



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

**PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 040/2018**

**PROCESSO DE COMPRAS Nº: 2283/2018**

**DATA DE RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES: 06/09/2018**

**HORÁRIO: 14:00 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 n.º 123/06 alterada pela Lei Complementar n.º147, de 7 de agosto de 2014, os Decretos Municipais n.º. 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 n.º.:**3.3.90.30 – Recurso: Transferências e Convênios Federais/Tesouro**.

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

<b>ANEXO I</b>	TERMO DE REFERÊNCIA
<b>ANEXO II</b>	MODELO DE DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO
<b>ANEXO III</b>	MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
<b>ANEXO IV</b>	MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO
<b>ANEXO V</b>	MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO
<b>ANEXO VI</b>	MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE
<b>ANEXO VII</b>	MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO
<b>ANEXO VIII</b>	MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE EMPRESA
<b>ANEXO IX</b>	MODELO DE PROPOSTA (COTA PRINCIPAL E COTA RESERVADA)
<b>ANEXO X</b>	TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
<b>ANEXO XI</b>	DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP
<b>ANEXO XII</b>	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](http://www.maua.sp.gov.br), devendo a empresa enviar o comprovante de retirada do edital via e-mail: [cpl@maua.sp.gov.br](mailto: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 KIT LANCHE DESTINADO A ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE MAUÁ**, 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 n.º. 8666/93, especialmente seu artigo 15, e pelos procedimentos previstos nos Decretos Municipais n.º. 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 n.º. 8.666/93.

g) Nos termos da Lei Federal n.º. 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 conterà 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 o lote relativo à **COTA PRINCIPAL** – todos os interessados que atenderem aos requisitos deste Edital;

5.b) Para o lote relativo 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.

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. **Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:**

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 040/2018**

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 040/2018**

PROPOSTA COMERCIAL

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E RESPECTIVO CNPJ

##### ENVELOPE "2"

**EDITAL DE PREGÃO Nº 040/2018**

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 dos itens ofertados em cada lote e respectivas marcas, observadas as exigências estabelecidas neste instrumento, e os respectivos preços unitários e totais por **LOTE**, 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 e-mail 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 lote 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 lote **reservado** à participação destas;

**9.1.2.2.** No lote 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 lote 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 lote 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;



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ**  
**SECRETARIA DE FINANÇAS**  
**DIVISÃO DE COMPRAS**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

**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 XII);

**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, devendo ser comprovado o fornecimento de no mínimo 50% do objeto licitado, conforme súmula de TCE/SP. Serão admitidos somatória de atestados diversos

**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.

**9.2.3.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa;

**9.2.4.** 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.

**9.2.5.** Os documentos a que se refere o item “9.2” **poderão** ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão da imprensa oficial.

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

**9.2.7.** 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.

**9.2.8. 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 PRINCIPAL** 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 subsequentes, 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, consta do Anexo I.
- 10.5.2. Haverá rodadas separadas de lances para os lotes 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



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ**  
**SECRETARIA DE FINANÇAS**  
**DIVISÃO DE COMPRAS**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

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;



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ**  
**SECRETARIA DE FINANÇAS**  
**DIVISÃO DE COMPRAS**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

**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, via e-mail, 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 nº. 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 manter 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 consequências 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 2º (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.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

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 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para recebimento das propostas, **não serão aceitas impugnações enviadas por e-mail e via correio.**
45. **QUESTIONAMENTOS** a serem feitos sobre este edital só serão aceitos por escrito e desde que encaminhados à 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 subsequente, 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 pela Portaria nº. 11.132 de 27/07/2018.
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, 23 de Agosto de 2018.

**João Carlos Targa Carvalho**  
**Diretor da Divisão de Compras**  
**Secretaria de Finanças**



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: O presente Pregão tem como objeto o Registro de Preços para FORNECIMENTO DE KIT LANCHE DESTINADO A ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE MAUÁ.

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

LOTE 1 A (COTA PRINCIPAL)			
Item	Unidade	Qtd. Total	Descrição do Kit Lanche
1	Unidade	519000	KIT LANCHE TRADICIONAL - 01 lanche Recheado ou 1 salgado assado recheado - 01 Bebida - 01 Sobremesa - 01 Guardanapo papel Conforme modelo, per capita e incidência descrito abaixo.
2	Unidade	10800	KIT LANCHE PARA DIABÉTICO - 01 lanche Recheado ou 1 salgado assado recheado - 01 Bebida - 01 Sobremesa - 01 Guardanapo papel Conforme modelo, per capita e incidência descrito abaixo.
3	Unidade	10800	KIT LANCHE PARA INTOLERÂNCIA A LACTOSE - 01 lanche Recheado ou 1 salgado assado recheado - 01 Bebida - 01 Sobremesa - 01 Guardanapo papel Conforme modelo, per capita e incidência descrito abaixo.
4	Unidade	10800	KIT LANCHE PARA HIPERTENSO - 01 lanche Recheado ou 1 salgado assado recheado - 01 Bebida - 01 Sobremesa - 01 Guardanapo papel Conforme modelo, per capita e incidência descrito abaixo.

LOTE 1 B (COTA RESERVADA)			
Item	Unidade	Qtd. Total	Descrição do Kit Lanche
1	Unidade	173000	KIT LANCHE TRADICIONAL - 01 lanche Recheado ou 1 salgado assado recheado - 01 Bebida - 01 Sobremesa - 01 Guardanapo papel Conforme modelo, per capita e incidência descrito abaixo.
2	Unidade	3600	KIT LANCHE PARA DIABÉTICO - 01 lanche Recheado ou 1 salgado assado recheado - 01 Bebida - 01 Sobremesa - 01 Guardanapo papel Conforme modelo, per capita e incidência descrito abaixo.
3	Unidade	3600	KIT LANCHE PARA INTOLERÂNCIA A LACTOSE - 01 lanche Recheado ou 1 salgado assado recheado - 01 Bebida - 01 Sobremesa - 01 Guardanapo papel Conforme modelo, per capita e incidência descrito abaixo.
4	Unidade	3600	KIT LANCHE PARA HIPERTENSO - 01 lanche Recheado ou 1 salgado assado recheado - 01 Bebida - 01 Sobremesa - 01 Guardanapo papel Conforme modelo, per capita e incidência descrito abaixo.

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



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ**  
**SECRETARIA DE FINANÇAS**  
**DIVISÃO DE COMPRAS**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

**1. COMPOSIÇÃO e ESPECIFICAÇÕES DO KIT LANCHE – LOTES 1A E 1B**

**A. O kit lanche será composto de:**

ITEM 1 – 1 pão de hot dog com 50 gramas ou 1 pão de hambúrguer com 50 gramas;

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

2.1 um tipo de queijo (queijo prato, mussarela, queijo minas frescal, creme de ricota ou requeijão);

2.2 combinação de um tipo de queijo (queijo prato, mussarela, queijo minas frescal, ricota ou requeijão) com um recheio cárneo (carne moída, frango, presunto magro, peito de peru, mortadela, lombinho tipo canadense ou atum),

2.3 - quando a opção de recheio incluir a margarina, a quantidade total de recheio será de 60 gramas, sendo 10 gramas de margarina e 50 gramas conforme Item 2.1 ou 2.2

2.4 quando a opção de recheio incluir uma hortaliça (tomate, alface, espinafre, escarola, beterraba), a quantidade total de recheio será de 50 gramas, mais o percapita indicado para hortaliça, conforme indicado no item 25 (das especificações detalhadas dos itens).

ITEM 3 - 1 sobremesa, podendo ser um doce (barra de frutas, barra de biscoito recheada, doce de banana sem açúcar, cookie integral ou bolo integral individual) ou uma fruta (banana, maçã, tangerina, pêssego, goiaba, pêra);

ITEM 4 – bebida, podendo ser um néctar de frutas, uma bebida láctea ou uma água de coco.

a.1 Todos os kits deverão conter um guardanapo de papel com dimensão mínima de 20 x 20cm embalado individualmente.

a.2 Todos os produtos que compõem o kit lanche deverão obedecer as especificações técnicas dos produtos, que fazem parte do Anexo I deste Edital.

a.3 Se durante o decorrer do contrato for constatada baixa aceitação de algum produto que compõe o kit lanche, fica a critério do órgão competente, ou seja, Prefeitura Municipal de Mauá, solicitar à empresa vencedora a substituição do produto ora referido.

**A.4 Deverá obedecer modelo de cardápio, per capita e incidência descritos nos itens 2 e 3 deste anexo.**

**B. EMBALAGEM**

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

b.1 Em saco plástico (polipropileno) transparente em tamanho apropriado, hermeticamente fechado, com inscrição padronizada de identificação da Prefeitura Municipal de Mauá, que será fornecido a empresa vencedora.

b.2 A embalagem terciária deverá ser em caixa de papelão ou monobloco plástico vazado, de cor clara e higienizados, devidamente rotulados conforme legislação vigente, para melhor acondicionamento das embalagens secundárias.

