PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N° 122 / 2017

PROCESSO DE COMPRAS N°: 9306/2017

DATA DE RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES: 04 / 10 / 2017

HORÁRIO: 09:00 HORAS

O Município de Mauá, através do Sr. Secretário de Segurança Alimentar fará realizar na Divisão de Compras, situado na Avenida João Ramalho, 205 – Vila Noêmia – Mauá/SP, CEP 09371-520, telefone: (11) 4512-7825 licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS COM COTA RESERVADA DE ATÉ 25% DO OBJETO PARA ME/ EPP/ EQUIPARADOS,** do tipo **MENOR PREÇO,** para a aquisição dos produtos descritos no Anexo I deste Edital, para a Prefeitura do Município de Mauá.

O presente Pregão será processado e julgado em conformidade com as Leis Federais n.ºs 8666/93 e 10520/02, a Lei Complementar nº. 123/06 alterada pela Lei Complementar nº147, de 7 de agosto de 2014, os Decretos Municipais nº. 6783/05 e 7841/13, com as normas deste instrumento e demais normas legais atinentes à espécie.

Critério de Julgamento: menor preço por **LOTE.**

A Ata de Registro de Preços será gerenciada pela Secretaria de Segurança Alimentar.

As despesas serão suportadas pela respectiva dotação orçamentária nº **3.3.90.30.**

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

ANEXO I	TERMO DE REFERÊNCIA
ANEXO II	MODELO DE DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO
ANEXO III	MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ANEXO IV	MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO
ANEXO V	MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO
ANEXO VI	MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE
ANEXO VII	MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO
ANEXO VIII	MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE EMPRESA
ANEXO IX	MODELO DE PROPOSTA **(COTA PRINCIPAL E COTA RESERVADA)**
ANEXO X	TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
ANEXO XI	MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NADA DEVE À FAZENDA PÚBLICA DE MAUÁ

OBS: O Edital poderá ser consultado, no Departamento. de Compras, sito à Av. João Ramalho, 205, 1º andar – Paço Municipal, Centro, Mauá - SP, no horário das 08:00 às 17:00 horas, e retirado pelo site: www.maua.sp.gov.br, devendo a empresa enviar o comprovante de retirada do edital via e-mail: ***cpl@maua.sp.gov.br***, sob pena de não receber os comunicados, esclarecimentos, entre outros. Maiores informações (11) 4512-7825.

DO OBJETO

1. O presente Pregão tem como objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES – PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO**, conforme especificações e estimativas de consumo constantes do Anexo I.

1.1. O fornecimento deverá ser realizado na forma e condições fixadas no presente instrumento, quando solicitado pela Secretaria constante no preâmbulo, ou para quaisquer outras secretarias do Município que vierem a aderir à Ata de Registro de Preços durante o período de sua vigência.

DO SISTEMA DO REGISTRO DE PREÇOS

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

a) O Sistema de Registro de Preços regula-se pelas normas gerais da Lei Federal nº. 8666/93, especialmente seu artigo 15, e pelos procedimentos previstos nos Decretos Municipais n°. 6783/05, 5699/97 e 7273/09 e demais normas complementares.

b) A existência de preços registrados não impede a Administração, sempre que julgar conveniente e oportuno, efetivar as contratações por meio de procedimento licitatório específico ou de contratação direta, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado ao detentor da Ata a preferência em igualdade de condições.

c) O direito de preferência previsto na alínea anterior dar-se-à caso a Administração opte por realizar a aquisição através de licitação específica ou diretamente, nos termos da legislação vigente e o preço encontrado for igual ou superior ao validamente registrado. Nesta hipótese o detentor da Ata de Registro de Preços terá assegurado seu direito à contratação.

d) É vedada a aquisição do produto por valor igual ou superior ao preço registrado, ressalvada a hipótese de esgotamento da capacidade de fornecimento do detentor da ata de registro de preços.

e) Finda a licitação com a adjudicação do objeto, a Secretaria interessada, na condição de órgão gerenciador, fará registrar o preço ofertado pelo(s) licitante(s) vencedor (es) em ata própria.

f) A contratação com o detentor da Ata de Registro de Preços será formalizada pela Secretaria indicada no preâmbulo deste Edital, através de instrumento contratual ou, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro similar, nos termos do art. 62, da Lei Federal nº. 8.666/93.

g) Nos termos da Lei Federal nº. 8.666/93 será conferida total publicidade aos documentos referidos na alínea anterior.

DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3. Homologada a presente licitação, a Administração convocará o vencedor para lavratura do documento denominado ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III que conterá o seguinte:

- Número de ordem em série anual;
- Número da licitação e do procedimento administrativo e sua modalidade;
- Órgãos e unidades integrantes do registro;
- Qualificação do detentor do registro e seu representante legal;
- Descrição do objeto licitado;
- Preços ofertados pelo detentor do registro;
- Prazos, locais de entrega e forma de pagamento, pactuados;
- Número da dotação orçamentária a ser onerada;
- Valor estimado da ata;
- Marca dos produtos.

3.1. A Ata de Registro de Preços será lavrada em 03 (três) vias, devendo uma ser juntada ao processo que lhe deu origem, outra entregue ao detentor da Ata e a terceira para arquivo.

3.1.1. Será fornecida uma cópia da ata para cada um dos órgãos participantes, visando o seu aperfeiçoamento.

DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

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

4.1. A expiração do prazo de vigência da ata de registro de preços não implicará na extinção dos ajustes dela decorrentes, ainda em execução.

DA PARTICIPAÇÃO

5. 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:

5.a) Para item (ns) ou lote (s) relativos à **COTA PRINCIPAL** – todos os interessados que atenderem aos requisitos deste Edital;

5.b) Para item (ns) ou lote (s) 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).

5.1. 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.

5.2. Poderão participar da licitação os interessados, doravante designados licitantes, que atenderem a todas as exigências deste edital e de seus anexos.

5.3. A empresa licitante deverá ser representada fisicamente, por seus sócios ou seus representantes devidamente credenciados em sessão pública, sob pena da licitante não formular lances verbais e interpor recursos.

DO CREDENCIAMENTO PARA MANIFESTAÇÃO NAS SESSÕES

6. Do credenciamento para manifestação nas sessões:

6.1. No dia, hora e local estipulados no presente Edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes específicos para formular lances verbais, bem como para a prática de todos os atos inerentes ao certame, portando documento pessoal de identificação, documentação comprobatória dos poderes do credenciante, mediante a apresentação dos elementos a que se referem os subitens “6.1.2” e “6.1.3”, para credenciamento junto ao pregoeiro.

OBS: O credenciamento será efetuado no prazo estipulado no item 10.26, podendo as empresas participar, desde que estejam presentes até este horário.

6.1.1. O documento de credenciamento deverá ser entregue ao pregoeiro juntamente com a respectiva cédula de identidade ou equivalente, em separado dos envelopes “PROPOSTA” e “DOCUMENTOS”.

6.1.2. O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, devendo obrigatoriamente apresentar os dados constantes do Anexo II.

6.1.2.1. O documento de credenciamento deverá vir acompanhado de contrato social ou documento equivalente, que comprove os poderes de quem o está constituindo.

6.1.3. Se a licitante estiver representada por proprietário, sócio, dirigente ou pessoa de condição assemelhada, deverá apresentar documento comprobatório da sua condição, no qual estejam expressos os seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em nome daquela, também acompanhado de documento pessoal de identificação, estando neste caso, dispensado da apresentação do Termo de Credenciamento, objeto do Anexo II.

6.1.4. A inobservância dos termos do subitem 6.1.3 impedirá a licitante de formular lances verbais e interpor recursos.

6.1.5. O documento de identificação do representante legal ou de credenciamento será retido pelo pregoeiro e juntado ao processo licitatório.

6.1.6. Será indeferido o credenciamento sempre que não forem apresentados os documentos necessários à identificação do interessado ou demonstrada sua condição de representante legal do licitante, e dos poderes específicos para prática dos atos do pregão, como dar lances, manifestar a intenção de recorrer, desistir e renunciar a esse direito.

6.1.7 Os interessados em acompanhar as sessões de abertura dos envelopes que não tenham sido credenciados, poderão fazê-lo desde que não interfiram, de modo algum, no bom andamento dos trabalhos.

6.1.8 Nenhum interessado poderá representar mais de uma empresa;

6.1.9.Juntamente com o credenciamento os licitantes deverão entregar a Declaração de Cumprimento dos Requisitos Habilitatórios, objeto do Anexo IV, bem como, declaração de que se encontra enquadrada na condição de pequena empresa nos termos da legislação fiscal e societária, conforme modelo constante no Anexo VIII.

6.1.10. A não apresentação da Declaração de Cumprimento dos Requisitos Habilitatórios não será objeto de desclassificação do licitante, desde que, presente o representante credenciado, o faça, de próprio punho, antes do início dos trabalhos.

6.1.11. <u>Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte</u>:

6.1.11.1. Apresentar Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06 e suas alterações, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo VIII deste edital, e apresentada FORA dos envelopes nº. "01**"PROPOSTA (COTA PRINCIPAL OU COTA RESERVADA)" e nº." 02" (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO).**

6.1.12. Finalizada a etapa de credenciamento, o Pregoeiro declarará encerrada esta fase e procederá ao recebimento dos envelopes que deverão conter as propostas comerciais e os documentos de habilitação, em invólucros separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, contendo os dizeres **conforme item 8.1 e 8.2.**

DAS DATAS DE RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

7. Os interessados em participar do presente Pregão, deverão comparecer, no Paço Municipal - Divisão de Compras, 1º andar, com os envelopes **"PROPOSTA (COTA PRINCIPAL OU COTA RESERVADA)"** e **"DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO"**, no endereço, data e hora estabelecidos no preâmbulo deste Edital.

