e conservação, podem ainda estar identificadas com o nome da empresa.

4.14.1 A responsabilidade de retirada e controle de quantidade de caixas emprestadas é da empresa contratada.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E CRITÉRIOS DE ANÁLISE

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

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

5.1.2 Esta etapa será aplicada somente para os itens dos lotes 7 e 8.

5.2 Encerrada a etapa de lances, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro:

5.2.1 Apresentar obrigatoriamente, 01 (uma) amostra original de todos os produtos/itens ofertados, nos termos descritos no Anexo I para suas embalagens primárias, sob pena de sua desclassificação a não apresentação. Ficando já ciente a licitante vencedora que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises ensejará automaticamente a inabilitação (conforme critério de análise das amostras).

5.2.2 As amostras deverão estar individualmente identificadas com o número do pregão, lote, número do item e número da licitante, conforme sistema de pregão eletrônico. Atentar para o uso das etiquetas, para estas não danificarem as embalagens e rotulagem, ou sobrepor informações essenciais para a análise técnica. As amostras que estiverem sem condições de leitura por estarem danificadas, inclusive pela retirada da etiqueta em partes essenciais a análise do produto, serão consideradas insatisfatórias nos quesitos embalagem e/ou rotulagem.

5.2.3 As marcas dos produtos das amostras deverão ser as mesmas marcas constantes de sua proposta. Caso seja omitida alguma das

informações exigidas, as amostras não serão recebidas por impossibilidade de sua associação com o objeto.

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

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

5.3.1.1 Marcas diferentes poderão ser apresentadas somente em caso de intercorrência devidamente justificada pelo fabricante do produto.

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

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

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

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

5.5 Critérios de análises das amostras:

5.5.1 Análise EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I

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

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

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

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

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

5.5.3.3 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).

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

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

5.5.3.6 Durante esta fase, não será realizada a análise após o preparo para os itens que precisem desta análise (cocção, diluição entre outros); no entanto, durante a vigência do contrato, poderá ser considerada para a análise de qualidade durante a vigência das entregas. O preparo seguirá rigorosamente as instruções descritas na embalagem ou nas fichas técnicas de preparo desenvolvidas pelas nutricionistas do departamento, para que não se alterem os atributos sensoriais característicos do produto, considerando o per capita para o número de avaliadores presentes no dia.

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

5.5.3.8 A avaliação se dará pela metodologia cita no item 5.5.3.2 a 5.5.3.4.

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

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

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

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

5.7.1 A análise será realizada nas dependências da Secretaria de Segurança Alimentar, Rua Rio Branco, 808, cuja presença dos licitantes é facultada, devendo comunicar o interesse através do e-mail cpl@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.
5.7.1.1 A presença é permitida, de forma estritamente para acompanhar o desenvolvimento da sessão, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos; o acompanhamento não permite o acesso e manipulação das amostras de forma física, para que não haja participação inadequada ou danos as amostras.