**C. PRAZO DE VALIDADE**

c.1 Lanche, composto pelo ITEM 1 (pão) juntamente com ITEM 2 (recheio), deverá ter prazo de validade de 2 (dois) a 3 (três) dias, na data da entrega do kit.

**c.2 ITENS 3 (sobremesa) e 4 (bebida), deverão ter prazo de validade de no mínimo 3 (três) dias, na data da entrega do kit.**

**2. MODELO DO CARDÁPIO MENSAL DO KIT LANCHE**

**2.1 KIT LANCHE TRADICIONAL**

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG TRADICIONAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HAMBÚRGUER C/ GERGELIM	PÃO DE BATATA
QUEIJO PRATO COM REQUEIJÃO	MUSSARELA COM CREME RICOTA E MANJERICÃO	MORTADELA MARGARINA	PEITO DE PERU QUEIJO BRANCO MARGARINA	MUSSARELA C/ ABOBRINHA E MILHO
BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE	NÉCTAR DE PÊSSEGO	NÉCTAR DE TANGERINA	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO	NÉCTAR DE ABACAXI
BARRA DE FRUTAS	MAÇÃ	BANANA	BOLO DE BAUNILHA INTEGRAL	PÊRA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE CENOURA	PÃO DE MILHO	PÃO DE HOT DOG TRADICIONAL	ESFIHA DE
QUEIJO FRESCO C/ TOMATE E ORÉGANO	REQUEIJÃO COM ATUM ALFACE	QUEIJO PRATO MARGARINA	MUSSARELA MARGARINA	CARNE
NÉCTAR DE MANGA	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE	ÁGUA DE COCO	NÉCTAR DE UVA	BEBIDA DE SOJA SABOR MAÇÃ
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	MAÇÃ	BANANA	COOKIE INTEGRAL	GOIABA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE CENOURA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE BATATA	ESFIHA DE
LOMBINHO REQUEIJÃO ALFACE	QUEIJO FRESCO MARGARINA	MUSSARELA MARGARINA	FRANGO C/ REQUEIJÃO	ESCAROLA C/ MUSSARELA
NÉCTAR DE MARACUJÁ	NÉCTAR DE CAJU	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE	NÉCTAR DE LARANJA	BEBIDA LÁCTEA SABOR VITAMINA DE FRUTAS
BOLO DE COCO INTEGRAL	MAÇÃ	BANANA	BARRA DE FRUTAS	TANGERINA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESFIHA DE	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG	PÃO DE HOT DOG C/ ERVAS
PRESUNTO	CARNE	CREME DE RICOTA COM ATUM	QUEIJO FRESCO	QUEIJO PRATO
MUSSARELA MARGARINA		ALFACE	REQUEIJÃO COM ORÉGANO	MARGARINA
BEBIDA DE SOJA SABOR UVA	NÉCTAR DE UVA	NÉCTAR DE GOIABA	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE	ÁGUA DE COCO



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ**  
**SECRETARIA DE FINANÇAS**  
**DIVISÃO DE COMPRAS**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

**2.2 KIT LANCHE PARA DIABÉTICO**

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HAMBÚRGUER C/ GERGELIM	PÃO DE BATATA
QUEIJO PRATO COM REQUEIJÃO	MUSSARELA COM CREME DE RICOTA E MANJERICÃO	MORTADELA MARGARINA	PEITO DE PERU QUEIJO BRANCO MARGARINA	MUSSARELA C/ ABOBRINHA E MILHO
BEBIDA LÁCTEA ZERO AÇÚCAR	NÉCTAR DE LARANJA LIGHT	NÉCTAR DE UVA LIGHT	BEBIDA LÁCTEA ZERO AÇÚCAR	NÉCTAR DE ABACAXI LIGHT
BARRA DE CEREAIS DIET	MAÇÃ	BANANA	BOLO INTEGRAL ZERO AÇÚCAR	PÊRA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE CENOURA	PÃO DE MILHO	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESFIHA DE CARNE
QUEIJO BRANCO C/ TOMATE E ORÉGANO	REQUEIJÃO COM ATUM ALFACE	QUEIJO PRATO MARGARINA	MUSSARELA MARGARINA	BEBIDA DE SOJA SABOR MAÇÃ ZERO AÇÚCAR
NÉCTAR DE MANGA LIGHT	BEBIDA LÁCTEA ZERO AÇÚCAR	ÁGUA DE COCO	NÉCTAR DE UVA LIGHT	GOIABA
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	MAÇÃ	BANANA	COOKIE INTEGRAL DIET	
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE CENOURA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE BATATA	ESFIHA DE ESCAROLA C/ MUSSARELA
LOMBINHO REQUEIJÃO ALFACE	QUEIJO BRANCO MARGARINA	MUSSARELA MARGARINA	FRANGO C/ REQUEIJÃO	BEBIDA LÁCTEA ZERO AÇÚCAR
NÉCTAR DE MARACUJÁ LIGHT	NÉCTAR DE LARANJA LIGHT	BEBIDA LÁCTEA ZERO AÇÚCAR	NÉCTAR DE ABACAXI LIGHT	TANGERINA
BOLO INTEGRAL ZERO AÇÚCAR	MAÇÃ	BANANA	BARRA DE CEREAIS DIET	
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESFIHA DE CARNE	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG C/ ERVAS
PRESUNTO		CREME DE RICOTA COM ATUM	QUEIJO BRANCO REQUEIJÃO COM ORÉGANO	QUEIJO PRATO MARGARINA
MUSSARELA MARGARINA		ALFACE		ÁGUA DE COCO
BEBIDA DE SOJA LARANJA ZERO AÇÚCAR	NÉCTAR DE MARACUJÁ LIGHT	NÉCTAR DE PÊSSEGO LIGHT	BEBIDA LÁCTEA ZERO AÇÚCAR	PÊSSEGO
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	MAÇÃ	CAQUI	COOKIE INTEGRAL DIET	

**2.3 KIT LANCHE PARA INTOLERÂNCIA A LACTOSE (Zero lactose)**

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG TRADICIONAL SEM LEITE	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM LEITE	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM LEITE	PÃO DE HAMBÚRGUER C/ GERGELIM	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM LEITE
QUEIJO PRATO ZERO LACTOSE	MUSSARELA ZERO LACTOSE	MORTADELA	PEITO DE PERU QUEIJO FRESCO ZERO LACTOSE	MUSSARELA ZERO LACTOSE
REQUEIJÃO ZERO LACTOSE	CREME DE RICOTA ZERO LACTOSE E MANJERICÃO	CREME VEGETAL	CREME VEGETAL	REQUEIJÃO ZERO LACTOSE
BEBIDA LÁCTEA 0% LACTOSE	NÉCTAR DE LARANJA	NÉCTAR DE MARACUJÁ	BEBIDA LÁCTEA 0% LACTOSE	NÉCTAR DE ABACAXI
BARRA DE FRUTAS	MAÇÃ	BANANA	BOLO DE BAUNILHA INTEGRAL	PÊRA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM LEITE	PÃO DE CENOURA SEM LEITE	PÃO DE MILHO SEM LEITE	PÃO DE HOT DOG TRADICIONAL SEM LEITE	ESFIHA DE CARNE
QUEIJO FRESCO ZERO LACTOSE	REQUEIJÃO ZERO LACTOSE COM ATUM ALFACE	QUEIJO PRATO ZERO LACTOSE	MUSSARELA ZERO LACTOSE	(MASSA SEM LEITE)
C/ TOMATE E ORÉGANO		CREME VEGETAL	CREME VEGETAL	BEBIDA DE SOJA SABOR MAÇÃ
NÉCTAR DE MANGA	BEBIDA LÁCTEA 0% LACTOSE	ÁGUA DE COCO	NÉCTAR DE UVA	GOIABA
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	MAÇÃ	BANANA	COOKIE INTEGRAL SEM LEITE	
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM LEITE	PÃO DE CENOURA SEM LEITE	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM LEITE	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM LEITE	ESFIHA DE ESCAROLA C/ MUSSARELA ZERO LACTOSE
LOMBINHO REQUEIJÃO ZERO LACTOSE	QUEIJO FRESCO ZERO LACTOSE	MUSSARELA ZERO LACTOSE	FRANGO C/ REQUEIJÃO ZERO LACTOSE	(MASSA SEM LEITE)
ALFACE	CREME VEGETAL	CREME VEGETAL		BEBIDA LÁCTEA 0% LACTOSE
NÉCTAR DE MARACUJÁ	NÉCTAR DE CAJU	BEBIDA LÁCTEA 0% LACTOSE	NÉCTAR DE LARANJA	TANGERINA
BOLO DE COCO INTEGRAL	MAÇÃ	BANANA	BARRA DE FRUTAS	
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM LEITE	ESFIHA DE CARNE	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM LEITE	PÃO DE HOT DOG TRADICIONAL SEM LEITE	PÃO DE HOT DOG TRADICIONAL SEM LEITE
PRESUNTO		REQUEIJÃO ZERO LACTOSE COM ATUM	QUEIJO FRESCO ZERO LACTOSE	QUEIJO PRATO ZERO LACTOSE
MUSSARELA ZERO LACTOSE	(MASSA SEM LEITE)	ALFACE	REQUEIJÃO ZERO LACTOSE COM ORÉGANO	CREME VEGETAL
CREME VEGETAL				ÁGUA DE COCO
BEBIDA DE SOJA SABOR UVA	NÉCTAR DE UVA	NÉCTAR DE GOIABA	BEBIDA LÁCTEA 0% LACTOSE	
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	MAÇÃ	CAQUI	COOKIE INTEGRAL SEM LEITE	PÊSSEGO