7.1. Não será aceita, em hipótese alguma, a entrega de envelopes em desacordo com o item anterior.

DO CONTEÚDO DOS ENVELOPES

8. DOS ENVELOPES "PROPOSTA DE PREÇOS" E "DOCUMENTAÇÃO"

8.1. DO **ENVELOPE "01" -** contendo as propostas da **COTA PRINCIPAL** e da **COTA RESERVADA**, **SEPARADAMENTE**, conforme o enquadramento da empresa, nos termos dos itens **5.a e 5.b** deste Edital e na forma abaixo estabelecida, e do **ENVELOPE "2"** contendo os Documentos de Habilitação, ambos em invólucros separados, indevassáveis, e devidamente lacrados, contendo os seguintes dizeres em suas faces externas:

ENVELOPE "1"

COTA PRINCIPAL – Participação de empresas de qualquer forma societária.
EDITAL DE PREGÃO Nº 122/2017
PROPOSTA COMERCIAL
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ

COTA RESERVADA – Participação somente para microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados.
EDITAL DE PREGÃO Nº 122/2017
PROPOSTA COMERCIAL
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ

ENVELOPE "2"

EDITAL DE PREGÃO Nº 122/2017
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ

8.2 Não será aceita, em hipótese alguma, a entrega de envelopes em desacordo com o item anterior.

9. DO ENVELOPE "1" (COTA PRINCIPAL OU COTA RESERVADA)

9.1 Proposta Comercial, conforme definida nos Anexo IX, deverá ser apresentada em 1 (uma) via, impressa, com escrita numa só das faces de cada folha, sem emendas, nem rasuras, assinada por seu representante legal, na qual deverão constar de forma clara e precisa os elementos e requisitos mencionados no Anexo I, e que não dificulte a exata compreensão de seu enunciado e conterá:

a) A indicação do(s) item (ns) ofertado(s) e respectivas marcas, observadas as exigências estabelecidas neste instrumento, e os respectivos preços unitários e totais, em moeda nacional, expressos em algarismos e por extenso; computados todos os custos básicos

diretos, bem como encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto do edital, tais como frete, combustível, embalagens, e demais concernentes à plena execução do objeto durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

b) Número deste Pregão;

c) Razão social, endereço, CNPJ, Inscrição Estadual, telefone e fax do licitante;

d) Prazo de entrega dos produtos;

e) Prazo de Pagamento;

f) Prazo de validade da proposta de 60 (sessenta) dias corridos, contados da entrega dos envelopes contendo as PROPOSTAS DE PREÇOS;

g) Nome e número do Banco, nome e número da agência e número da conta corrente da proponente;

9.1.1 Ao formular a proposta, o licitante deverá, rigorosamente, observar o objeto da licitação e as condições de participação (**COTA PRINCIPAL** ou **COTA RESERVADA**), para os quais pretenda competir no certame.

9.1.2 A proposta comercial deverá ser apresentada consoante o respectivo item (ns) ou lote (s) que o licitante deseja participar, observado o seguinte:

9.1.2.1 As empresas que não se enquadrarem como microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados, ou que não se declararem em tal condição, não poderão encaminhar propostas relativas ao item (ns) ou lote (s) **reservado** à participação destas;

9.1.2.2.No (s) item (ns) ou lote (s) relativo à ampla participação, poderão ser encaminhadas as propostas por empresas que não se enquadrarem como microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados, ou que não se declararem em tal situação, assegurando-se àquelas assim enquadradas ou declaradas, os benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147/14;

9.1.2.3 Será desclassificada a proposta por descumprimento ao disposto no subitem 9.1.2.1, em relação ao item (ns) ou lote (s) em que é **reservado** à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados;

9.1.3 Os preços ofertados devem ter como referência os praticados no mercado atacadista para pagamento em 30 dias corridos, contados da data do recebimento definitivo do produto pela unidade recebedora;

9.1.4 A licitante deverá apresentar proposta de menor preço para o item que for participar;

9.1.5 Serão desclassificadas as propostas comerciais que não atenderem às exigências essenciais deste Edital e de seus Anexos, que estejam em desconformidade com o critério indicado no Anexo I, bem como as omissas e as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

9.1.6 Consideram-se exigências essenciais aquelas que não possam ser atendidas, no ato, por simples manifestação de vontade do representante, e aquelas cujo desatendimento, nesse momento, possam representar desrespeito aos princípios da licitação;

9.1.7 Havendo falhas possíveis de serem sanadas, deverá o detentor da proposta ou seu representante credenciado assim fazê-lo, desde que não atrapalhe o andamento dos trabalhos ou atrase o julgamento das propostas.

9.2. DO ENVELOPE Nº. 02 – DOCUMENTAÇÃO: O envelope nº. 02 deverá conter a documentação relativa à habilitação, em conformidade com o previsto a seguir:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores;

c) Inscrição do Ato Constitutivo no caso de Sociedades Simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

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

e) 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.

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

e. 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;

e. 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;

e. 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;

e. 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;

e.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:

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

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

f) Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

g) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do interessado, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o pedido de inscrição;

h) Os interessados com sede em outro município que tenham filial no Município de Mauá, deverão também comprovar inscrição no Cadastro de Contribuinte deste Município;

i) 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.

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

k) 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;

l) Caso a licitante não esteja cadastrada como contribuinte neste município, deverá apresentar declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de Mauá, relativamente aos tributos relacionados com a prestação licitada (anexo XI);

m) Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS);

n) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, nos termos da Lei Federal nº. 12.440/11;

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

o.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;

p) Atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem o fornecimento de objeto similar conforme anexo I, sem exigência de comprovação de quantitativos mínimos;

q) 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 V;

r) A empresa deverá declarar que, no momento da contratação, não está cumprindo pena por inidoneidade, sob as penas da Lei, conforme modelo constante do Anexo VI;

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

9.2.1. Os documentos exigidos nas alíneas "i", "j", "k", "m" e "n" acima, poderão ser apresentados também como "Certidão Positiva, com efeito, de Negativa".

9.2.2. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato ou seu substitutivo.

9.2.3. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.2.4. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, mediante apresentação de requerimento devidamente fundamentado e aceito pela Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

9.2.5. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes, nos termos do artigo 4º inciso XXIII, da Lei 10.520/02.

9.2.6. Os documentos a que se refere o item "9.2" **deverão** ser apresentados por meio de cópia autenticada por cartório competente;

9.2.7. Em caso de documento expedido via Internet, a Comissão de Apoio Técnico, obrigatoriamente, verificará a sua veracidade junto ao respectivo Sistema Informatizado;

9.2.8. Os documentos solicitados no item "9.2", quando não constarem a sua validade expressa, serão aceitos pela P.M.M., quando emitidos com antecedência máxima de 180 (cento e oitenta) dias da data de sua emissão.

9.2.9. As empresas com cadastro de fornecedor na Prefeitura do Município de Mauá ficam isentas de apresentar os documentos constantes nas letras "a" a "h" do item 9.2 "Documentação".

DA REALIZAÇÃO DO PREGÃO

10. São os seguintes os procedimentos a serem adotados para a realização do pregão propriamente dito:

10.1. No dia, hora, e local designados neste edital, os licitantes deverão estar legalmente representados ou por terceiros devidamente credenciados, com poderes específicos para formulação de lances verbais e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame conforme o modelo referencial indicado no Anexo II;

10.2. Recebidos os envelopes, serão abertos os de Proposta Comercial. O Pregoeiro, juntamente com a equipe de apoio, procederá à análise da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital e em seus Anexos, com exceção do preço, desclassificando as incompatíveis.

10.2.1. As propostas Comerciais da **COTA PRINCIPA**L serão analisadas em primeiro lugar. Finalizada a classificação destas, serão analisadas as Propostas Comerciais da **COTA RESERVADA.**

10.2.2 - As propostas serão classificadas provisoriamente, em ordem crescente de preços, **por lote.**

10.3. Na hipótese de exigência de amostras, catálogos e/ou outros documentos técnicos, deverão ser observados os requisitos exigidos no Anexo I.

10.4. No curso da sessão, uma vez definida a classificação provisória, o pregoeiro convidará individualmente os licitantes ofertantes de propostas de preços até 10% superiores a menor proposta, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor;

10.4.1. Quando não houver, no mínimo, 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, serão consideradas classificadas, para essa fase competitiva, as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de 3 (três).

10.4.2. No caso de empate entre duas ou mais propostas escritas será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta de lances.

10.5. A oferta dos lances deverá ser efetuada, de forma sucessiva, em valores distintos, decrescentes e inferiores ao menor valor ofertado, sempre que o Pregoeiro convidar individualmente, de forma seqüencial, o representante para fazê-lo, a partir da proposta de maior preço até o menor.

10.5.1. A definição sobre quais valores deverão incidir os lances, se globais ou unitários, consta do Anexo I.

10.5.2. Haverá rodadas separadas de lances para cada item (ns) ou lote (s) relativos à **COTA PRINCIPAL** e à **COTA RESERVADA**, iniciando-se pela cota principal.

10.6. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão da Licitante da fase de lances e na manutenção de seu último preço apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

10.7. O encerramento da fase competitiva ocorrerá quando, indagados pelo Pregoeiro, as Licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances, oportunidade em que serão classificadas as propostas.

10.8. Neste momento, em relação à cota principal, deverá o Pregoeiro verificar se há Licitante na condição de pequena empresa e, em caso positivo, indagar a mesma sobre a intenção do exercício das prerrogativas trazidas pela Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores.

10.9. Não serão aceitos lances cujos valores forem iguais ou maiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado.

10.10. No caso de cota principal, será assegurada às pequenas empresas, como critério de desempate, a preferência de contratação de acordo com o estabelecido no artigo 44 da Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores.

10.10.1. Entendem-se por empate, situações em que as propostas apresentadas pelas pequenas empresas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à melhor proposta classificada nos termos do subitem 10.7.

10.11. Na hipótese de empate, nos termos da Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores , será procedido o seguinte:

10.11.1. A pequena empresa mais bem classificada poderá apresentar proposta comercial com valor inferior àquela considerada vencedora da sessão pública, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

10.11.2 A pequena empresa mais bem classificada será convocada para apresentar a nova proposta verbal no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, aplicando-se a regra aos demais licitantes que se enquadrarem na hipótese do subitem 10.10.1.