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

6.1 Para os lotes 5 a 8, a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar:
6.1.2 Ficha Técnica, conforme modelo, para todos os itens. Obs.: quando houver sabores diversos, deverá apresentar a ficha para cada um dos sabores descritos para o item.
6.1.2.1 Certificado de Registro do produto no órgão competente (S.I.F. ou S.I.S.P.), ou declaração do órgão competente pela emissão do mesmo, quando aplicável (para todos os itens de todos os lotes, que se enquadrem na obrigatoriedade do registro), será considerado satisfatório o documento que conste como ATIVO.
6.2 MODELO DE FICHA TÉCNICA
6.2.1 Itens que deverão constar na ficha técnica dos produtos:
Identificação do Produto, inclusive a marca.
Nome, endereço, n.º de telefone do fabricante e da empresa proponente.
Prazo de validade, em dias ou meses, correspondendo ao prazo estabelecido como padrão para o produto do fabricante.
Componentes do Produto: ingredientes, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, se utilizados.
Declaração de alergênicos, se houver.
Peso líquido do produto nas embalagens primárias, podendo incluir também da embalagem secundárias.
Condições de armazenamento, empilhamento máximo.
Tipo de embalagem, primária e secundária, em que será entregue o produto.
Tipo de rotulagem das embalagens primárias e secundárias em que será entregue o produto.
Informação nutricional completa (de acordo com a Legislação vigente).
Rendimento / percapita e peso unitário do produto.
Dados sobre o responsável das informações contidas na Ficha Técnica: nome legível, cargo que ocupa na empresa, habilitação profissional, R.G., ou C.P.F., ou número de registro no conselho profissional
6.2.2 Este é um modelo, poderá sofrer alteração de acordo com a empresa/fabricante, desde que constem todos os itens solicitados para a correta identificação do produto. Deverá ser em papel timbrado do fabricante ou licitante (desde que este seja responsável técnico).
6.2.3 A ficha técnica deve ser compatível com o item (embalagem e rotulagem), em todos as suas características, e de acordo com a legislação vigente, para análise conforme critérios.
6.3 A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar à Divisão de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, em horário da 8:00 às 17:00, no prazo máximo de até 12 (doze) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicados pela Secretaria de Segurança Alimentar:
6.3.1 Cópia do Laudo Bromatológico de todos os produtos (Obs.: quando houver sabores diversos, deverá apresentar o laudo para cada um dos sabores descritos para o item), expedido por laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da abertura da sessão de licitação; deverá conter descrição detalhada das características sensoriais, microscópicas, microbiológicas, físico-químicas e valores nutricionais detalhados, inclusive de vitaminas e minerais quando de alimentos considerados enriquecidos, e ainda acidez máxima quando indicado nas especificações.
6.4 A não apresentação da documentação ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto a empresa será desclassificada.
6.4.1 Considerando o princípio de celeridade do pregão, não haverá prorrogação do prazo de apresentação das fichas técnicas, laudos bromatológicos e demais documentações solicitadas.

6.5 Critério de análise das fichas técnicas:

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

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

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

6.6 Critério de análise dos laudos bromatológicos:

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

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

6.7 A não apresentação de amostras, fichas técnicas, laudos bromatológicos, ou se eles estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a empresa será desclassificada, exceto no enquadramento do item 5.7.1.

6.7.1 Caso algum documento (fichas técnicas e laudos bromatológicos) 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 48 horas, sob pena de desclassificação.

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

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

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

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

7.1 Contrato de fornecimento para o período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser renovado conforme legislação vigente.

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

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

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

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

7.3.1 O agendamento da visita técnica deverá ser realizado por meio dos telefones (11) 4519-8556 / (11) 4512-7777, com Juliana, Carlos Tadeu e/ou Kelly. Na data agendada será fornecido formulário para apresentação nos locais de entrega, e após as visitas será emitido atestado de vistoria técnica, pela Assessoria da Secretaria de Segurança Alimentar.

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

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

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

7.3.2.1 A apresentação da declaração de pleno conhecimento dos locais de entrega, deverá ser entregue em papel timbrado e realizada por representante credenciado da empresa (representante legal da empresa licitante ou por qualquer responsável, desde que tenha poderes para tanto, através de procuração).

7.3.2.2 É de responsabilidade do contratado a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de execução contratual. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, não poderá deixar realizar o

serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições.

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

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

7.4.1 Cópia autenticada do Alvará Sanitário em nome da empresa vencedora.

7.4.2 Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência do contrato, assumindo inteira responsabilidade pela qualidade e conformidade do objeto entregue, conforme condições estabelecidas neste Edital.

7.4.3 Declaração de que atende aos padrões de boas práticas vigentes pela legislação, conforme modelo em anexo. Tal documentação constante da "Declaração de atendimento as boas práticas de fabricação e manipulação", poderá ser solicitada a qualquer momento durante a vigência do contrato e a sua não apresentação sujeitará a rescisão contratual.

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

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

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

7.7.1 Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na legislação vigente de boas práticas (ANVISA E CVS), esta deverá proceder as adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação. O não cumprimento das exigências estará sujeita ao cancelamento contratual.

7.8 A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações constantes dos itens 6.4 e 6.5, para avaliação e comprovação técnica durante a vigência do contrato, ou para os documentos que constem com prazo de validade vencido, ou seja, emissão superior a 1 (um) ano do documento anterior e apresentado no momento da contratação. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

7.9 A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar laudo de análise específica de gêneros entregues, para comprovar a qualidade e características dos produtos.