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

2.4 KIT LANCHE PARA HIPERTENSO (SEM SAL / HIPOSSÓDICO)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL QUEIJO FRESCO SEM SAL REQUEIJÃO REDUZIDO EM SÓDIO NÉCTAR DE UVA BARRA DE FRUTAS	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL RICOTA E MANJERICÃO NÉCTAR DE LARANJA MAÇÃ	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL QUEIJO FRESCO SEM SAL TOMATE CREME VEGETAL SEM SAL NÉCTAR DE MARACUJÁ BANANA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL PEITO DE PERU REDUZIDO EM SÓDIO CREME VEGETAL SEM SAL BEBIDA DE SOJA SABOR LARANJA BOLO DE BAUNILHA INTEGRAL	PÃO DE BATATA MUSSARELA C/ ABOBRINHA E MILHO NÉCTAR DE ABACAXI PÊRA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL QUEIJO BRANCO SEM SAL C/ TOMATE E ORÉGANO NÉCTAR DE MANGA DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	PÃO DE CENOURA REQUEIJÃO COM ATUM ALFACE BEBIDA DE SOJA SABOR LARANJA MAÇÃ	PÃO DE MILHO QUEIJO PRATO CREME VEGETAL SEM SAL ÁGUA DE COCO BANANA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL MUSSARELA CREME VEGETAL SEM SAL NÉCTAR DE UVA COOKIE INTEGRAL	ESFIHA DE CARNE BEBIDA DE SOJA SABOR MAÇÃ GOIABA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL PEITO DE PERU REDUZIDO EM SÓDIO REQUEIJÃO REDUZIDO EM SÓDIO CREME VEGETAL SEM SAL NÉCTAR DE MARACUJÁ BOLO DE COCO INTEGRAL	PÃO DE CENOURA QUEIJO FRESCO SEM SAL CREME VEGETAL SEM SAL NÉCTAR DE CAJU MAÇÃ	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL MUSSARELA CREME VEGETAL SEM SAL BEBIDA DE SOJA SABOR PÊSSEGO BANANA	PÃO DE BATATA FRANGO C/ REQUEIJÃO REDUZIDO EM SÓDIO NÉCTAR DE LARANJA BARRA DE FRUTAS	ESFIHA DE ESCAROLA C/ MUSSARELA NÉCTAR DE UVA TANGERINA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL PEITO DE PERU REDUZIDO EM SÓDIO MUSSARELA CREME VEGETAL SEM SAL BEBIDA DE SOJA SABOR UVA	ESFIHA DE CARNE NÉCTAR DE UVA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL RICOTA COM ATUM ALFACE NÉCTAR DE GOIABA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL QUEIJO BRANCO SEM SAL NÉCTAR DE LARANJA	PÃO DE HOT DOG C/ ERVAS QUEIJO PRATO CREME VEGETAL SEM SAL ÁGUA DE COCO

2.5 INCIDÊNCIA DOS ITENS (conforme cardápio item 2):

2.5.1 Valores indicados na planilha a seguir, considerando o número de vezes que deverá ser servido no cardápio durante o mês

ITEM	TIPO DE KIT	TRADICIONAL	DIABÉTICO	SEM LACTOSE	HIPERTENSO
PÃO DE HOT DOG		2 a 3	0	2 a 3	0
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL		6 a 7	10	6 a 7	10
PÃO DE HAMBÚRGUER COM GERGELIM		1 a 2	1 a 2	1 a 2	1 a 2
PÃO DE MILHO		1 a 2	1 a 2	1 a 2	1 a 2
PÃO DE CENOURA		2 a 3	2 a 3	2 a 3	2 a 3
PÃO DE HOT DOG COM ERVAS SALGADO ASSADO (RECHEIOS DIVERSOS)		1 a 2	1 a 2	1 a 2	1 a 2
QUEIJO TIPO MUSSARELA		5 a 6	5 a 6	5 a 6	5 a 6
QUEIJO TIPO PRATO (E VARIAÇÕES)		3 a 4	3 a 4	3 a 4	3 a 4
QUEIJO MINAS FRESAL (E VARIAÇÕES)		4 a 5	4 a 5	4 a 5	5 a 6
CREME DE RICOTA		2 a 3	2 a 3	2 a 3	2 a 3
REQUEIJÃO (E VARIAÇÕES)		5 a 6	5 a 6	5 a 6	5 a 6
PRESUNTO MAGRO		1 a 2	1 a 2	1 a 2	0
PEITO DE PERU (E VARIAÇÕES)		1 a 2	1 a 2	1 a 2	1 a 3
MORTADELA		1	1	1	0
ATUM		2 a 3	2 a 3	2 a 3	2 a 3
LOMBINHO		1	1	1	0
CARNE MOÍDA		2 a 3	2 a 3	2 a 3	2 a 3
FRANGO		1	1	1	1
MARGARINA OU CREME VEGETAL (COM /SEM SAL)		8 a 9	8 a 9	8 a 9	8 a 9
NÉCTAR DE FRUTAS (E VARIAÇÕES)		9 a 11	9 a 11	9 a 11	12 a 13
BEBIDA LÁCTEA ( E VARIAÇÕES /SABORES DIVERSOS)		5 a 7	5 a 7	5 a 7	0
BEBIDA DE SOJA (E VARIAÇÕES)		2 a 3	2 a 3	2 a 3	5 a 6
ÁGUA DE COCO		2 a 3	2 a 3	2 a 3	2 a 3
FRUTAS		12	12	12	12
HORTALIÇAS		5 a 6	5 a 6	5 a 6	5 a 6
BARRA DE FRUTAS (E VARIAÇÕES)		2	2	2	2
BOLO INTEGRAL INDIVIDUAL (E VARIAÇÕES)		2	2	2	2
COOKIE INTEGRAL (E VARIAÇÕES)		2	2	2	2
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR		2	2	2	2



### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ITENS) QUE COMPÕEM O KIT LANCHE

#### **ITEM 1 - PÃO DE HOT DOG**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

##### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

###### 2.1 Ingredientes

2.1.1 Tradicional: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.2 Diabético: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.3 Zero lactose: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.4 Hipossódico: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo, fermento biológico, melhorador de farinha, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

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

2.2 Peso unitário: 50 (cinquenta) gramas.

###### 2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa cozida; o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branco-palha;

Cheiro: próprio; livre de odores estranhos, alheios ao produtos, ou excessivo de fermentação;

Sabor: próprio; livre de sabores estranhos, alheios ao produtos, ou excessivo de fermentação;

2.3.1 Será rejeitado o pão queimado e mal cozido.

###### 2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

##### **3. EMBALAGEM**

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

#### **ITEM 2- PÃO DE HOT DOG INTEGRAL**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

##### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

###### 2.1 Ingredientes:

2.1.1 Tradicional e zero lactose: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, glúten, fermento biológico, sal, emulsificante e conservador.

2.1.2 Diabético: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, glúten, fermento biológico, sal, emulsificante e conservador.

2.1.3 Hipossódico: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, glúten, fermento biológico, emulsificante e conservador.

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





2.2 Peso unitário: 50 (cinquenta) gramas.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa cozida; o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branco-parda;

Cheiro: próprio; livre de odores estranhos, alheios ao produtos, ou excessivo de fermentação;

Sabor: próprio, livre de sabores estranhos, alheios ao produtos, ou excessivo de fermentação;

2.3.1 Será rejeitado o pão queimado e mal cozido.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

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

## ITEM 3 - PÃO DE HAMBÚRGUER COM GERGELIM

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes:

2.1.1 Tradicional: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, gergelim branco, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.2 Diabético: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, gergelim branco, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.3 Zero lactose: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, gergelim branco, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.4 Hipossódico: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo, fermento biológico, melhorador de farinha, gergelim branco, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

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

2.2 Peso unitário: 50 (cinquenta) gramas.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa cozida; o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branco-palha;

Cheiro: próprio; livre de odores estranhos, alheios ao produtos, ou excessivo de fermentação;

Sabor: próprio; livre de sabores estranhos, alheios ao produtos, ou excessivo de fermentação;

2.3.1 Será rejeitado o pão queimado e mal cozido.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

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



#### **ITEM 4 - PÃO DE MILHO**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, farinha derivada de milho, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

##### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

###### 2.1 Ingredientes:

2.1.1 Tradicional: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, farinha de milho e/ou fubá, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.2 Diabético: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, farinha de milho e/ou fubá, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.3 Zero lactose: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, farinha de milho e/ou fubá, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.4 Hipossódico: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, farinha de milho e/ou fubá, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

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

2.2 Peso unitário: 50 (cinquenta) gramas.

###### 2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa cozida; o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor amarelo-parda;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