10.12. Não ocorrendo a contratação na forma do item anterior serão convocadas as remanescentes que se enquadrem como pequena empresa na ordem classificatória, para o exercício dos direitos trazidos pela Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores .

10.13. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas pequenas empresas que se encontrem na situação descrita no subitem 10.10.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a oferta.

10.14. Na hipótese de não contratação nos termos previstos a partir do subitem 10.8, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora da sessão pública.

10.14.1. O disposto nos itens anteriores somente se aplicará quando a melhor proposta, superada a fase de lances, não tiver sido apresentada por pequena empresa.

10.15. Não havendo microempresa, empresa de pequeno porte e equiparados vencedora para a **cota reservada**, esta deverá ser adjudicada ao vencedor da **cota principal.**

10.15.1. No caso de recusa do vencedor da cota principal, será dada a oportunidade aos licitantes remanescentes, sucessivamente, desde que aceitem o preço do primeiro colocado.

10.16. Não há impedimento à contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados na totalidade do objeto.

10.17. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo menor preço ofertado entre as cotas.

10.18. Nos casos em que os lances incidirem sobre valores globais, para cálculo dos preços unitários finais, será concedido à Licitante vencedora o prazo de até 24 horas, para apresentação da proposta readequada, desde que mantido o preço proporcional ao desconto que o sagrou vencedor.

10.18.1. Para o caso da licitante ser vencedora da **COTA PRINCIPAL** e por razões legais ser conferida a ela a **COTA RESERVADA**, deverá ser apresentada no mesmo prazo proposta readequada, inclusive com as quantidades totais.

10.18.2.O não atendimento do prazo ou a não apresentação da proposta fica configurada a desídia do licitante, sujeitando-o às penalidades previstas neste Edital.

10.19. Para o caso de não serem ofertados lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor valor e o preço estimado para a contratação, devendo o Pregoeiro negociar junto ao particular melhores condições para a Administração.

10.20. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas de acordo com o menor preço apresentado, o Pregoeiro verificará a aceitabilidade do melhor preço ofertado, comparando-o com o valor indicado na estimativa de preços e procederá à negociação junto ao licitante para obter melhores condições para a Administração e procederá à classificação definitiva das propostas, que será consubstanciada em ata;.

10.21. Ultrapassada a fase de lances, sem prejuízo do disposto no subitem 10.8 e aceito o preço final proposto, bem como aprovada a eventual amostra, o Pregoeiro procederá à abertura do envelope "Documentos de Habilitação" da Licitante vencedora, verificando se os documentos apresentados atendem as condições de habilitação fixadas neste Edital e em seus Anexos.

10.22. Caso o preço final não seja aceito ou ocorra a inabilitação da Licitante que tiver apresentado a melhor oferta, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, sem prejuízo do disposto no subitem 10.8 e, estando esta aprovada, fará análise dos documentos necessários à habilitação da Licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a todos os termos do Edital e de seus Anexos, sendo a respectiva Licitante declarada vencedora, adjudicando-lhe o objeto da sessão pública.

10.23. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade da proposta escrita de menor preço com o parâmetro de preço definido no item 11, bem como sua exequibilidade;

10.23.1. Nessas situações, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a Licitante para que seja obtido o melhor preço.

10.24. As propostas classificadas serão estudadas e julgadas pelo Pregoeiro, a quem caberá a adjudicação do objeto, prosseguindo-se com os demais atos tendentes à homologação pelo(a) Sr(a). Secretário(a) da pasta constante no preâmbulo do edital.

10.25. Os envelopes Documentos de Habilitação das Licitantes que tiveram suas propostas comerciais desclassificadas ou que restaram vencidas na fase de lances, que não forem retirados, no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias após a homologação, serão destruídos.

10.26. Todos os documentos da Licitante vencedora, bem como todas as propostas apresentadas, serão colocados à disposição das presentes para livre exame e rubrica, podendo qualquer Licitante manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer.

10.27. Se a Licitante vencedora, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o Contrato, quaisquer que sejam os motivos, será convocada outra Licitante, nos termos do subitem 10.18, para efetivar o Contrato, e assim sucessivamente, configurando-se, neste caso, a hipótese descrita no item 17, aplicando-lhe a penalidade ali imposta.

10.28. Constará da ata os licitantes participantes, os preços oferecidos nas propostas apresentadas, as propostas eventualmente desclassificadas com a respectiva fundamentação, e a ordem de classificação provisória das propostas;

10.29. Declarada encerrada a etapa competitiva, o pregoeiro procederá à classificação definitiva das propostas, que será consubstanciada em ata.

10.30. Constatando-se o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante classificado e habilitado será declarado vencedor.

10.31. Se o licitante desatender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

10.32. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias para apresentação dos memoriais do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para

apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes franqueada vista imediata dos autos;

10.33. Os recursos interpostos e/ou contrarrazões deverão ser protocolados na Divisão de Compras, das 08:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta-feira;

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

10.34. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante conforme previsto no subitem "10.32" importará na decadência do direito de recurso e a adjudicação do(s) objeto(s) licitado(s) pelo pregoeiro ao vencedor.

10.35. Decididos, quando for o caso, os recursos, o pregoeiro declarará o vencedor da licitação, encaminhando os autos do processo à autoridade competente para homologação do certame, adjudicação do objeto e convocação do licitante vencedor para assinatura do Registro de Preços;

10.36. Quando o licitante vencedor da ata de registro de preços, convocado dentro do prazo de validade da proposta, recusar-se a assiná-la ou não apresentar situação regular no ato de assinatura desta, poderá ser convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para celebrar o ajuste, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis;

10.37. Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação dos licitantes desclassificados e dos classificados não declarados vencedores permanecerão sob custódia da Administração, até expirar a data de validade das propostas;

10.38. Decorrido o prazo estabelecido no subitem antecedente, as licitantes deverão, mediante requerimento próprio, retirar os envelopes, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, após o qual os mesmos serão eliminados;

10.39. Serão inabilitadas as licitantes que apresentarem documentação incompleta ou com borrões, rasuras em partes essenciais, e desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências essenciais do edital;

10.40. Nas situações previstas nos subitens "10.31" e "10.36", o pregoeiro negociará diretamente com o proponente para que seja obtido o melhor preço.

DO JULGAMENTO

11. O julgamento do certame se dará pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE.**

DA HOMOLOGAÇÃO

12. A homologação do presente certame compete ao Ordenador da Despesa da Secretaria Interessada, de acordo com Decreto nº. 7841/13, o que ocorrerá logo após o julgamento e após o decurso dos prazos recursais ou a decisão dos recursos eventualmente interpostos.

12.1. A homologação do resultado desta licitação não obriga a Administração a aquisição do objeto licitado.

RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13. Além do recurso administrativo já referido neste Edital, dos atos administrativos decorrentes do processamento desta licitação caberão os recursos previstos pelo Decreto Municipal nº. 6783/05 e pela Lei Federal nº. 8.666/93 observados os procedimentos aqui previstos.

DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14. CONDIÇÕES GERAIS:

14.1 Encerrados os trabalhos deste Pregão, deverá ser firmada na Divisão de Compras (Setor de Contratos) a Ata de Registro de Preços, entre o Município de Mauá, através da Secretaria de Segurança Alimentar e o detentor da ata, nos termos e condições deste Edital e cuja minuta é parte integrante do presente instrumento, ANEXO III.

14.2. Será vedada a contratação de empresas quando:

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

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

14.3. A ata de registro de preços deverá ser firmada por representante legal da empresa vencedora do certame ou por procurador com poderes para tal, mediante comprovação através de contrato social ou instrumento equivalente e procuração, respectivamente, juntamente com cópia de cédula de identidade do signatário;

14.4. O vencedor convocado terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar do recebimento da comunicação, fax ou telegrama, para assinar a ata de registro de preços e a entrega deverá ser conforme condições estabelecidas no Anexo I;

14.5. Caso algum produto de uma determinada marca, tenha a sua comercialização suspensa pelos órgãos oficiais ou deixe de apresentar suas qualidades iniciais, deverá ser apresentado novo produto com as mesmas características e especificações e condições contratuais iniciais, para prévia autorização de substituição;

14.6. Local de entrega: conforme condições estabelecidas no Anexo I;

14.7. A recusa injustificada do vencedor em atender o disposto na alínea anterior caracterizará descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-o à multa prevista no item "17" deste Edital, sem prejuízo das demais sanções legais;

14.8. Na ocorrência da hipótese prevista na alínea anterior aplicar-se-á o disposto no subitem "10.24";

14.9. Os produtos deverão ser entregues de acordo com os padrões de acondicionamento, manuseio, transporte, observadas as regras específicas fixadas no presente edital e na Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente;

14.10. Os produtos serão recebidos provisoriamente, sendo liberado o canhoto de recebimento. Dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega, será verificada a conformidade do produto com as especificações, quantidades e preço correspondentes;

14.11. A aceitação definitiva dar-se-á em até 48 (quarenta e oito) horas, quando a Nota Fiscal será atestada por servidor/comissão devidamente credenciado para este fim;

14.12. Caso os produtos apresentem irregularidades, especificações incorretas ou estejam fora dos padrões determinados, a unidade recebedora os devolverá para regularização no prazo de 24 (vinte e quatro) horas. O atraso na substituição dos mesmos acarretará a suspensão dos pagamentos, além das penalidades previstas no edital;

14.13. Não será admitida a entrega dos produtos pelo detentor da ata de registro de preços sem que este esteja de posse da Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente;

14.14. Nos termos do artigo 54, da Lei Federal n°. 8.666/93 e pelos Decretos Municipais nº. 5699/97, 6783/05 e 7273/09, a Ata de Registro de Preços rege-se pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhe, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado;

14.15. Durante a execução do ajuste os locais de entrega poderão ser alterados, excluídos e/ou acrescidos de novos outros sempre no Município de Mauá;

14.16. Se, por ocasião da formalização da ata de registro de preços, as certidões de regularidade de débito do adjudicatário perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, esta Prefeitura verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção de tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada;

14.16.1. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 14.16, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazo de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar;

14.17. Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar previamente a assinatura da ata de registro de preços ou instrumento equivalente, a regularidade fiscal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital,

14.17.1. Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, retomar-se-ão os procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem “10.15.1”.