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

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

7.11 Durante a vigência do contrato, 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 do contrato, conforme item 7.4.2. O mesmo ocorrerá quando houver mudança nas características sensoriais, composição e/ou embalagem do produto, quando houver alteração de sua composição pelo fabricante.

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

7.12 Se durante a vigência do contrato, ocorrendo qualquer alteração na comercialização dos produtos no mercado (Boletim CEAGESP), definições de padronização do programa Hortiescolha ou na legislação vigente 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), no que se refere à classificação, embalagem, peso do alimento, e/ou nomenclatura dos hortifrutigranjeiros, a Divisão de Alimentação Escolar se reserva o direito de ajustar seus pedidos da melhor forma que interesse a Administração, pela categoria de iguais características.

8. LOCAIS DE ENTREGA

8.1	**Secretaria de Segurança Alimentar**	Rua Rio Branco, 808, Vila Augusto
8.2	**Secretaria de Educação**	
8.2.1	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89, Jd. Adelina
8.2.2	EM ALICE TÚLIO JACOMUSSI	Rua Napoleão Zambeli, 71, Jd. Araguaia
8.2.3	EM ANA AUGUSTA DE SOUZA	Rua Cuba, 20, Pq. das Américas
8.2.4	EM CAROLINA MOREIRA	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 2)
8.2.5	EM CAROLINA MOREIRA (creche)	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 1)
8.2.6	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, Jd. Flórida
8.2.7	EM CHICO MENDES, Núcleo	Rua Santos Dummont, 487, Vl. Bocaina
8.2.8	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876, Jd. Bom Recanto
8.2.9	EM DARCI AP. FINCATTI FORNARI, Drª	Rua Elza Jorge, 153, Jd. Esperança
8.2.10	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253, Vl. Independência
8.2.11	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623, Vl. Magine
8.2.12	EM FRANCISCO ORTEGA	Rua Estevam Gallo, 247,,Jd. Alto da Boa Vista
8.2.13	EM GALDIDO J. SANTOS	Rua João Batista Pântano, 150, Jd. Canadá
8.2.14	EM GEOVANI OLIV. COSTA	Rua América do Norte, 259, Pq. das Américas
8.2.15	EM GUILHERME PRIMO DO VIDOTTO	Rua Leonides Marques Alencar, S/N, Jd. Olinda
8.2.16	EM GUIMARÃES ROSA	Rua Dr. Ariocy R. Costa, 75, Jd. Guapituba
8.2.17	EM HÉLDER PESSOA CÂMARA, DOM	Rua PM Olegário Teixeira Costa, 155, Jd. Itapark
8.2.18	EM HERBERT DE SOUZA	Rua Drª Emília Scarparo, 197, Jd. Zaira
8.2.19	EM JEANETE BEAUCHAMP	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1015, B. Feital
8.2.20	EM JOAO RODRIGUES FERREIRA	Estrada do Regalado s/n, Jd. Feital
8.2.21	EM JONATHAN GOMES L. PITONDO	Av. Barão de Mauá, 3778, Jd. Maringá
8.2.22	EM JOSÉ REZENDE DA SILVA	Rua Pedro de Toledo, 363, Pq. São Vicente
8.2.23	EM JOSÉ TOMAZ NETO, PROF	AV. Dom José Gaspar, 1049, Jd. Pilar
8.2.24	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807, Jd. Zaira
8.2.25	EM LYSIANE PEREIRA GALVÃO, Drª	Rua da Pátria, 237 A, Vl. Magine
8.2.26	EM MÁRCIA REGINA ABRAHAM, PROFª	Rua Cezário Parmegiani, 310, Jd. Santa Lídia
8.2.27	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 2737, Jd. Zaira
8.2.28	EM MARIA WANNY S. CRUZ, PROFª	Rua Clodoaldo P. Caribê, 449, Vl. Assis
8.2.29	EM MARIA WANNY S. CRUZ, Profª Núcleo	Rua Cândido Gonçalo Mendes, 84, Vl. Carlina
8.2.30	EM MARLI RODRIGUES DE SOUZA	Rua Armando Bagnara, 624 B, Jd. Zaira
8.2.31	EM MONTEIRO LOBATO	Rua Edmar Matozinho, 380, Jd. Maringá
8.2.32	EM NATHÉRCIA FERREIRA PERRELLA	Rua Paulo Antônio Cardoso, 228, Jd. Zaira