2.3.1 Será rejeitado o pão queimado e mal cozido.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

##### **3. EMBALAGEM**

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

#### **ITEM 5 - PÃO DE CENOURA**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

##### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

###### 2.1 Ingredientes:

2.1.1 Tradicional: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, cenoura em pó, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.2 Diabético: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, cenoura em pó, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.3 Zero lactose: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, cenoura em pó, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.4 Hipossódico: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, cenoura em pó, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

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



2.2 Peso unitário: 50 (cinquenta) gramas.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa cozida; o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor amarelo-ovo;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

2.3.1 Será rejeitado o pão queimado e mal cozido.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

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

## ITEM 6 - PÃO DE HOT DOG COM ERVAS

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, orégano, manjeriço, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes:

2.1.1 Tradicional: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, manjeriço e orégano desidratados, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.2 Diabético: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal, leite em pó, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, manjeriço e orégano desidratados, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.3 Zero lactose: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, manjeriço e orégano desidratados, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.4 Hipossódico: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo, fermento biológico, melhorador de farinha, manjeriço e orégano desidratados, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

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

2.2 Peso unitário: 50 (cinquenta) gramas.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa cozida; o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branco-palha;

Cheiro: próprio; livre de odores estranhos, alheios aos produtos, ou excessivo de fermentação;

Sabor: próprio; livre de sabores estranhos, alheios aos produtos, ou excessivo de fermentação;

2.3.1 Será rejeitado o pão queimado e mal cozido.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

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



## **ITEM 7 – SALGADO ASSADO RECHEADO (diversos)**

### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Compreenderá esfiha de carne e esfiha de escarola com mussarela (tradicional e para intolerância a lactose); e pão de batata de mussarela com abobrinha e milho e frango com requeijão (tradicional e para intolerância a lactose).

### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

#### **2.1 Ingredientes:**

##### **2.1.1 Esfiha:**

2.1.1.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.1.2 Recheio de carne: carne moída (patinho ou coxão-mole), cebola, alho, limão, tomate, salsinha, sal.

2.1.1.3 Recheio de mussarela com escarola: queijo tipo mussarela, escarola refogada, orégano, cebola, alho, salsinha e sal.

2.1.1.4 Para o kit de intolerância a lactose, deverá utilizar a mussarela zero lactose.

##### **2.1.2 Pão de batata**

2.1.2.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo, ovo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, batata cozida, emulsificante lecitina de soja e conservador propionato de cálcio.

2.1.2.2 Recheio de frango com requeijão: peito de frango cozido e desfiado, requeijão cremoso, extrato de tomate, cebola, alho, salsinha, sal.

2.1.2.2 Para o kit de intolerância a lactose, deverá utilizar o requeijão zero lactose.

2.1.2.3 Recheio de mussarela com abobrinha e milho: queijo tipo mussarela, abobrinha italiana ralada, milho verde em conseva, manjerição, cebola, alho, salsinha e sal.

2.1.2.4 Recheio de mussarela com abobrinha: nas opções de kit para diabético e hipertenso, não deverá conter milho verde.

2.1.2.5 Para o kit de intolerância a lactose, deverá utilizar a mussarela zero lactose.

2.1.3 Para a massa e recheios do kit hipossódico, deverá ser utilizado o sal hipossódico.

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

2.2 Peso unitário: 100 (cem) gramas, sendo 50 gramas de massa e 50 gramas de recheio.

#### **2.3 Características organolépticas:**

Aspecto: massa cozida; o salgado deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; recheio: característico;

Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branco-palha; recheio: característico;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

- Será rejeitado o salgado queimado e mal cozido;

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### **3. EMBALAGEM**

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

## **ITEM 8 - QUEIJO TIPO MUSSARELA**

### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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



## 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

### 2.1 Composição:

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

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

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

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas.

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

### 2.3 Características organolépticas:

Aspecto: Massa semidura;

Textura: macia;

Cor: branco-creme, homogênea;

Odor: próprio;

Sabor: Suave, levemente salgado, próprio.

**2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.**

## ITEM 9 - QUEIJO TIPO PRATO

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

#### 2.1 Composição:

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

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

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

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas.

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

#### 2.3 Características organolépticas

Aspecto: pasta semidura, elástica, tendente a macia;

Textura: de untura manteigosa;

Cor: amarelo palha, característico devido a utilização de corante;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio, suave.

**2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.**

## ITEM 10 - QUEIJO MINAS FRESCAL

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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

### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

#### 2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, regulador de acidez e coalho.



- 2.1.2 Zero lactose: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, regulador de acidez, enzima lactase e coalho.
- 2.1.3 Hipossódico: leite pasteurizado, cloreto de cálcio, regulador de acidez e coalho.
- 2.1.4 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.
- 2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas.
- 2.2.1 Quantidade de fatias por lanche: 01 (uma) se acompanhado de outro queijo ou carne e 02 (duas) se recheio único.
- 2.3 Características organolépticas
- Aspecto: crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;
- Consistência: branda, macia
- Textura: com ou sem olhaduras mecânicas
- Cor: esbranquiçada
- Sabor: suave ou levemente ácido
- Odor: suave, característico
- Crosta: não possui, ou crosta fina
- 2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.**

#### **ITEM 11 – CREME DE RICOTA**

##### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Ricota é o produto obtido da albumina do soro de queijos, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, tratado convenientemente e tendo o máximo de 3 dias de fabricação. Deve apresentar formato cilíndrico, peso de 300 gramas a 1 quilo,

##### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

###### 2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: ricota fresca (soro de leite, leite pasteurizado desnatado, acidulante ácido láctico e conservador sorbato de potássio), creme de leite, cloreto de sódio (sal), estabilizantes e acidulante.

2.1.2 Zero Lactose: ricota fresca para dietas com restrição de lactose (soro de leite, cloreto de sódio, leite pasteurizado desnatado, cloreto de cálcio, enzima lactase e conservados sorbato de potássio), creme de leite, estabilizantes e acidulante.

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

2.2 Peso líquido mínimo de recheio: 25 (vinte e cinco) gramas.

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

###### 2.3 Características organolépticas

Aspecto: crosta rugosa, não formada ou pouco nítida;

Consistência: mole, pastosa e friável;

Textura: cremosa;

Cor: branca;

Sabor: levemente adocicado até ácido;

Odor: próprio;

**2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.**

#### **ITEM 12 – REQUEIJÃO CREMOSO**

##### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

##### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

###### 2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: leite, creme de leite, sal, regulador de acidez, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante e conservante.



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

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

2.2 Peso líquido mínimo de recheio: 25 (vinte e cinco) gramas.

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

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa cremosa, homogênea, sem desprendimento de líquidos;

Consistência: untável;

Textura: cremosa, lisa e fina;

Cor: branco-creme;

Sabor: a creme, levemente ácido, salgado;

Odor: láctico, característico;

**2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.**

### **ITEM 13 – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO**

#### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

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

#### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: carne suína, água, sal, proteína de soja, açúcar, regulador de acidez, lactato de sódio, estabilizante, espessante, realçador de sabor, antioxidante, corante natural carmim de cochonilha, conservante e aromas idênticos aos naturais de cravo, louro e pimenta malagueta.

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

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas.

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

2.3 Características organolépticas

Aspecto: próprio;

Textura: característica;

Cor: rosado;

Odor: próprio;

Sabor: próprio.

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

**2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.**

### **ITEM 14 - PEITO DE PERU DEFUMADO FATIADO**

#### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Entende-se por peito de peru, seguido das especificações que couberem, o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente da carne de ave (peru), desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Deverá ser preparado de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária.

#### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: carne moída de peito de peru, água, peito de peru, amido modificado, sal, proteína de soja, maltodextrina, açúcar, aromatizantes, espessante, estabilizantes, antioxidante e conservador.



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

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas.

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

2.3 Características organolépticas

Aspecto: próprio;

Textura: Característica

Cor: rosado claro;

Odor: próprio;

Sabor: próprio.

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

**2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.**

#### **ITEM 15 - MORTADELA**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Entende-se por Mortadela, o produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, acrescido ou não de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado.

##### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: carne mecanicamente separada de aves, água, carne bovina, carne suína, fécula de mandioca, toucinho, gordura suína, sal refinado, proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja, temperos e especiarias, açúcar refinado, óleos essenciais, regulador de acidez, estabilizante, realçador de sabor, antioxidante, conservador e corante natural carmim de cochonilha.

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

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas.

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

2.3 Características organolépticas

Aspecto: próprio.

Textura: Característica

Cor: rosado escuro, sem manchas pardecetes ou esverdeadas.

Odor: Próprio.

Sabor: Próprio.

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

**2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.**

#### **ITEM 16 - LOMBO COZIDO E DEFUMADO (TIPO CANADENSE)**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

É o produto obtido a partir do corte de carcaças de suínos denominado de lombo, em peça íntegra ou parcial, adicionado de ingredientes, embutido em envoltórios naturais e/ou artificiais, e submetido ao processo tecnológico adequado, defumado ou não.

##### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: carne suína (lombo), água, sal, proteína de soja, glicose, regulador de acidez, estabilizante, espessante, antioxidante, realçador de sabor, conservante, corante natural carmin de cochonilha e aromas sintéticos idênticos aos naturais.

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

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 10 (dez) gramas.

2.2.1 Quantidade de fatias por lanche: 03 (três) se acompanhado de queijo e 05 (cinco) se recheio único.





### 2.3 Características organolépticas

Aspecto: próprio.

Textura: Característica

Cor: rosado claro

Sabor: Característico

Odor: Característico

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

**2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.**

## **ITEM 17 – ATUM EM ÓLEO**

### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Compreenderá conserva de atum sólido (lombo do peixe cortado em segmentos transversais com os planos de seus cortes paralelos ao fundo do recipiente, sem a adição de nenhum fragmento livre) ou em pedaços (corte do lombo do peixe que mantenha a estrutura original do músculo). O meio de cobertura pode ser em azeite ou óleo (s) comestível (eis), ou ao natural. Não será permitido o uso de chicharro.

### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: Atum, óleo comestível, água, sal e extratos vegetais.

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

2.2 Peso líquido mínimo: 10 (gramas) gramas.

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

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: próprio; não apresentar falhas na limpeza tais como espinhas e ossos, ainda que friáveis, escamas, pele.

Cor: próprio; não apresentar alterações de cor não característica do produto, tais como: caramelização e esverdeamento, não apresentar descolorações ou enegrecimentos.

Textura: firmeza da carne, deve esmagar-se entre os dedos mas não desfazer-se, fácil de mastigar, não pastosa.

Cheiro: próprio; não apresentar odor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração.

Sabor: próprio; não apresentar sabor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração.

2.3.1 Será rejeitado o produto oxidado ou rançoso.

**2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.**

## **ITEM 18 – MARGARINA COM SAL**

### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Entende-se por margarina o produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais.

### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes, conservadores, antioxidante, acidulante, aromatizante, corantes naturais de urucum e cúrcuma e corante beta caroteno. Não contém glúten.

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

2.1.2 Lipídeos totais: **80%**.



2.2 Peso líquido mínimo: 10 (gramas) gramas.

2.2.1 Quantidade por lanche: 10 (dez) gramas e acompanhado de outro recheio.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme ;

Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea normal;

Cheiro: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal;

Sabor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal.

2.3.1 Será rejeitado o produto oxidado ou rançoso.

**2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.**

## **ITEM 19 – CREME VEGETAL COM e SEM SAL**

### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

É o produto em forma de emulsão plástica ou fluída, constituído principalmente de água e óleo vegetal e ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), desde que aprovados. Nas versões com sal e sem sal (hipossódico).

### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição

2.1.1 Creme vegetal com sal: água, óleo vegetal, sal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, conservador, acidulante, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidante e corantes naturais urucum e cúrcuma. Não contém glúten.

2.1.2 Creme vegetal sem sal: água, óleo vegetal, cloreto de potássio, vitaminas, emulsificantes, conservador, acidulante, aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidante e corantes naturais urucum e cúrcuma. Não contém glúten.

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

2.1.4 Composição nutricional aproximada (porção de 10g): Gorduras totais 3,5g;

2.2 Peso líquido mínimo: 10 (gramas) gramas.

2.2.1 Quantidade por lanche: 10 (dez) gramas e acompanhado de outro recheio.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme;

Cor: branco amarelada, homogênea normal;

Cheiro: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal;

Sabor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal.

2.3.1 Será rejeitado o produto oxidado ou rançoso.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

## **ITEM 20 - NÉCTAR DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS)**

### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Néctar é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da fruta e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionada de ácidos. Sabores: caju, goiaba, laranja, maracujá, pêssego, manga, abacaxi, tangerina ou uva.

### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição

2.1.1 Tradicional: água, suco concentrado de fruta e/ou polpa de fruta (sabores diversos: caju, goiaba, laranja, maracujá, pêssego, manga, abacaxi, tangerina ou uva), açúcar e acidulante. Poderá conter: ácido ascórbico (vitamina C), estabilizante e aroma natural (sabores diversos: caju, goiaba, laranja, maracujá, pêssego, manga, abacaxi, tangerina ou uva). Não contém glúten.

2.1.2 Zero açúcar/light (para diabético): água, suco concentrado de fruta (pêssego, uva, laranja, manga, abacaxi, maracujá), suco concentrado de maçã, Vitamina C, estabilizante, aroma natural da fruta (pêssego, uva, laranja, manga, abacaxi, maracujá), edulcorantes.

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

2.2 Características organolépticas:



Aspecto: próprio, de acordo com a fruta;

Cor: própria, de acordo com a fruta;

Cheiro: próprio;

Sabor: característico da fruta.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

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

3.1 Serão rejeitadas embalagens amassadas ou danificadas.

## ITEM 21 - BEBIDA LÁCTEA, SABORES DIVERSOS

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por Bebida Láctea o produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Sabores: chocolate, morango, vitamina/salada de frutas, chocolate zero lactose e chocolate zero açúcar.

### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Sabor chocolate: soro de leite, leite integral, açúcar, cacau em pó, espessante, corante e estabilizante.

2.1.2 Sabor morango: soro de leite, leite integral, açúcar, preparado de morango (água, açúcar, polpa de morango, aromatizante, conservante, espessantes, acidulante), estabilizante e corante natural carmim de cochonilha.

2.1.3 Sabor vitamina/salada de frutas: soro de leite, leite integral, açúcar, preparado de fruta sabor mamão, banana e maçã (água, açúcar, polpa de frutas [mamão, maçã e banana], aromatizante sintético idêntico ao natural, espessante, corantes naturais urucum e carmim cochonilha, acidulante e conservador, amido modificado e estabilizantes.

2.1.4 Zero açúcar/light sabor chocolate (para diabético): leite pasteurizado (integral e/ou desnatado), estabilizantes, soro de leite em pó reconstituído, cacau em pó alcalino, aroma idêntico ao natural de baunilha, espessante, edulcorante.

2.1.5 Zero lactose sabor chocolate: leite integral e/ou leite em pó reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, cacau, açúcar, leite em pó, enzima lactase, sal, estabilizante e aromatizante.

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

2.2 Características organolépticas

Aspecto: próprio; Líquido homogêneo;

Cor: própria, de acordo com o sabor – chocolate: marrom; morango: rosa; vitamina de frutas: alaranjado;

Odor: próprio, de acordo com o sabor;

Sabor: próprio, de acordo com o sabor.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

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

3.1 Serão rejeitadas embalagens amassadas ou danificadas.

## ITEM 22 – ALIMENTO COM SOJA, sabores diversos

### 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Alimento com soja é o produto cuja principal fonte de proteínas é proveniente da soja, destinada ao consumo direto, ultra pasteurizado por aquecimento indireto.

Sabores: abacaxi, pêssego, maçã, maracujá, uva e laranja.



## 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

### 2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: água, extrato de soja, açúcar, polpa ou suco concentrado de fruta (abacaxi, pêssego, maçã, maracujá, uva ou laranja), estabilizante, acidulante, aromatizantes, antioxidante e edulcorante;

2.1.2 Zero açúcar / light (para diabético): água, extrato de soja, polpa ou suco concentrado de fruta (pêssego, maçã, uva ou laranja), estabilizante, acidulante, aromatizantes, antioxidante e edulcorante;

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

### 2.2 Características organolépticas

Aspecto: normal e homogêneo;

Cor: característica, de acordo com a fruta;

Cheiro: característico;

Sabor: característico da fruta.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

## 3. EMBALAGEM

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

3.1 Serão rejeitadas embalagens amassadas ou danificadas.

## ITEM 23 – ÁGUA DE COCO

Água de coco é o produto submetido a um processo adequado de extração e envase, bem como tratamento. A água de coco é composta do endosperma líquido do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.), podendo ser adicionada de outros ingredientes para padronização.

## 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: água de coco, sacarose (menos de 1% para padronização do produto) e antioxidante.

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

### 2.2 Características organolépticas

Aspecto: líquido, podendo conter pequena quantidade de partículas de coco;

Cor: próprio, transparente;

Cheiro: próprio;

Sabor: levemente adocicado

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

## 3. EMBALAGEM

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

3.1 Serão rejeitadas embalagens amassadas ou danificadas.

## ITEM 24 – FRUTAS

### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

Compreenderá as seguintes frutas: banana, goiaba, pêra, tangerina, maçã, pêssego, ou outra que não haja necessidade de cortar.

### 2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

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



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

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

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

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

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

2.5 As frutas deverão vir já higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013 ) e embaladas, prontas para o consumo.

### 3. EMBALAGEM

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

## ITEM 25 – HORTALIÇAS

### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

Compreenderá as seguintes hortaliças: alface, rúcula, cenoura, tomate, beterraba, abobrinha, escarola, espinafre, orégano, manjeriço.

### 2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

2.1 Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas e sãs; de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e condições adequadas; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; demais determinações dos Boletins CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo - CEAGESP), ou na legislação vigente da ANVISA, Instruções normativas de Regulamentos técnicos de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais normas do Programa Brasileiro para Modernização da Agricultura.