14.17.2. Na hipótese de nenhuma microempresa e empresa de pequeno porte atender aos requisitos deste edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à contratação;

14.18. Quando o adjudicatário convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 14.16, ou se recusar a assinar a ata de registro de preço, será convocado outro licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente, com vistas à assinatura de registro de preços;

14.19 Os preços registrados não sofrerão reajuste pelo período da contratação, conforme legislação federal em vigor.

DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15. Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta corrente da empresa, em 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.

15.1. Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte do detentor da ata de registro de preços, o decurso do prazo de pagamento será interrompido, reiniciando-se sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

15.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada para regularização, e seu vencimento ocorrerá a partir da data de sua validação.

15.3. Não serão autorizadas antecipações de pagamento de qualquer espécie.

DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS E RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16. O preço registrado será cancelado quando se mantiver incompatível ao praticado no mercado, observada as regras estabelecidas pelos Decretos Municipais nºs. 5.699/97 e 7.273/09;

16.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida nas hipóteses dos artigos 77 e 78, da Lei nº. 8.666, de 23 de junho de 1993, observadas as regras específicas estabelecidas pelos Decretos Municipais nºs. 5.699/97 e 7.273/09.

16.2 Compete à Secretaria Gestora da Ata decidir acerca do cancelamento do registro de preços e/ou da rescisão da ata de registro de preços.

DAS PENALIDADES

17. 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.

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

18.1. Advertência;

18.2. 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%;

18.3. 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;

18.4. 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;

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

20. 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.

20.1. 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.

21. 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.

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

23. 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.

24. 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.

25. 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.

26. 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 conseqüências previstas no artigo 80, todos da Lei Federal nº. 8.666/93.

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

DA RESCISÃO CONTRATUAL

28. 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.

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

DISPOSIÇÕES GERAIS

30. O detentor da Ata de Registro de Preços fica obrigado durante sua vigência, a atender a todos os pedidos de fornecimento efetuados;

31. Será pago o preço vigente na data em que a Ordem de Fornecimento ou instrumento equivalente for entregue ao detentor da ata de registro de preços, independentemente da data de entrega do produto na unidade requisitante, ou de qualquer revisão de preço deferida nesse intervalo de tempo.

32. A recusa do detentor da ata de registro de preços em receber o pedido no prazo estipulado no item "14", caracterizará inexecução total e acarretará a aplicação das penalidades previstas neste Edital.

33. O detentor da ata de registro de preços deverá comunicar ao Município toda e qualquer alteração de dados cadastrais para atualização.

34. O presente pregão poderá ser anulado ou revogado, sempre mediante despacho motivado, sem que caiba a qualquer licitante direito à indenização.

35. As quantidades indicadas no presente Edital são estimadas e servem como mera referência, podendo a Administração aumentá-las observado o limite de 25% (vinte e cinco por cento) estabelecido em lei, de acordo com sua necessidade ou no caso da adesão de outras unidades à Ata de Registro de Preços.

36. Decairá do direito de solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente Edital o interessado que não se manifestar até o 2° (segundo) dia útil anterior à data da sessão do pregão, o que caracterizará aceitação de todos os seus termos e condições. Qualquer manifestação posterior que venham a apontar falha ou irregularidades que o viciariam não terá efeito de recurso perante a Administração.

37. A impugnação feita tempestivamente não impedirá o interessado de participar do processo licitatório.

38. As despesas serão suportadas pelas dotações orçamentárias indicadas na Ata de Registro de Preços constante do Anexo III, para o exercício vigente e para o exercício posterior.

39. O aperfeiçoamento da Ata de registro de preços é condicionado à existência de recursos suficientes para suportar as despesas pretendidas;

40. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto licitado, a associação do detentor da ata de registro de preços com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem expressa anuência do Município.

41. A tolerância do Município com qualquer atraso ou inadimplência por parte do detentor da Ata de Registro de Preços não importará de forma alguma em alteração contratual ou novação.

42. 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.

43. O presente Edital, seus anexos e a proposta vencedora farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

44. **IMPUGNAÇÕES** ao Edital só serão aceitas por escrito e protocoladas na Divisão de Compras, das 08:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta-feira, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para recebimento das propostas, não serão aceitas impugnações enviadas por fax, e-mail e via correio.

45. QUESTIONAMENTOS a serem feitos sobre este edital só serão aceitos por escrito e desde que encaminhados ao Divisão de Compras, no horário das 08:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta-feira, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para recebimento das propostas.

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

47. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

48. Não havendo expediente na data designada para a realização da sessão pública, ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subseqüente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja decisão e comunicação do pregoeiro em contrário.

49. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente da Prefeitura.

50. Os servidores que integram a Comissão de Pregão foi constituída pelas Portarias nºs. 10.957 de 17/01/17 e 11.022 de 06/06/17.

51. As partes elegerão o Foro da Comarca de Mauá para qualquer procedimento administrativo ou judicial decorrente do processamento desta licitação e do descumprimento da ata de registro de preços dela originado.

52. Este edital contém as condições gerais do procedimento licitatório que em conjunto com os elementos específicos, contidos nos Anexos que o integram, regerão a licitação e a contratação específica.

Mauá, 19 de Setembro de 2017.

ADOLFO LOPEZ ALONSO
Secretário Adjunto
Secretaria de Finanças

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: O presente Pregão tem como objeto o Registro de Preços para FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES – PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO.

LOTE 01 - CARNE BOVINA

LOTE 01 A (COTA PRINCIPAL)				
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	**Quant. /mês**	**Quant./ano**
1	Acém moído congelado (congelamento rápido individual - IQF)	Kg	900	10.800
2	Acém em cubos congelado, sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	1.350	16.200
3	Fígado de boi em iscas congelado (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	120	1.440
4	Iscas de patinho congelado com legumes (cenoura e mandioca) (Congelamento Rápido Individual - IQF)	kg	300	3.600
5	Patinho moído congelado com legumes (cenoura e vagem) (Congelamento Rápido Individual - IQF)	kg	300	3.600

LOTE 01 B (COTA RESERVADA)				
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	**Quant. /mês**	**Quant./ano**
1	Acém moído congelado (congelamento rápido individual - IQF)	Kg	300	3.600
2	Acém em cubos congelado, sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	450	5.400
3	Fígado de boi em iscas congelado (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	40	480
4	Iscas de patinho congelado com legumes (cenoura e mandioca) (Congelamento Rápido Individual - IQF)	kg	100	1.200
5	Patinho moído congelado com legumes (cenoura e vagem) (Congelamento Rápido Individual - IQF)	kg	100	1.200

LOTE 02 - AVES

LOTE 02 A (COTA PRINCIPAL)				
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	**Quant. /mês**	**Quant./ano**
1	Filé de peito de frango em tiras congelado sem pele e sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	1.050	12.600
2	Sobrecoxa de frango em cubos congelado, sem pele e sem osso (congelamento rápido individual - IQF)	Kg	300	3.600
3	Sassami de frango em partes, temperado, grelhado e congelado	Kg	300	3.600
4	Carne de frango moída, temperada, empanada cozida e congelada	kg	300	3.600
5	Carne de frango moída com vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha), temperada, empanada, cozida e congelada	kg	300	3.600

LOTE 02 B (COTA RESERVADA)				
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	**Quant. /mês**	**Quant./ano**
1	Filé de peito de frango em tiras congelado sem pele e sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	350	4.200
2	Sobrecoxa de frango em cubos congelado, sem pele e sem osso (congelamento rápido individual - IQF)	Kg	100	1.200
3	Sassami de frango temperado grelhado (congelado)	Kg	100	1.200
4	Carne de frango moída, temperada, empanada cozida e congelada	kg	100	1.200

5	Carne de frango moída com vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha), temperada, empanada, cozida e congelada	kg	100	1.200

LOTE 03 – CARNE SUÍNA

LOTE 03 A (COTA PRINCIPAL)				
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	**Quant. /mês**	**Quant./ano**
1	Iscas de pernil suíno, congelado e sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	300	3.600

LOTE 03 B (COTA RESERVADA)				
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	**Quant. /mês**	**Quant./ano**
1	Iscas de pernil suíno, congelado e sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	100	1.200

LOTE 04 - EMBUTIDOS

LOTE 04 A (COTA PRINCIPAL)				
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	**Quant. /mês**	**Quant./ano**
1	Salsicha de frango congelada, isenta de corante artificial	Kg	750	9.000

LOTE 04 B (COTA RESERVADA)				
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	**Quant. /mês**	**Quant./ano**
1	Salsicha de frango congelada, isenta de corante artificial	Kg	250	3.000

LOTE 05 - PEIXE

LOTE 05 A (COTA PRINCIPAL)				
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	**Quant. /mês**	**Quant./ano**
1	Carne de merluza, moldada, empanada e congelada (nuggets de peixe)	Kg	300	3.600
2	Cortes de filé de peixe (polaca do Alasca) empanado e congelado	Kg	300	3.600
3	Isca de peixe (polaca do Alasca) congelado	Kg	120	1.440

LOTE 05 B (COTA RESERVADA)				
Item	**DESCRIÇÃO**	**Unid.**	**Quant. /mês**	**Quant./ano**
1	Carne de merluza, moldada, empanada e congelada (nuggets de peixe)	Kg	100	1.200
2	Cortes de filé de peixe (polaca do Alasca) empanado e congelado	Kg	100	1.200
3	Isca de peixe (polaca do Alasca) congelado	Kg	30	360

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

ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS

LOTE 1 – CARNE BOVINA

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

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: 100% acém moído.