8.2.33	EM NEUMA MARIA DA SILVA, PROFª	Est. Adutora Rio Claro, 1115, Jd. Paranavaí
8.2.34	EM OSWALD DE ANDRADE	Av. Cláudio Savietto, 397, Jd. Zaira
8.2.35	EM PATRÍCIA MARTINELLI	Rua Pernambuco, s/n, Jd. Elisabete
8.2.36	EM PAULO FREIRE	Rua São João, 876 A, Jd. Bom Recanto
8.2.37	EM PERSEU ABRAMO	Rua Cecília Meireles, 415, Jd. Miranda Aviz
8.2.38	EM ROSA MARIA FRARE, PROFª	Rua das Hortências, 179, Jd. Primavera
8.2.39	EM ROSA MARIA MARTINS DOS SANTOS, Profª	Rua Noel Rosa, 1173, Jd Silvia Maria
8.2.40	EM SAMIR AUADA	Rua Rosa Bonini Mariani, 144, Jd. Guapituba
8.2.41	EM TÂNIA GERALDO DE CAMPOS SILVA	Rua Francisco Jardim, 96, Jd. Anchieta
8.2.42	EM TEREZINHA LEARDINI BRANCO	Av. Pres. Castelo Branco, 1884, Jd. Zaira
8.2.43	EM THEREZINHA DAMO DE LIMA	Rua Assunção, 330, Pq. Américas
8.2.44	EM ZENY MACHADO CHIAROTTO	Rua da União. 119, Jd. Sonia Maria
8.2.45	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua Pachoal Falchi, 49, Vl. Falchi
8.2.46	Zaíra Mansur Sadek Escola de Educação Especial (APAE)	Rua Pe. Manoel de Nóbrega, 850, Capuava
8.2.47	AUTA DE SOUZA Casa da Criança	Rua Riachuelo, 1041, Vl. Vitória
8.2.48	São Pedro Centro de Assistência Social – CASSAP	Rua Virgílio dos Santos, 05, Jd. Itapeva
8.2.49	OSVALDO ALEXANDRO Creche Associação Comunitária	Rua Topázio, 92, Jd. Itapark Novo
8.2.50	Associação Educativa Santa Terezinha	Av. Zaíra Mansur Sadek, 797, Jd. Zaíra
8.2.51	Centro de Formação de Professores Migues Arraes	Rua Rio Branco, 183, Centro
8.2.52	E.M. MARTIN LUTHER KING JR.	Rua Inácio José de Morais, 235, Jd. Nóbrega
8.3	**Secretaria de Promoção Social**	Rua Campos Sales, 289 – Vila Bocaina
8.3.1	Bombeiro Mirim	Av. Papa João XXIII, 310, Vl. Noêmia (Cozinha Bombeiro Mirim)
8.3.2	CRAS Oratório	Rua Salvador, 266, Jd. Oratório
8.3.3	CRAS Macuco	Rua Remo Luis Corradine, 256, Jd. Zaira
8.3.4	CRAS São João	Av. Barão de Mauá, 4050 , Vl. São João
8.3.5	CRAS Zaíra	Av. Pres. Castelo Branco, 2982, Jd. Zaira
8.3.6	CRAS Parque das Américas	Rua Estados Unidos , 84 , Pq. Das Américas
8.3.7	CRAS Feital	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1083, B. Feital
8.3.8	CRAS Vila Mercedes	Rua Cícero Rodrigues da Silva, 355 ,Vl Mercedes
8.3.9	CREAS Matriz	Rua Avaré, 62 , B. Matriz
8.3.10	CREAS Bocaina	Rua Alvares Machado, 18A, Vl. Bocaina
8.3.11	Centro POP	Av. Washington Luis, 625 ,Jd. Cerqueira Leite
8.3.12	Albergue Municipal	Rua Santos Dummont, 59, Vl Bocaina
8.3.13	Núcleo de PSC	Rua Santa Cecília, 489, B. Matriz
8.3.14	Cadastro Único	Rua Almirante Tamandaré, 589 , Vl. Bocaina
8.3.15	Conselho Tutelar	Rua São Mateus, 49 , B. Matriz