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

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

2.4 Classificação: de acordo com as suas características, são classificadas em Extra, quando constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca; a classificação do Boletim Informativo do CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), inclusive para padrão mínimo de qualidade; algumas variedades poderão ter classificações diferenciadas, e para todos os efeitos serão consideradas as nomenclaturas determinadas na tabela de itens de descrição do objeto, ou outras conforme item 5 das "observações gerais".



- 2.5 As hortaliças deverão ser higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013 ), prontas para o consumo.
- 2.6 Apresentação e quantidade por lanche:
- 2.6.1 Folhas - alface, rúcula: folhas inteiras; escarola e espinafre: folhas picadas; 05 gramas por lanche;
- 2.6.2 Tomate: fatiado; 10 gramas por lanche;
- 2.6.3 Cenoura e beterraba: ralados; 10 gramas por lanche;
- 2.6.4: Orégano e manjeriço: folhas frescas; 01 a 02 gramas por lanche.

#### **ITEM 26 – BARRA DE FRUTAS (Sabores diversos)**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Produtos obtidos a partir de frutas desidratadas por processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, formato e textura diversos. Sabores: damasco com ameixa, banana e maçã, damasco (zero açúcar), banana (zero açúcar)

##### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

###### 2.1 Composição:

2.1.1 Damasco com ameixa: damasco, ameixa, maçã desidratada, flocos de cereais (trigo, arroz, aveia, milho e cevada), açúcar, castanha-de-caju, xarope de glicose, açúcar, gordura, suco de maçã, morango-passa, maracujá em pó, limão em pó, castanha-do-pará, maltodextrina, mel, sal, estabilizante, umectante, aroma sintético idêntico ao natural, acidulantes e antioxidante.

2.1.2 Banana e maçã: banana-passa, maçã desidratada, flocos de cereais (trigo, arroz, aveia, milho e cevada), açúcar, castanha de caju, xarope de glicose, açúcar, polpa de banana, gordura, suco de maçã, morango passa, maracujá em pó, limão em pó, colágeno hidrolisado, castanha-do-pará, maltodextrina, sal, estabilizante, umectante, aroma sintético idêntico ao natural, acidulantes e antioxidante.

2.1.3 Damasco (zero açúcar): castanha de caju, damasco, uva passa, nozes, maltitol, maltodextrina, cobertura de chocolate branco ao leite sem adição de açúcar, polidextrose (fibra solúvel), maçã desidratada, goma acácia e óleo de girassol, estabilizante, acidulante, antioxidante.

2.1.4 Banana (zero açúcar): castanha de caju, banana desidratada, avelã, maltitol, maltodextrina, cobertura de chocolate ao leite sem adição de açúcar, polidextrose (fibra solúvel), maçã desidratada, goma acácia e óleo de girassol, estabilizante, antioxidante.

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

2.2 Peso unitário: cada pacote de barra de frutas deverá conter de 24 (vinte e quatro) a 30 (trinta) gramas.

###### 2.3 Características organolépticas

Aspecto: massa semidura com cereais

Sabor: próprio

Cor: marrom claro

Odor: próprio

Textura: própria

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

##### **3. EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser BOPP metalizado, próprio para o contato direto com alimentos, contendo uma unidade de barra de cereal com peso líquido de 25 (vinte e cinco) gramas.

#### **ITEM 27 - BOLO INDIVIDUAL INTEGRAL (Sabores diversos)**

##### **1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Produto assado, preparado a base de farinha ou amidos, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto. Sabores: tradicional - laranja, coco, abacaxi e baunilha; Zero açúcar (para diabético) - nozes e castanha do pará.

##### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

###### 2.1 Composição:



2.1.1 Bolo individual integral tradicional (sabores laranja, coco, abacaxi ou baunilha): farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, fermento químico, aroma idêntico ao natural (laranja, abacaxi, coco ou baunilha), sal e conservantes.

2.1.2 Bolo individual integral zero açúcar sabores nozes ou castanha do Pará: mistura de farinhas integrais (trigo, centeio, aveia, linhaça, girassol, gergelim e soja), ovo, gordura vegetal, nozes ou castanha do Pará, extrato de soja, amido, farinha integral de soja, espessante, umectantes, estabilizante, emulsificantes, fermentos químicos, aromatizantes, conservadores e edulcorante natural.

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

2.2 Peso unitário: cada bolo individual deverá conter de 30 (trinta) a 40 (quarenta) gramas.

2.3 Características organolépticas

Aspecto: massa assada

Cor: própria

Odor: próprio

Sabor: próprio

- Será rejeitado o bolinho queimado e mal cozido.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

3.1 A embalagem inicial do produto deverá ser forminha de papel própria para o contato direto com alimentos, com capacidade para bolo individual de 30 a 40 gramas.

3.2 A embalagem secundária deverá ser sacos de polietileno ou flexível BOPP, atóxico, resistente, termosoldável, hermeticamente fechado, devidamente identificado, contendo 1 (uma) unidade/bolinho com 30 (trinta) a 40 (quarenta) gramas.

## ITEM 28 – BISCOITO COOKIE INTEGRAL

### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Podem apresentar formato e textura diversos. Deverá ser utilizada farinha de trigo integral na composição. Sabores: cacau, uvas passas, maçã (zero açúcar).

### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição

2.1.1 Cacau: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, gotas sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, emulsificantes e aromatizantes), cacau, farelo de trigo, malte de cereais, amido modificado, aveia, mel, sal, fermentos químicos, emulsificantes, acidulante e aromatizante. Contém glúten.

2.1.2 Uvas passas: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo, maçã desidratada, uva-passa, farelo de trigo, malte de cereais, amido modificado, aveia, canela, sal, fermentos químicos, emulsificantes, acidulante e aromatizante. Contém glúten.

2.1.3 Maçã zero açúcar (para diabético): farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, aveia, maçã desidratada, farinha de trigo integral, fécula de mandioca, grão de quinoa, flocos de amaranto, linhaça, flocos de cevada, gergelim, cloreto de sódio, canela em pó, agente de corpo polidextrose, edulcorante natural e/ou artificial, aroma natural, fermento químico e emulsificante

2.1.4 Castanhas zero açúcar (para diabético): farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de palma, farinha de trigo integral, gotas sabor chocolate meio amargo diet (gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, farinha de trigo integral, edulcorante natural, emulsificantes, castanha do Pará, aveia, grão de quinoa, flocos de amaranto, linhaça, flocos de cevada, gergelim, fécula de mandioca, cloreto de sódio, fermento químico, edulcorante natural e artificial, aroma idêntico ao natural e emulsificante.

2.1.5 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar. Não poderá conter leite nos itens 2.1.1 e 2.1.2

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: massa torrada, sem recheio;

Cor – próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio.



2.2.1 Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, murchos e/ou de caracteres organolépticos anormais.

### **3. EMBALAGEM**

O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno metalizado, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 35 (trinta e cinco) a 70 (setenta) gramas do produto.

## **ITEM 29 – DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR**

### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

### **2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

2.1 Composição: banana, conservante e acidulante.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar. Não deverá conter leite nos itens 2.1.1 e 2.1.2

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: massa;

Cor – próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – doce, próprio.

2.2.1 Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, murchos e/ou de caracteres organolépticos anormais.

### **3. EMBALAGEM**

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

## **4. REQUISITOS GERAIS (PARA TODOS OS ITENS)**

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; e outras legislações pertinentes.
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. A critério do Departamento de Alimentação Escolar serão solicitadas visitas às empresas fornecedoras (fabricante) com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na portaria Portaria CVS nº5, 09/04/2013, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

## **5. DA ROTULAGEM**

### **5.1 PARA OS ITENS 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, e 29.**

1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos e legislações específicos de Rotulagem de Alimentos Embalados, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
2. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
  - 1 Identificação do produto, inclusive marca;
  - 2 Nome e endereço do fabricante;
  - 3 Prazo de validade;
  - 4 Peso líquido;
  - 5 Condições de armazenamento;
  - 6 Número do registro do produto no órgão competente (se cabível ou quando houver);
  - 7 Número do lote;
  - 8 Valor nutricional impresso.

### **5.2 PARA O LANCHE (PÃO MAIS RECHEIO)**

1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos e legislações específicos de Rotulagem de Alimentos Embalados, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.
2. A informação nutricional que constará na embalagem deverá ser considerada do produto final completo, ou seja, pão mais recheio, e não somente do pão.

## **6. DA ENTREGA DO KIT LANCHE**

1. As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar (SSA), juntamente com os recibos de entrega nas unidades escolares para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.
2. A proponente deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade (pois pode haver alteração em feriados) conforme pedido emitido pela SSA, com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência a data de entrega. A empresa vencedora deverá cumprir o cronograma de entrega e os respectivos locais;

Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe ao fornecedor comunicar, em até 12 (doze) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, os produtos que serão substituídos dentro dos critérios estabelecidos no edital, indicados e/ou aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.