2.2 A carne de bovino, quando moída, deve conter no máximo 5 % de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Classificação - por espécie: carne de bovino; por categoria: segunda; corte: acém.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: próprio da carne, firme, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria da carne, sem manchas esverdeadas;

Cheiro: próprio;

Sabor: característico;

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

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

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

ITEM 02 - ACÉM EM CUBOS CONGELADO (Congelamento Rápido Individual - IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: acém bovino, limpo, sem osso, cortado em cubos de aproximadamente 2cm x 2cm.

2.2 A carne de bovino, quando em pedaços deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Classificação - por espécie: carne de bovino; por categoria: segunda; corte: acém.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: próprio da carne, firme, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria da carne, sem manchas esverdeadas;

Cheiro: próprio;

Sabor: característico;

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

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

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -12ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

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

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: próprio, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria, sem manchas esverdeadas;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio;

Textura: característica.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

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

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -12ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

ITEM 04 – ISCAS DE PATINHO CONGELADO COM LEGUMES (CENOURA E MANDIOCA) (Congelamento Rápido Individual - IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Denomina-se carne a parte muscular comestível dos mamíferos, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção Federal. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF).* Os vegetais (cenoura e mandioca) deverão ser obtidos através do processamento de espécies sãos e genuínos, próprios para o consumo, de primeira qualidade e submetidos a processo de higienização e corte de acordo com as etapas de processamento do manual de Boas Práticas de Manipulação e demais determinações e legislações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes: carne bovina – patinho (80%), cenoura (10%) e mandioca (10%).

2.2. Patinho corte em iscas, cenoura e mandioca corte em cubos;

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: próprio do produto; firme, não amolecidas e nem pegajosa.

Cor: próprio do produto, sem manchas esverdeadas.

Sabor: característico.

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

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

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -12ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

ITEM 05 – PATINHO MOÍDO CONGELADA COM LEGUMES (CENOURA E VAGEM) (Congelamento Rápido Individual - IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Denomina-se carne a parte muscular comestível dos mamíferos, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção Federal. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen - IQF)* à temperatura de – 18º (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. Os vegetais (cenoura e vagem) deverão ser obtidos através do processamento de espécies sãos e genuínos, próprios para o consumo, de primeira qualidade e submetidos a processo de higienização e corte de acordo com as etapas de processamento do manual de Boas Práticas de Manipulação e demais determinações e legislações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: carne bovina moída - patinho (80%), cenoura (10%) e vagem (10%).

2.2. Patinho corte moído, cenoura e vagem corte em cubos;

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: próprio, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria, sem manchas esverdeadas;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio;

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

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

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

LOTE 02

ITEM 01 - FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO sem pele e sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: Filé de peito de frango limpo cortado em tiras de aproximadamente 2cm x 2cm x 7cm

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

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: próprio, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria, sem manchas esverdeadas;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio;

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

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

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

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

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: próprio, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria, sem manchas esverdeadas;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio;

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

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

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

ITEM 03 - SASSAMI DE FRANGO EM PARTES, TEMPERADO, GRELHADO E CONGELADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes: cortes resfriados de frango (sassami), água, sal, amido de arroz e dextrose de milho. Não contém glúten. Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não haja alterações sensoriais e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: próprio do produto; firme, não amolecido e nem pegajoso.

Cor: próprio do produto, sem manchas.

Sabor: característico.

Textura: característica.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 02 (dois) a 2,5 (dois e meio) Kg.

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

ITEM 04 – CARNE DE FRANGO MOÍDA, TEMPERADA, EMPANADA, COZIDA E CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto industrializado a partir de porções de filé de peito de frango limpo, obtido das carcaças de aves, isento de peles, ossos, cartilagens e hematomas fortes, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, acrescido de ingredientes, moldado e revestido de cobertura apropriada (farinha) que o caracterize, prontos para serem servidos, moldados em formato característico, em unidades pesando de 15 a 20g. Os pedaços de frango devem ser moídos e homogeinizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, acrescentando-lhes apenas características de sabor, odor, coloração e conservação adequada.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: carne de frango, cobertura (farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, emulsificante, corante natural de urucum, espessante, fermento biológico, proteína de soja, especiarias, aromatizante, estabilizante, antioxidante e

realçador de sabor. Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não haja alterações sensoriais e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2 Características sensoriais: o produto deve apresentar-se em pedaços, a carne deve ser característica, clara, com textura macia, odor e sabor característicos.

2.3 Peso unitário do produto: 15 a 20 gramas por unidade.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 06 (seis) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 02 (dois) a 2,5 (dois e meio) Kg.

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

ITEM 05 – CARNE DE FRANGO MOÍDA COM VEGETAIS (cenoura, brócolis, milho e ervilha), TEMPERADA EMPANADA, COZIDA E CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto industrializado a partir de porções de carne de frango obtida das carcaças de aves, isento de peles, ossos, cartilagens e hematomas fortes, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, acrescido de ingredientes, moldado e revestido de cobertura apropriada (farinha) que o caracterize, prontos para serem servidos, moldados em formato característico, em unidades pesando de 15 a 20g. Os pedaços de frango devem ser moídos e homogeinizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, acrescentando-lhes apenas características de sabor, odor, coloração e conservação adequada.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: carne de frango e carne moída de frango (filé de peito de frango, ou coxa/sobrecoxa), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, vegetais (cenoura, brócolis, milho e ervilha), água, proteína texturizada de soja, fécula de mandioca, gordura vegetal, dextrina, especiarias, aromatizantes naturais, proteína isolada de soja, emulsificantes, corante natural, espessante, realçador de sabor, estabilizante, acidulante e antioxidante.

Obs.: Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não haja alterações sensoriais e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto – próprio e uniforme, característico do produto;

Cor – própria e uniforme, sem manchas escuras;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio;

Consistência/textura – própria, crocante após a cocção.

2.3 Peso unitário do produto: 15 a 20 gramas por unidade.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 06 (seis) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 02 (dois) a 2,5 (dois e meio) Kg.

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 06 (seis) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -12ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

LOTE 03

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

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

2.2 Classificação - por espécie: carne de suíno; por categoria: segunda (pernil); A carne de pernil, quando em pedaços deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: próprio, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria, sem manchas esverdeadas;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

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

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -12ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

LOTE 04

ITEM 01 - SALSICHA DE FRANGO CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de condimentos (corante natural) e sem pimenta, perfeitamente triturados e misturados, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá conter no máximo 2% de amido.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes: carne de frango, carne mecanicamente separada de frango, água, proteína de soja, sal, açúcar, fécula de mandioca, especiarias, estabilizante, aromatizantes, realçador de sabor, antioxidante, conservador, corante natural de urucum. Não contém glúten.

Obs.: Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não haja alterações sensoriais e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2 Características organolépticas:
Aspecto – característico do produto;
Cor – própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
Cheiro – próprio;
Sabor – próprio.
Textura – característica; não apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida
2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado (à vácuo), e que assegure a durabilidade de 06 (seis) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 03 (três) quilos.
3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.
3.2 Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -12ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

LOTE 05

ITEM 01 - CARNE DE MERLUZA MOLDADA, EMPANADA E CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto industrializado a partir de porções de carne de merluza, acrescido de ingredientes, moldado e revestido de cobertura apropriada (farinha) que o caracterize, prontos para serem servidos, moldados em formato característico ou com temas e/ou figuras como peixes, em unidades pesando de 25 a 30g. Os filés de peixe merluza devem ser moídos e homogeinizados acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, acrescentando-lhes apenas características de sabor, odor, coloração e conservação adequada. A carne de peixe merluza deve apresentar-se sadia, livre de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes: carne de filé de merluza, farinha de rosca, água, óleo vegetal, amido de milho, sal, levedo de cerveja, cebola em pó, noz moscada moída e alho em pó.
Obs.: Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não haja alterações sensoriais e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.
2.2 As características organolépticas:
Aspecto – próprio e uniforme, característico do produto;
Cor – própria e uniforme, sem manchas escuras;
Cheiro – próprio;
Sabor – próprio;
Consistência/textura – própria, crocante após a cocção.
2.3 Peso unitário do produto: 25 a 30 gramas por unidade.
2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 12 (doze) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2,5 (dois e meio) quilos.
3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.
3.2 Variação de até 6% (seis por cento) no peso líquido do produto descongelado em relação ao congelado.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem -12ºC à -18ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

ITEM 02 – CORTES DE FILÉ DE PEIXE (POLACA DO ALASCA), EMPANADO E CONGELADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto industrializado a partir de porções de carne de merluza, acrescido de ingredientes, moldado e revestido de cobertura apropriada (farinha) que o caracterize, prontos para serem servidos, moldados em formato característico ou com temas e/ou figuras como peixes, em unidades pesando aproximadamente 80 a 90g. Os filés de peixe (polaca do Alasca) devem ser acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, acrescentando-lhes apenas características de sabor, odor, coloração e conservação adequada. A carne de peixe deve apresentar-se sadia, livre de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes: filé de peixe Polaca do Alasca, cobertura de empanamento (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e corante natural urucum, farinha de milho, espessante, gordura vegetal e especiarias.

Obs.: Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não haja alterações sensoriais e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2 As características organolépticas:

Aspecto – próprio e uniforme, característico do produto;

Cor – própria e uniforme, sem manchas escuras;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio;

Consistência/textura – própria, crocante após a cocção.

2.3 Peso unitário do produto: 80 a 90 gramas por unidade.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

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

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -12ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

ITEM 03 – ISCA DE PEIXE (POLACA DO ALASCA) CONGELADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes: carne de polaca em iscas entre 8 a 10 cm de comprimento, largura 3 a 5 cm;

2.2 As características organolépticas:

Aspecto – próprio e uniforme, característico do produto;

Cor – própria e uniforme, sem manchas escuras;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio;

Consistência/textura – própria, crocante após a cocção.

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

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

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

3.1. Variação de até 10% (dez por cento) entre os pacotes no peso líquido do produto congelado.

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

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18ºC, mesma temperatura em que deverá ser realizado o transporte e entrega.

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

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 26 de 17/06/2013 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 III - Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar"* da referida Resolução.

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

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 (Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 ou atualizações posteriores).

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

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

4.2 Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pelo Departamento de Alimentação Escolar.

5. 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.