8.4	**Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil**	
8.4.1	Corpo de Bombeiros de Mauá	Av. Papa João XXIII, 310, Vl. Noêmia (cozinha quartel)

8.5 Poderá haver acréscimo de locais de entrega durante a vigência do contrato em virtude de inauguração de unidades escolares e de atendimento, ou ainda mudança de endereços.

9. OUTRAS OBSERVAÇÕES:

9.1 Os materiais devem ser de boa qualidade e resistentes, obedecendo aos padrões do domínio público;

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

9.3 A empresa vencedora deverá enviar, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a documentação original, ou cópias autenticadas, referente à habilitação.

MODELO DE PEDIDO SEMANAL

PEDIDO PREFEITURA DE MAUÁ	ITENS SOLICITADOS								
LOCAIS DE ENTREGA	KG	KG	KG	KG	KG	KG	KG	KG	KG
TOTAL									

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO

(em papel timbrado da Licitante)

OBJETO: Fornecimento dos produtos processados para atender o Programas de Alimentação Escolar.

Declaro para fins de participação no Pregão Presencial nº _____, 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 DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO

À
Prefeitura do Município de Mauá
Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 014/ 2 0 2 1

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

(local data)

.....
Nome/assinatura
Cargo

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÕES

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 014/2021

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

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

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

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

(local data)

_____
Nome/assinatura
Cargo

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO RP N°. 014/2021

(MODELO DE PROPOSTA)

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Fone:

OBJETO: **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTIGRANJEIROS – PARA ATENDER AS DEMANDAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.**

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

LOTE ____

ITEM	QTD ANUAL	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
Valor Total: R$_____ (valor por extenso)						

- Condições Contratuais:

Prazo de entrega: Conforme edital

Condições de Pagamento: Conforme edital

Validade da Proposta: Conforme edital

Mauá, ___ de _____ de 2021.

_____
Proponente

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 014/ 2 0 2 1

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

(local data)

_____

Nome/assinatura

Cargo

ANEXO V I
(M O D E L O)

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____
ADVOGADO (S)/ Nº OAB/email: (*) _____

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 do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
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 consequente 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: _____
(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

ANEXO VII

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

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

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

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

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

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-mail e assinatura)

ANEXO VIII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. ___/2021.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ******
PROCESSO N° 11283/2020, O QUAL DEU ORIGEM AO PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 014/2021
OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTIFRUTIGRANJEIROS – PARA ATENDER AS DEMANDAS DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.
COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:
PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO: O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.
USUÁRIOS DO REGISTRO:
DATA DE ASSINATURA: _____.
VALOR TOTAL ESTIMADO:

I - PREÂMBULO

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

II - FUNDAMENTO DO COMPROMISSO

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

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

III - DO OBJETO E DOS PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

IV - DA OBRIGAÇÃO DE FORNECIMENTO

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

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

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

V - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

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

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

j) A quantidade do produto a ser fornecida pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR no momento;

k) A forma do fornecimento da quantidade no momento desejada, se parcelada em dias diferentes ou se integral;

l) O prazo máximo de entrega dos produtos;

m) O valor e a forma de pagamento pela PREFEITURA ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR.

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

VI - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

VIII - DO VALOR ESTIMADO PARA O COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

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

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

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

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

X - DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATADO

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

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

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

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

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

XI - DO PRAZO DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E DA SUBCONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

b) O direito de definir a forma de fornecimento desejada em cada aquisição e de receber os produtos dentro do prazo máximo de entrega a ser estipulado na Autorização de fornecimento, ou ainda, aquele previsto no edital de convocação objeto do presente compromisso;**c)** O direito de optar pela rescisão administrativa do compromisso de fornecimento ou pela instauração de regular procedimento de revisão de preços, sempre que o preço registrado for superior ao praticado no mercado, ou implicar em redução da diferença do percentual fixado na ata de registro de preços;

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

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

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

XIII - DOS DIREITOS DO COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR

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

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

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

XIV – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

1.1 O prazo para pagamento das multas moratórias será de 3 (três) dias úteis a contar da intimação da contratada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado dos pagamento devidos pela Administração, garantida a ampla defesa nos termos da lei.