3. A entrega deverá ser realizada das 7:30h às 16h, diretamente nas unidades escolares, conforme lista em anexo e conforme cronograma. As entregas deverão estar finalizadas no mesmo dia. Caso não ocorra, os produtos entregues posteriormente, não serão pagos.

3.1 Incidência da entrega: diária, conforme escala de horários; os locais com utilização no período da manhã e tarde deverá ser entregue das 07:30 às 09:30h; locais com consumo no período da noite deverá realizar a entrega no período da tarde, das 15:00 às 17:30h.

3.2 A entrega do kit período da tarde deverá ser a mesma composição e lotes da entrega do período da manhã,

4. A proponente deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, juntamente com cada pedido, sem qualquer ônus, duas amostras do produto ora solicitado para análise técnica e sensorial.

4.1 Quando houver mais de uma entrega no dia (manhã e tarde), a amostra deverá ser entregue na primeira entrega, estando isenta a apresentação de amostra no período seguinte, observando-se a exigência do item 3.2. Se houver qualquer divergência, deverá ser entregue a amostra para nova avaliação.

5. Somente as merendeiras estão autorizadas a realizar o procedimento de recebimento e conferência das mercadorias nas unidades escolares e assinatura das guias de entrega; não serão consideradas entregas com recebimento por outros funcionários não habilitados.

6. A proponente deverá disponibilizar veículo(s) fechado(s) e refrigerados (veículos isotérmicos dotados de geradores de frio), para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

7. 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 (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

8. O fornecedor deverá dirigir-se a 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.

9. 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 dia, independente das penalidades cabíveis.

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

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

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

#### **CONDIÇÕES CONTRATUAIS, OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS:**

1. Contrato para fornecimento de kit lanche, composto de 4 (quatro) itens, sendo lanche recheado, bebida, sobremesa e guardanapo de papel para o EJA - Educação de Jovens e Adulto e projetos para atendimento da Educação Básica no Município além das atividades das Secretarias Municipais, durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser renovado, conforme legislação.

2. Será de única e exclusiva responsabilidade da contratada, a assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou seus empregados à terceiros ou à municipalidade, por conta da execução do objeto contratado.

3. As Empresas licitantes deverá emitir uma declaração de conhecimento dos locais da prestação de serviço e entrega, assinado pelo profissional credenciado e protocolizada na ocasião do credenciamento dele, conforme modelo indicado em anexo.

4. A empresa vencedora deverá no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da sessão da licitação, apresentar ao Departamento de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, VI. Noemia, Mauá – SP, 1º andar, que será analisada pelo profissional habilitado indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar., os seguintes documentos:

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

4.2 Ficha Técnica, para todos os itens constantes das **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ITENS) QUE COMPÕEM O KIT LANCHE**, conforme MODELO anexo.

4.3 Manual de Boas Práticas assinado pelo responsável técnico da empresa;



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ**  
**SECRETARIA DE FINANÇAS**  
**DIVISÃO DE COMPRAS**

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

4.3.1 O estabelecimento deve ter um responsável técnico de acordo com a Portaria CVS-1 13/01/1998. Este profissional poderá ou não ter vínculo empregatício com a empresa vencedora; deverá apresentar documentação que comprove tal vínculo. Este profissional deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão;

4.4 Para os itens 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18 e 19 também deverá ser apresentado comprovante de regularidade Certificado de Inspeção Federal (S.I.F) ou declaração do órgão competente pela emissão do mesmo, quando aplicável;

4.5 A proponente deverá apresentar declaração expressa que o produto ofertado irá manter suas características durante a vigência do contrato.

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

5. Apresentação das amostras e fichas técnicas:

5.1 A empresa vencedora do certame deverá apresentar, juntamente com a documentação constante do item 4, no prazo de máximo de 05 (cinco) dias a contar da respectiva solicitação por parte da Prefeitura, obrigatoriamente, 01 (uma) amostra original de todos os produtos (kits) ofertados, nos termos descritos no Anexo I, 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.

5.1.1 As amostras deverão ser correspondentes a cada um dos dias constantes do Tópico 2 – **MODELO DO CARDÁPIO MENSAL DO KIT LANCHE**, para cada um dos tipos de cardápio (tradicional, para diabético, para intolerância a lactose e hipossódico para hipertensão), considerando peso indicado nas especificações dos produtos (tópico 3);

5.1.2 Poderão ser solicitadas amostras dos itens individualmente quando a análise conjunta do item ficar prejudicada.

5.2. As amostras deverão estar individualmente identificadas, com o número do pregão, nome da licitante.

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

5.3. Critério de análise das amostras

5.3.1 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**:

a) Análise EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I.

b) Análise DE ROTULAGEM: conforme legislação em vigência, inclusive para informação nutricional.

c) Análise Sensorial - CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: aspecto, cor, cheiro, sabor, consistência/textura (conforme solicitado no Anexo e legislação em vigência).

d) Todos os gêneros serão avaliados conforme os itens citados acima, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO.

e) Para realização da avaliação será levado em consideração o número de avaliadores presentes no dia.

f) As amostras que contém produtos *in natura* (hortaliças e frutas) na composição de kit lanche deverão ser entregues para análise de embalagem bem como rotulagem de todo o produto, porém não será objeto de análise sensorial, análise essa que será inspecionado na execução contratual conforme as especificações estipuladas no item 24 e 25 do Termo de Referência.

5.4 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.

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

5.4.2 Deverá apresentar a ficha técnica para todos os itens de 01 a 29, bem como de suas variações e sabores quando houver. Exemplo: Barra de frutas (Sabores diversos): apresentar fichas de todos os sabores citados: damasco com ameixa, banana e maçã, damasco (zero açúcar), banana (zero açúcar); pão de hot dog: apresentar ficha pão de hot dog tradicional, diabético, zero lactose e hipossódico.

5.5 A empresa vencedora deverá no prazo máximo de até 20 (vinte) dias úteis a contar da sessão da licitação, apresentar ao Departamento de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, VI. Noemia, Mauá – SP, 1º andar, que será analisada pelo profissional habilitado indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar, o seguinte documento:

5.5.1 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, físico-químicas e valores nutricionais detalhados, inclusive de vitaminas e minerais quando de alimentos considerados enriquecidos.

5.5.2 Análise de laudo bromatológico: prazo de validade, itens que caracterizam o produto, conforme especificado no item 3.6.1



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

(características microscópicas e microbiológicas, físico-químicas e as determinações da legislação); devendo estar adequados e dentro dos valores de referência.

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

5.5.4 Deverá apresentar o laudo para todos os itens de 01 a 29, bem como de suas variações e sabores quando houver.

5.5.5 Não será exigido laudo bromatológico para os itens *in natura*, ou seja, item 24 e 25.

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

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

8. A empresa vencedora deverá enviar, no prazo máximo de 24 horas após o término da sessão de abertura 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”.

9. A critério do Departamento 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.

10. A qualquer momento o Departamento de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações constantes dos itens 4 e 11, para avaliação e comprovação técnica durante a vigência do contrato (somente para os documentos que constem com prazo de validade vencido, ou seja, emissão superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco)). 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.

11. 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 itens 3, 4 e 5.

12. 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 itens 3, 4 e 5.

13. A entrega deverá ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da autorização de fornecimento emitida pela secretaria gerenciadora.



**MODELO DE FICHA TÉCNICA**

1. Identificação do Produto, inclusive a marca.
2. Nome, endereço, n.º de telefone do fabricante e da empresa proponente.
3. Prazo de validade, mínimo de \_\_\_\_\_ dias, devendo ser declarado o prazo real, se superior ao estabelecido.
4. Componentes do Produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados.
5. Peso líquido do produto nas embalagens primárias e secundárias.
6. Peso das embalagens primárias e secundárias (vazias).
7. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.
8. Tipo de embalagem, primária e secundária, em que será entregue o produto.
9. Tipo de rotulagem das embalagens primárias e secundárias em que será entregue o produto.
10. Informação nutricional completa (de acordo com a Legislação vigente).
11. Rendimento / Per-capita e peso unitário do produto.
12. Dados sobre o responsável das informações contidas 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 e/ou licitante.**



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

RELAÇÃO DE LOCAIS DE ENTREGA

1. Secretaria de Educação

Nº	Escola	Endereço
1	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89 - Jd. Adelina
2	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, -Jd. Flórida
3	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua Rio Branco, 85, Centro
4	EM Drª DARCI AP. F. FORNARI	Rua Elza Jorge, 153 - Jd. Esperança
5	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253 -VI. Independência
6	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623 - VI. Magine
7	EM JEANETE BEAUCHAMP	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1015- B. Feital
8	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807- Jd. Zaira
9	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 3000 - Jd. Zaira
10	EM Profª MARIA WANNY S. CRUZ	R. Clodoaldo P. Caribê, 449 - VI. Assis
11	SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR	Rua Rio Branco, 808, VI Augusto
12	Centro de Formação de Professores Miguel Arraes	Rua Rio Branco, 183, VI Augusto
13	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876