6. A utilização de outro produto, ingrediente ou veículo, que não são usados tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.
7. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.
8. Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de microorganismos 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.
9. Características físico-químicas: de acordo com a legislação vigente.
10. Condições de armazenamento: de acordo com as indicações do produto/fabricante.

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

1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA).
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;
- Número do lote (e/ou data de fabricação);
- Valor nutricional impresso;
3. No rótulo da embalagem secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Prazo de validade;
- Número do lote;
- Peso líquido do produto;
- Empilhamento máximo
4. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
5. Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pelo Departamento de Alimentação Escolar.

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

1. No momento da entrega das mercadorias, além de todas as especificações solicitadas, a contratada deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.
2. As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar, juntamente aos recibos de entrega nas unidades escolares, para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.
3. A contratada deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade (pois pode haver alteração em feriados) conforme pedido emitido pela Divisão de Alimentação Escolar (D.A.E.), pedido este enviado em até 05 (cinco) dias de antecedência. 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, os produtos que serão substituídos dentro dos critérios estabelecidos no edital, indicados e/ou aprovados pelo D.A.E.
3.1 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.
4. A entrega deverá ser realizada das 7:00h às 16:00h, diretamente nas unidades escolares abastecidas pela Alimentação Escolar ou unidades atendidas pela Secretaria de Cidadania e Ação Social (ANEXO I), conforme cronograma e as entregas deverão ser finalizadas no mesmo dia.
5. 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.

6. 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.
7. Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento contratual.
8. A reposição do produto também deverá ocorrer no caso de embalagem danificada, alteração 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.
9. A contratada deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, juntamente a cada pedido, sem qualquer ônus, 01 (uma) amostra do produto (referente a embalagem primária) ora solicitado para análise sensorial.
10. Somente as merendeiras estão autorizadas a realizar o procedimento de recebimento e conferência das mercadorias nas unidades escolares, com nome legível 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 da merendeira que recebe e confere a mercadoria no momento da entrega.
11. A contratada deverá disponibilizar caminhões fechados e frigorificados (veículos isotérimicos dotados de geradores de frio), para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente. devendo o produto ser congelado e transportado a temperatura de 0ºC a -18ºC. As entregas deverão estar finalizadas no mesmo dia.
12. 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 logistíca de terceiros, deverá identificar "a serviço de *NOME DA CONTRATADA"*.
13. 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.

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

1. Contrato de fornecimento para o período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser renovado conforme legislação vigente.
2. As Empresas licitantes deverão realizar visita técnica ou apresentar declaração de conhecimento dos locais de entrega, agendando no telefone 4519-8556, com Juliana ou Douglas. Na data agendada será emitido atestado de vistoria técnica que deve ser juntado no envelope I – proposta.
2.1 A visita técnica deverá ser realizada por representante credenciado da empresa, em todos os pontos de entrega descritos na relação de unidades escolares e de atendimento da Sec. de Cidadania e Ação Social.
2.2 A apresentação da declaração de pleno conhecimento dos locais de entrega deverá ser realizada por representante credenciado da empresa.
3. A empresa vencedora deverá no prazo máximo de até 05 (cinco) dias a contar da sessão da licitação, apresentar ao Departamento de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noemia, Mauá – SP, 1º andar, que será analisada pelo profissional habilitado indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar, os seguintes documentos:
3.1 Cópia autenticada do Alvará Sanitário em nome da empresa vencedora.
3.2 Ficha Técnica, para todos os itens. Obs.: quando houver sabores diversos, deverá apresentar a ficha para cada um dos sabores descritos para o item.
3.3 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.
3.4 Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência do contrato.
3.5 Apresentar obrigatoriamente, 01 (uma) amostra original de todos os produtos/itens ofertados (Obs.: quando houver sabores diversos, deverá apresentar a amostra para cada um dos sabores descritos para o item), 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).
3.5.1. As amostras deverão estar individualmente identificadas com o número do pregão, lote, número do item e nome da licitante.
3.5.2 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.

3.6 A empresa vencedora deverá no prazo máximo de até 15 (quinze) dias a contar da sessão da licitação, apresentar ao Departamento de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, Vl. Noemia, Mauá – SP, 1º andar, que será analisada pelo profissional habilitado indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar, o seguinte documento:

3.6.1 Cópia do Laudo Bromatológico de todos os produtos, 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 dos envelopes; deverá conter descrição detalhada das características organolépticas, microscópicas, microbiológicas, fisico-quimícas e valores nutricionais detalhados, inclusive de vitaminas e minerais quando de alimentos considerados enriquecidos.

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

4. Critério de análise das amostras, fichas técnicas e laudo bromatológico:

4.1 A análise será feita pela equipe técnica da Secretaria de Segurança Alimentar, com orientação e responsabilidade de nutricionista da área requisitante, que emitirá Relatório das análises realizadas, o qual integrará o referido processo licitatório, nos seguintes critérios:

4.1.1 Análise EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I

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

4.1.3 Análise CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: Sabor, textura, odor, consistência, cor e rendimento (quando aplicável).

4.2 Todos os gêneros serão avaliados conforme os itens citados acima, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, de acordo com as especificações detalhadas dos itens descritas no Anexo I.

4.2.1 Para realização da avaliação será levado em consideração o número de avaliadores presentes no dia e membros do Conselho de Alimentação Escolar.

4.3 Análise comparativa da ficha técnica: Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa e a amostra apresentada, inclusive no que diz respeito à embalagem, assim como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição, rendimento do alimento, bem como a descrição solicitada nas especificações detalhadas do produto do anexo I, bem como de todos os itens solicitados conforme MODELO DE FICHA TÉCNICA, também em anexo a este Edital.

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

4.3.2 Caso fique comprovado através de análise da Ficha Técnica, da amostra que o produto não corresponde às especificações do Edital, esta não será submetido à Avaliação Técnica descrita no item 4.1, portanto a empresa será desclassificada.

4.4 Análise de laudo bromatológico: prazo de validade, itens que caracterizam o produto, conforme especificado no item 3.6.1 (características microscópicas e microbiológicas, fisico-quimícas e as determinações da legislação); devendo estar adequados e dentro dos valores de refêrencia.

4.5 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**.**

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”.

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

7. A critério da Divisão de Alimentação Escolar poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão. 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.

8. A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações constantes do item 3, 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 da análise deverão ser de responsabilidade do contratado.

9. 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 26 de 17/06/2013 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.

9.1 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, conforme item 4.

10 As marcas dos produtos não poderão ser substituídas no decorrer do contrato, mesmo que sejam por produtos de qualidade equivalente, sem a solicitação prévia e autorização da Secretaria de Segurança Alimentar, bem como realizando-se os mesmos procedimentos de análise de amostras, fichas técnicas e laudos bromatológicos, conforme item 4.

MODELO DE FICHA TÉCNICA

Identificação do Produto, inclusive a marca.
Nome, endereço, n.º de telefone do fabricante e da empresa proponente.
Prazo de validade, mínimo de _____ dias, devendo ser declarado o prazo real, se superior ao estabelecido.
Componentes do Produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados.
Peso líquido do produto nas embalagens primárias e secundárias.
Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.
Tipo de embalagem, primária e secundária, em que será entregue o produto.
Tipo de rotulagem das embalagens primárias e secundárias em que será entregue o produto.
Informação nutricional completa (de acordo com a Legislação vigente).
Rendimento / Per-capita e peso unitário do produto.
Dados sobre o responsável das informações contidas nesta Ficha Técnica:
Nome:_____
Assinatura:_____
Cargo que ocupa na empresa:_____
Habilitação Profissional:_____
Número do R.G. ou C.P.F.:_____

Obs.: este é um modelo, poderá sofrer alteração de acordo com a empresa/fabricante. desde que conste de todos os itens solicitados. Deverá ser em papel timbrado do fabricante.

LOCAIS DE ENTREGA

1. Poderá haver acréscimo de locais de entrega durante a vigência do contrato em virtude de inauguração de unidades escolares e de atendimento.

2. Secretaria de Promoção Social:

1	BOMBEIRO MIRIM	Av. Papa João XXIII, 255 – Vl. Noêmia
2	CRAS Feital	Av. D. Benedita Franco da Veiga, 1083, B. Feital
3	CRAS Macuco	Rua Remo Luis Corradine, 115 – Jd. Zaíra
4	CRAS Oratório	Rua Salvador, 266, Jd Oratório
5	CRAS Pq das Américas	Rua Estados Unidos, 84 - Pq. Das Américas
6	CRAS São João	Av. Barão de Mauá, 4050 – Vl. São João
7	CRAS Vl. Mercedes	Rua José Ricardo Nalle, 830 – Vl. Mercedes
8	CRAS Zaíra	Av. Pres. Castelo Branco, 2982 – Jd. Zaira
9	CASA ABRIGO MUNICIPAL	Rua General Osório. 130 – Centro
10	Centro Pop	Av. Washington Luiz, S/N (Antiga Guarda)
11	CREAS I	Rua Avaré, 62 – Matriz
12	CREAS II	Rua Álvares Machado, 18A – Vl. Bocaina
13	Residência Inclusiva Dilma Santiago	Rua Almirante Tamandaré, 181, Vl Bocaina
14	Residência Inclusiva Antonia Penteado	Rua Avaré, 46, B. Matriz

3.Secretaria de Segurança Alimentar / Secretaria de Educação:

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

1	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89 - Jd. Adelina
2	EM ANA AUGUSTA DE SOUZA	R. Cuba, 20 - Pq. Das Américas
3	EM CAROLINA MOREIRA	Rua Natal, 79 - Jd. Oratório (Prédio 2)
4	EM CAROLINA MOREIRA (creche)	Rua Natal, 79 - Jd. Oratório (Prédio 1)
5	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, -Jd. Flórida
6	EM CHICO MENDES, Núcleo	Rua Santos Dummont, 487 - Vl. Bocaina
7	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876 - Jd. Bom Recanto
8	EM DARCI AP. FINCATTI FORNARI, Drª	Rua Elza Jorge, 153 - Jd. Esperança
9	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253 -Vl. Independência
10	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623 - Vl. Magine
11	EM FRANCISCO ORTEGA	Rua Estevam Gallo, 247 - Jd. Alto da Boa Vista
12	EM GALDIDO J. SANTOS	Rua João Batista Pântano, 150 - Jd. Canadá
13	EM GEOVANI OLIV. COSTA	R. Honduras, 285 - Pq. Das Américas
14	EM GUILHERME PRIMO DO VIDOTTO	Rua Leonides Marques Alencar, S/N, Jd. Olinda
15	EM GUIMARÃES ROSA	Rua Dr. Ariocy R. Costa, 75 - Jd. Guapituba
16	EM HÉLDER PESSOA CÂMARA, DOM	R. PM Olegário Teixeira Costa, 155 Jd. Itapark
17	EM HERBERT DE SOUZA	R. Drª Emília Scarparo, 197 - Jd. Zaira
18	EM JEANETE BEAUCHAMP	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1015- B. Feital
19	EM JOAO RODRIGUES FERREIRA	Estrada do Regalado s/n - Jd. Feital
20	EM JONATHAN GOMES L. PITONDO	Rua Alziro Vidoto, 110 - Jd. Maringá
21	EM JOSÉ REZENDE DA SILVA	Rua Pedro de Toledo, 363 - Pq. São Vicente
22	EM JOSÉ TOMAZ NETO, PROF	AV. Dom José Gaspar, 1049 - Jd. Pilar
23	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807- Jd. Zaira
24	EM LYSIANE PEREIRA GALVÃO, Drª	R. da Pátria, 237 A Vl. Magine
25	EM MÁRCIA REGINA ABRAHAM, PROFª	R. Cezário Parmegiani, 310 - Jd. Santa Lídia
26	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 3000 - Jd. Zaira
27	EM MARIA WANNY S. CRUZ, PROFª	R. Clodoaldo P. Caribê, 449 - Vl. Assis
28	EM MARIA WANNY S. CRUZ, Profª Núcleo	Rua Cândido Gonçalo Mendes, 84 - Vl. Carlina
29	EM MARLI RODRIGUES DE SOUZA	Rua Armando Bagnara, 624 b- Jd. Zaira
30	EM MONTEIRO LOBATO	Rua Edmar Matozinho, 380 - Jd. Maringá
31	EM NATHÉRCIA FERREIRA PERRELLA	Rua Paulo Antonio Cardoso, 228 - Jd. Zaira
32	EM NEUMA MARIA DA SILVA, PROFª	Est. Adutora Rio Claro, 1115 - Jd. Paranavaí
33	EM OSWALD DE ANDRADE	Av. Cláudio Savietto, 397 - Jd. Zaira
34	EM PATRÍCIA MARTINELLI	R. Pernambuco, s/n – Jd. Elisabete
35	EM PAULO FREIRE	Rua São João, 876 A- Jd. Bom Recanto
36	EM PERSEU ABRAMO	Rua Cecília Meireles, 415 - Jd. Miranda Aviz
37	EM ROSA MARIA FRARE, PROFª	Rua das Hortências, 179 - Jd. Primavera
38	EM ROSA MARIA MARTINS. DOS SANTOS, PROFª	Rua Noel Rosa, 1173, Jd Silvia Maria
39	EM SAMIR AUADA	Rua Rosa Bonini Mariani, 144- Jd. Guapituba
40	EM TÂNIA GERALDO DE CAMPOS SILVA	Rua Francisco Jardim, 96, Jd. Anchieta
41	EM TEREZINHA LEARDINI BRANCO	Av. Pres. Castelo Branco, 1884- Jd. Zaira
42	EM THEREZINHA DAMO DE LIMA	R. Assunção, 330 - Pq. Américas
43	EM ZENY MACHADO CHIAROTTO	R. da União. 119 - Jd. Sonia Maria
44	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua Alonso Vasconcelos Pacheco, 1621
45	APAE	Rua Pe. Manoel de Nóbrega, 850 – Capuava
46	Casa da Criança AUTA DE SOUZA	Rua Riachuelo, 1041 - Vl. Vitória
47	CASSAP – Centro de Assist. Social São Pedro	Rua Virgílio dos Santos, 05 - Jd. Itapeva
48	CRECHE OSVALDO ALEXANDRE	Rua Topázio, 92, Itapark Novo
49	LAR SANTA TEREZINHA	Av. Mansursadek n. 827
50	SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR	Rua Rio Branco, 808, Centro

MODELO S DE PEDIDO SEMANAL:

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR
Departamento de Alimentação Escolar

PEDIDO DE CARNES

ENTREGA DIA 18/05/16 CONSUMO DE A

	UNIDADE ESCOLAR	Fígado – KG	Carne Cubos IQF – KG	Carne Moida IQF – KG	filé de frango cong. IQF – KG	Tirinha de frango grelhada – kg	Coxa e sobrecoxa IQF – KG	Isca de perni – KG IQF	Salsicha de frango – KG	Almondega bovina ASSADA – kg	carne moida com legumes	Empanado de frango com legumes	carne AVES com legume
1	EM Carolina Moreira Silva (creche)								9				
2	EM Darci Ap.F. Fornari, Drª								12				
3	EM Dom Helder								12				
4	EM Geovani O.L.Costa								6				
5	EM Joao R.Ferreira								12				
6	EM José Resende da Silva								9				
7	EM Lucinda P.Castabelli								6				
8	EM Lysiane P. Galvão, Drª								12				
9	EM Maria Rosemary								15				
10	EM Neuma Maria, Profª								24				
11	EM Rosa Maria Frare, Profª								3				
12	EM Ana Augusta								12				
13	EM Guilherme Primo Vidotto								12				
14	EM Guimaraes Rosa								9				
15	EM Hebert de Souza								3				
16	EM Jeanete Beauchamp								6				
17	EM Jonathan G.L.Pitondo								9				
18	EM José Tomaz, Prof								6				
19	EM Marcia Regina Abraham, Profª								6				
20	EM Maria W.S.Cruz, Profª								6				
21	EM Nathercia F. Perrella								12				
22	EM Patrícia Martinelli, Profº								12				
23	EM Rosa Maria Martins dos Santos, Profª								3				
24	EM Tânia Geraldo de Campos Silva								9				
25	EM Terezinha Damo de Lima								6				
26	EM Terezinha Leardini Branco, Profª								6				
27	EM Zeny M. Chiarotto								3				
28	EM Americo Perrella								12				
29	EM Carolina Moreira Silva								12				
30	EM Darcy Ribeiro								12				
31	EM Florestan Fernades								12				
32	NEI Chico Mendes								3				
33	EM Chico Mendes								6				
34	EM Francisco Ortega								12				
35	EM Galdino J.Santos								12				
36	EM Monteiro Lobato								12				
37	EM Oswald de Andrade								12				
38	EM Paulo Freire								6				
39	EM Perseu Abramo								12				
40	EM Samir Awada								12				
41	NEI Profª Maria W.S.Cruz (carlina)								6				
42	EM Cora Coralina												
43	CASA AUTA DE SOUZA								6				
44	CASSAP								6				
45	LAR SANTA TEREZINHA								6				
46	OSWALDO ALEXANDRE								6				
47	EM Nathercia F. Perrella Núcleo								12				
48	SECR. SEGURANÇA ALIMENTAR												
	TOTAL	0	0	0	0	0,0	0	0	417	0	0,0	0,0	0,0

PEDIDO DE CARNES

ENTREGA DIA 19/04/16 CONSUMO DE 20/04/16 A 26/04/16

	UNIDADE ESCOLAR	Fígado – KG	Carne Cubos IQF – KG	Carne Moida IQF – KG	filé de frango cong. IQF – KG	Tirinha de frango grelhada – kg	Coxa e sobrecoxa IQF – KG	Isca de perni – KG IQF	Salsicha de frango – KG	Almondega bovina ASSADA – kg	carne moida com legumes	Empanado de frango com legumes	carne AVES com legume
1	EM Carolina Moreira Silva (creche)		2	12	4				18				
2	EM Darci Ap.F. Fornari, Drª		4	14	8				15				
3	EM Dom Helder		2	10	4				12				
4	EM Geovani O.L.Costa			6					12				
5	EM Joao R.Ferreira		2	18	4				24				
6	EM José Resende da Silva		2	6	2				12				
7	EM Lucinda P.Castabelli		2	6	2				6				
8	EM Lysiane P. Galvão, Drª		2	2	1				12				
9	EM Maria Rosemary		2	14	2				24				
10	EM Neuma Maria, Profª		2	18	4				18				
11	EM Rosa Maria Frare, Profª								6				
12	EM Ana Augusta		2	2	2				6				
13	EM Guilherme Primo Vidotto		2	12	4				18				
14	EM Guimaraes Rosa		2	6	2				3				
15	EM Hebert de Souza			10	4				18				
16	EM Jeanete Beauchamp				2				6				
17	EM Jonathan G.L.Pitondo		2	8	4				12				
18	EM José Tomaz, Prof		2	2	2				6				
19	EM Marcia Regina Abraham, Profª								6				
20	EM Maria W.S.Cruz, Profª												
21	EM Nathercia F. Perrella		2	10	4				12				
22	EM Patrícia Martinelli, Profº		2	10	4				18				
23	EM Rosa Maria Martins dos Santos, Profª			8	2				12				
24	EM Tânia Geraldo de Campos Silva		2	10	4				18				
25	EM Terezinha Damo de Lima		2										
26	EM Terezinha Leardini Branco, Profª		2	12	4				18				
27	EM Zeny M. Chiarotto		2	2	2				6				
28	EM Americo Perrella			6					12				
29	EM Carolina Moreira Silva								18				
30	EM Darcy Ribeiro								9				
31	EM Florestan Fernades												
32	NEI Chico Mendes								3				
33	EM Chico Mendes												
34	EM Francisco Ortega												
35	EM Galdino J.Santos												
36	EM Monteiro Lobato												
37	EM Oswald de Andrade												
38	EM Paulo Freire												
39	EM Perseu Abramo												
40	EM Samir Awada												
41	NEI Profª Maria W.S.Cruz (carlina)												
42	EM Cora Coralina			60					102				
43	CASA AUTA DE SOUZA		2	6	2				9				
44	CASSAP			4					6				
45	LAR SANTA TEREZINHA			4					6				
46	OSWALDO ALEXANDRE		2	6	2				6				
47	EM Nathercia F. Perrella Núcleo			6					12				
48	SECR. SEGURANÇA ALIMENTAR												
	TOTAL	**0**	**46**	**290**	**75**	**0,0**	**0**	**0**	**501**	**0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**

ANEXO II

DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO

(a ser apresentado no início da sessão ao pregoeiro, com cédula de identidade ou equivalente)

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO PRESENCIAL R.P. N°. 122/2017

A empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o n°....., com sede em....., na Rua/Av. ....., n°....., tendo como representante legal o (a) Sr.(a) .....,(citar o cargo), **CREDENCIA** o (a) SR.(a)....., portador da carteira de identidade n°....., devidamente inscrito no CPF/MF sob o nº....., para representá-la perante a Prefeitura Municipal de Mauá na licitação Pregão Presencial n° 122/2017, outorgando-lhe expressos poderes para formulação de lances verbais, interposição de recursos contra as decisões do pregoeiro e, para prática de todos os demais atos inerentes ao certame em referência.