2. A aplicação da penalidade prevista no item antecedente não impede a rescisão do presente pela ocorrência de quaisquer dos motivos tipificados no artigo 78 da Lei 8666/93, bem como a aplicação de outras sanções admitidas em lei e neste COMPROMISSO.

3. A inexecução total ou parcial da presente ATA acarretará na tomada das seguintes sanções contra o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:

a) Advertência;

b) Multa, na forma do especificado nesta cláusula, no item quatro;

c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos.

d) Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, respeitando o disposto no artigo 87, IV, da Lei n.º. 8.666/93.

4. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR ficará ainda sujeito às seguintes penalidades:

4.1 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de inexecução parcial;

4.2 - 20% (vinte por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos inexecução total do contrato

4.3 - 20% (vinte por cento) do valor da autorização de fornecimento no caso de recusa em aceitá-la ou retirá-la, dentro do prazo de 48(quarenta e oito) horas, admitindo-se apenas uma reincidência.

4.4 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de fornecimento de produto de má qualidade, fora dos mais rigorosos padrões de higiene ou em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo contratante.**5.** Constatada a inexecução do instrumento ou a hipótese da cláusula V das condições de fornecimento será a compromissária intimada da intenção da PREFEITURA quanto à aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do art. 87, §2º e §3º da Lei 8.666/93.

5. Não sendo apresentada a defesa prévia pela compromissária, ou havendo o indeferimento da mesma quando interposta, a PREFEITURA providenciará a notificação da mesma quanto à aplicação da penalidade, abrindo-se prazo para interposição de recurso administrativo, nos termos do art. 109, I, "f" da Lei 8.666/93.

6. Decorridas as fases anteriores, o prazo para pagamento das multas será de 03 (três) dias úteis a contar da intimação da compromissária. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada, ou sendo esta insuficiente, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Não havendo prestação de garantia, o valor das multas será diretamente descontado do crédito que porventura haja.

6.1. Não havendo tais possibilidades, o valor será cobrado judicialmente.

7. A pena de multa aplicada por quaisquer dos motivos especificados no presente, poderá ser aplicada cumulativamente às sanções previstas nas letras "a","c" e "d" do item 3.

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

9. A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar sua rescisão, nos casos enumerados no artigo 78, no modo previsto pelo artigo 79, com as consequências previstas no artigo 80, todos da Lei Federal n° 8.666 / 93.

XV – DA RESCISÃO CONTRATUAL

1. A presente ata de registro de preços poderá ser rescindida: a) unilateralmente, nas hipóteses previstas no artigo 78, incisos I a XII e XVII, da lei federal nº. 8666/93; b) amigavelmente, por acordo entre as partes; c) judicial nos termos da legislação.

2. Nos casos de rescisão administrativa, ficam asseguradas ao contratante as prerrogativas previstas nos incisos I a IV, do artigo 80, da lei supracitada.

3. A contratada estará sujeita às penalidades descritas no art. 87 da Lei Federal nº 8666/93.

XVI - GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

2. Para efeitos obrigacionais tanto o Edital de Pregão, quanto a proposta adjudicada integram o presente compromisso de fornecimento, devendo seus termos e condições ser considerados como partes integrantes do presente COMPROMISSO.

3. O presente instrumento poderá ser alterado, de comum acordo entre as partes, mediante prévia justificativa da parte interessada e devidamente autorizada pela PREFEITURA, ou a quem ela delegar tal função, mediante assinatura de Termos de Re-Ratificação, desde que não seja alterado o objeto e esteja em conformidade com a legislação pertinente.

4. Para todas as questões pertinentes ao presente compromisso de fornecimento o foro será o da Comarca de Mauá, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

5. A "COMPROMISSÁRIA" ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado.

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

Data

Assinaturas