2.. Secretaria de Promoção Social

1	CRAS FEITAL	Av. D. Benedita Franco da Veiga, 1085 , B. Feital
2	CRAS MACUCO	Rua Remo Luis Corradine, 115 – Jd. Zaíra
3	CRAS ORATÓRIO	Rua Salvador, 266, Jd Oratório
4	CRAS PQ DAS AMÉRICAS	Rua Estados Unidos, 84 - Pq. Das Américas
5	CRAS SÃO JOÃO	Av. Barão de Mauá, 4050 – VI. São João
6	CRAS VL. MERCEDES	Rua José Ricardo Nalle, 830 – VI. Mercedes
7	CRAS ZAÍRA	Av. Pres. Castelo Branco, 2982 – Jd. Zaira
8	CASA ABRIGO MUNICIPAL	Rua Friedrich Gunter Meinen, 71, VI. Falchi
9	CENTRO POP	Av. Washington Luiz, S/N (Antiga Guarda)
10	CREAS I	Rua Avaré, 62 – Matriz
11	CREAS II	Rua Álvares Machado, 18A – VI. Bocaina
12	RESIDÊNCIA INCLUSIVA DILMA SANTIAGO	Rua Almirante Tamandaré, 181, VI Bocaina
13	RESIDÊNCIA INCLUSIVA ANTONIA PENTEADO	Rua Avaré, 46, B. Matriz
14	SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL	Rua Luís Mariani, 96, VI Fausto morelli

3. Outros

QTD	LOCAL	ENDEREÇO
1	SECRETARIA DE ESPORTES E LAZER	R. Fábio José Delpoio, 123 - Vila Noemia
2	SECRETARIA DE SAÚDE	Av. Dr. Getúlio Vargas, 330 - Vila Guarani
3	SECRETARIA DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS	Av. João Ramalho, 205 – Vila Noêmia
4	SECRETARIA DE CULTURA E JUVENTUDE	R. Gabriel Marques, 353 - Vila Noemia
5	COORDENADORIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL	Av. João Ramalho, 205 – Vila Noêmia

Obs.: poderá haver inclusão ou exclusão de unidades durante a execução do contrato, conforme necessidade da Prefeitura, bem como alteração de endereços dos locais a serem atendidos.



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. Nº. 040/2018

A empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., com sede em....., na Rua/Av. ...., nº....., tendo como representante legal o (a) Sr.(a) .....(citar o cargo), **CRENCIA** o (a) SR.(a)....., portador da carteira de identidade nº....., devidamente inscrito no CPF/MF sob o nº....., para representá-la perante a Prefeitura Municipal de Mauá na licitação Pregão Presencial nº 040/2018, 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. \_\_\_\_ / 2018.

<b>ATA DE REGISTRO DE PREÇOS *****</b>
<b>PROCESSO Nº 2283/2018, O QUAL DEU ORIGEM AO PREGÃO PRESENCIAL N.º 040/2018</b>
<b>OBJETO: FORNECIMENTO DE KIT LANCHE DESTINADO A ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE MAUÁ</b>
<b>COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:</b>
<b>PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO: O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.</b>
<b>USUÁRIOS DO REGISTRO:</b>
<b>DATA DE ASSINATURA: _____.</b>
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO:</b>

**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 pagamentos devidos pela Administração, garantida a ampla defesa nos termos da lei.
  2. A aplicação da penalidade prevista no item antecedente não impede a rescisão do presente pela ocorrência de quaisquer dos motivos tipificados no artigo 78 da Lei 8666/93, bem como a aplicação de outras sanções admitidas em lei e neste COMPROMISSO.
  3. A inexecução total ou parcial da presente ATA acarretará na tomada das seguintes sanções contra o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:
    - a) Advertência;
    - b) Multa, na forma do especificado nesta cláusula, no item quatro;
    - c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos.
    - d) Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, respeitando o disposto no artigo 87, IV, da Lei n.º 8.666/93.
  4. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR ficará ainda sujeito às seguintes penalidades:
    - 4.1 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de inexecução parcial;
    - 4.2 - 20% (vinte por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos inexecução total do contrato
    - 4.3 - 20% (vinte por cento) do valor da autorização de fornecimento no caso de recusa em aceitá-la ou retirá-la, dentro do prazo de 48(quarenta e oito) horas, admitindo-se apenas uma reincidência.
    - 4.4 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de fornecimento de produto de má qualidade, fora dos mais rigorosos padrões de higiene ou em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo contratante.
  5. Constatada a inexecução do instrumento ou a hipótese da cláusula V das condições de fornecimento será a compromissária intimada da intenção da PREFEITURA quanto à aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do art. 87, §2º e §3º da Lei 8.666/93.
5. Não sendo apresentada a defesa prévia pela compromissária, ou havendo o indeferimento da mesma quando interposta, a PREFEITURA providenciará a notificação da mesma quanto à aplicação da penalidade, abrindo-se prazo para interposição de recurso administrativo, nos termos do art. 109, I, "f" da Lei 8.666/93.



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

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

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

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

9. A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar sua rescisão, nos casos enumerados no artigo 78, no modo previsto pelo artigo 79, com as consequências previstas no artigo 80, todos da Lei Federal n.º 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 n.º 8.666/93; 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 n.º 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 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.º 040/2018

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 040/2018 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 2018

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. Nº. 040/2018

....., portador da carteira de identidade nº....., representante legal da empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., com sede em....., na Rua/Av. ...., nº....., **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.º 040/2018**

(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. Nº. 040/2018

“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 040/2018**, 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. 3º 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 040/2018**, realizado pela Prefeitura do Município de Mauá.

(local, data)

\_\_\_\_\_  
Nome/assinatura

Cargo

RG Nº





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: \_\_\_\_\_  
Proc. nº: 2283/2018  
Rubrica: \_\_\_\_\_

ANEXO IX

PROPOSTA COMERCIAL PARA COTA PRINCIPAL

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ  
Divisão de Compras

Edital	Edital nº : 040/2018	Data / Abertura : 06/09/2018	Horário : 14:00
	Razão Social :		
	Endereço :	CEP : 00000-000	
	Bairro :	Cidade / Estado :	
	Telefone(s) : (11) 0000-0000	E-mail : (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 KIT LANCHE DESTINADO A ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE MAUÁ.

**\* 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 2018.

Nome :  
RG :  
Cargo :

Proponente



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: \_\_\_\_\_  
Proc. nº: 2283/2018  
Rubrica: \_\_\_\_\_

ANEXO IX

PROPOSTA COMERCIAL PARA COTA RESERVADA

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ  
Divisão de Compras

Edital nº	: 040/2018	Data / Abertura	: 06/09/2018	Horário	: 14:00
Razão Social	:				
Endereço	:			CEP	: 00000-000
Bairro	:	Cidade / Estado	:		
Telefone(s)	: (11) 0000-0000	E-mail	: (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 KIT LANCHE DESTINADO A ATENDER AS DEMANDAS DO MUNICÍPIO DE MAUÁ.

**\* 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 2018.

Nome :  
RG :  
Cargo :

Proponente



ANEXO X

(M O D E L O)

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**  
**(Contratos)**

MINUTA

**CONTRATANTE:** Município de Mauá  
**CONTRATADO:**  
**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):**  
**OBJETO:**

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (\*)

Pelo presente **TERMO**, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

- o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

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

Mauá, XXX de XXXXX de 2018.

**GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome:  
Cargo:  
CPF:           RG:  
Data de Nascimento: XX/XXXXX/XXX  
Endereço residencial completo:  
E-mail institucional:  
E-mail pessoal:  
Telefone(s):  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**Responsáveis que assinaram o ajuste:**

**Pelo CONTRATANTE:**

Nome:  
Cargo:  
CPF:           RG: XXXXXX  
Data de Nascimento: XXX/XXX/XXXX  
Endereço residencial completo:  
E-mail institucional:  
E-mail pessoal:  
Telefone(s):  
Assinatura: \_\_\_\_\_



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 2283/2018

Rubrica: \_\_\_\_\_

**Pela CONTRATADA:**

Nome:

Cargo:

CPF:                      RG:

Data de Nascimento: XXXX/XXXXXII/XXXX

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Advogado:**

(\*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.



**ANEXO XI – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP**

**CONTRATANTE:** Prefeitura do Município de Mauá  
**CNPJ N.º:** 46.522.959/0001-98  
**CONTRATADA:**  
**CNPJ N.º:**  
**ATA N.º:** XXX/2018 (de origem): Pregão Presencial: XXX/2017  
**DATA DA ASSINATURA:** XX/XXXXX/2018  
**VIGÊNCIA:** 12 meses  
**OBJETO:**

**VALOR (R\$):** XXXXXXXX

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º:** XXXXX

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

*Em se tratando de obras/serviços de engenharia:*

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

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

Mauá, XX de XXXXX de 2018.

**Nome e cargo:**  
**E-mail institucional:**  
**E-mail pessoal:**

**Assinatura:** \_\_\_\_\_



ANEXO XII

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NADA DEVE À FAZENDA PÚBLICA DE MAUÁ

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO PRESENCIAL RP N°. 040/2018

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