(local data)

.....

Nome/assinatura

Cargo

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. ___ / 2017.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ******
PROCESSO N° 9306/2017, O QUAL DEU ORIGEM AO PREGÃO PRESENCIAL N.º. 122/2017
OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES – PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 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 Presencial 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:

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

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

c) O prazo máximo de entrega dos produtos;

d) 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 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.

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

7. Decorridas as fases anteriores, o prazo para pagamento das multas será de 03 (três) dias úteis a contar da intimação da compromissária. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada, ou sendo esta

insuficiente, será descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Não havendo prestação de garantia, o valor das multas será diretamente descontado do crédito que porventura haja.

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

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

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

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

XV – DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

3. 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

ANEXO I DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS
Declaração de documentos à disposição do Tribunal

CONTRATANTE: Prefeitura do Município de Mauá

CNPJ N.º: 46.522.959/0001-98

CONTRATADA;

CNPJ CONTRATADA:

ATA N.º (DE ORIGEM): Modalidade :_____/ ___/2017

DATA DA ASSINATURA: __/_____/2017

VIGÊNCIA: _____

OBJETO:

VALOR (R$): .....

Declaro(amos), na qualidade de responsável (eis) 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.

Mauá, ___ de _____ de 2017.

_____

Secretário XXXXXX

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE EXIGÊNCIA PARA HABILITAÇÃO

(a ser apresentada juntamente com o credenciamento, ao Pregoeiro)

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO PRESENCIAL R.P. N°. 122/2017

A Licitante _____ , com sede na _____ , inscrita no CNPJ(MF) sob o nº _____ , representada legalmente neste ato pelo(a) Sr.(a) _____ , (Cargo) _____ , portador(a) da Cédula de Identidade RG nº _____ , e inscrito(a) no CPF sob o nº _____ , ***declara***, sob as penas da Lei, estar cumprindo plenamente os requisitos de habilitação através dos documentos contidos no envelope "B – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO", conforme especificações constantes do Edital de Pregão Presencial nº 122/2017 e seus Anexos.

A Licitante acima qualificada também declara que, por se enquadrar como "Microempresa (ME)" ou "Empresa de Pequeno Porte (EPP)", conforme declaração apresentada nos termos do Anexo VIII deste Edital, utilizar-se-á dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e na Lei Municipal nº 9.487/13.

_____ , ____ de _____ de 2017

_____

Assinatura

Obs.: O último parágrafo destacado em "negrito itálico" deverá ser utilizado apenas quando se tratar de "Microempresa (ME) ou "Empresa de Pequeno Porte (EPP)", nos termos da Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores.

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO

À
Prefeitura do Município de Mauá
Divisão de Compras

PREGÃO PRESENCIAL R.P. N°. 122/2017

....., 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 VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO PRESENCIAL R.P. N°. 122/2017

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

a) Declaramos, sob as penas da Lei, que a empresa..... não está cumprindo pena por inidoneidade.

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 VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO PRESENCIAL R.P. N°. 122/2017

"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 VIII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO
EM MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Declaro, sob as penas da Lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 122/2017, realizado pela Prefeitura do Município de Mauá.

(local, data)

_____
Nome/assinatura
Cargo
RG nº

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO ENQUADRAMENTO
EM MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Declaro, sob as penas da Lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ possui receita bruta anual superior ao limite fixado pelo inciso I do art. 3° da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, deixando de se enquadrar como Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (EPP) e de ser contemplada com os benefícios previstos pelo regime diferenciado da referida Lei, cujos termos declaro conhecer na íntegra. Declaro, ainda, que **NÃO** tem aptidão para exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 122/2017, realizado pela Prefeitura do Município de Mauá.

(local, data)

_____
Nome/assinatura
Cargo
RG Nº

ANEXO IX

PROPOSTA COMERCIAL PARA COTA PRINCIPAL

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ
Divisão de Compras

Edital	Edital nº	: 122/2017	Data / Abertura	:	Horário	:
	Razão Social	:				
	Endereço	:			CEP	: 00000-000
	Bairro	:	Cidade / Estado	:		
	Telefone(s)	: (11) 0000-0000	Fax	: (11) 0000-0000		
	CNPJ (MF)	: 00.000.000/0000-00	Inscrição Estadual	: 000.000.000.000		
	E-mail	:				
Edital	Banco	:	Agência	:	Conta Corrente	:

Objeto: Registro de Preços para FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES – PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO.

* favor considerar as especificações constantes no anexo I.

Item	Especificação do(s) Material(is) e/ou Serviço(s)	Marca / Fabricante	Qtde. total estimada	Un.	Valor Unitário	Valor Total
1-A						
VALOR TOTAL DA PROPOSTA COMERCIAL						**R $ XXXX (POR EXTENSO)**

Declaramos expressamente que nos sujeitamos e aceitamos todas e quaisquer exigências estabelecidas no presente Edital de Pregão Presencial e seus respectivos Anexos, inclusive normas, prazos e garantia, quando houver, tendo a presente proposta a validade de 60 (sessenta) dias.

_____ , ____ de _____ de 2017.

_____

Nome :
RG :
Cargo :

Proponente

ANEXO IX

PROPOSTA COMERCIAL PARA COTA RESERVADA

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ
Divisão de Compras

Edital nº	: 122/2017	Data / Abertura	:	Horário	:
Razão Social	:				
Endereço	:			CEP	: 00000-000
Bairro	:	Cidade / Estado	:		
Telefone(s)	: (11) 0000-0000	Fax	: (11) 0000-0000		
CNPJ (MF)	: 00.000.000/0000-00	Inscrição Estadual	: 000.000.000.000		
E-mail	:				
Banco	:	Agência	:	Conta Corrente	:

Objeto: Registro de Preços para FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES – PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO.

* favor considerar as especificações constantes no anexo I.

Item	Especificação do(s) Material(is) e/ou Serviço(s)	Marca / Fabricante	Qtde. total estimada	Un.	Valor Unitário	Valor Total
1-B						
VALOR TOTAL DA PROPOSTA COMERCIAL						**R $ XXXX (POR EXTENSO)**

Declaramos expressamente que nos sujeitamos e aceitamos todas e quaisquer exigências estabelecidas no presente Edital de Pregão Presencial e seus respectivos Anexos, inclusive normas, prazos e garantia, quando houver, tendo a presente proposta a validade de 60 (sessenta) dias.

_____ , ____ de _____ de 2017.

_____

Nome :
RG :
Cargo :

Proponente

ANEXO X
(M O D E L O)

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATANTE: Município de Mauá
CNPJ N.º: 46.522.959/0001-98
CONTRATADA:
CNPJ:
CONTRATO N.º (DE ORIGEM): Pregão n.xxxxx/ xx
DATA DA ASSINATURA: XX/XX/XXXX
VIGÊNCIA: XXXX
OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ADVOGADO (S): (*)

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO**, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por **CIENTES** e **NOTIFICADOS** para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que 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, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar n° 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

CONTRATANTE

Nome e cargo: XXXXXXXXXXXXXXXX

E-mail institucional:
E-mail pessoal: cgcontratos@maua.sp.gov.br
Assinatura:_____

CONTRATADA
Nome e cargo: XXXXXXXXXX
E-mail institucional: XXXXXXXXXXXXX
E-mail pessoal: XXXXXXXXXXXXXX
Assinatura:_____
XXXXXXXXXXXXXXXXX-**Representante Legal**
(*) Facultativo. Indicar quando já constituído

ANEXO I
CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS
Declaração de documentos à disposição do Tribunal
CONTRATANTE: Prefeitura do Município de Mauá
CNPJ N.º: 46.522.959/0001-98
CONTRATO N° XXX/20XX (de origem): Pregão n.XXXX/XX
CONTRATADA: XXXXXXXXXXXX
CNPJ: XXXXXXXXXXXXX
DATA DA ASSINATURA: XX/XXX/XXXXX
OBJETO: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

VALOR (R$): XXXXXXXXXXXXXXXXXX

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXXXXXX
Declaro (amos), na qualidade de responsável (eis) 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.
Mauá, XXXX de XXXXX de 20XX.

_____
XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Secretário de XXXXXXXXX

ANEXO XI

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NADA DEVE À FAZENDA PÚBLICA DE MAUÁ

À
Prefeitura do Município de Mauá
Divisão de Compras

PREGÃO PRESENCIAL RP N°. 122 / 2017

A empresa (Razão Social da empresa), devidamente inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede localizada no endereço _____, por seu representante legal abaixo assinado, DECLARA, sob as penas da Lei, que não está cadastrada e que nada deve à Fazenda do Município de Mauá, relativamente aos tributos relacionados com a prestação licitada.

(local, data)

_____
Nome/assinatura
Cargo
RG nº