



**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2025  
REGISTRO DE PREÇOS**

**PROCESSO DE COMPRAS Nº 8083/2024**

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

**ADVERTÊNCIA: DE ACORDO COM A EXIGÊNCIA DESTE EDITAL, A EMPRESA QUE APRESENTAR DOCUMENTOS SEM A DEVIDA AUTENTICAÇÃO, SERÁ AUTOMATICAMENTE DESCLASSIFICADA.**

**1. PREÂMBULO**

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

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

As despesas serão suportadas pelas respectivas dotações orçamentárias:

**1.2.1 Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:**

<b>899</b>	20.20.12.365.0043.2523	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
<b>901</b>	20.20.12.365.0043.2525	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000

**1.2.2 Secretaria de Segurança Pública**

<b>88</b>	04.04.06.122.0008.2318	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
-----------	------------------------	-----------------------	------	-------

**1.2.3 Secretaria de Assistência Social**

<b>146</b>	05.29.08.244.0012.2326	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	50046
------------	------------------------	-----------------------	------	-------

**1.2.4 Secretaria de Esportes e Lazer**



760	16.16.27.812.0033.2484	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
-----	------------------------	-----------------------	------	-------

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

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

1.4. Período para apresentação das propostas até **11/03/2025 às 08:59 hs;**

1.5. Data de abertura da sessão pública: **11/03/2025 às 09:00 hs;**

1.6. Início da Sessão para Disputa de Lances: **11/03/2025 às 09:15 hs;**

1.7. Modo de disputa: **ABERTO**

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

1.9. Local de Entrega: Conforme Termo de Referência

1.10. Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência

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

## 2. OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES, PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO E DEMAIS SECRETARIAS**, conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência, que integra este Edital.

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

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

## 3. DA FORMULAÇÃO DE QUESTIONAMENTOS, IMPUGNAÇÃO E DOS RECURSOS

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

3.2. Os pedidos de esclarecimentos, impugnações, representações, recursos, questionamentos e reclamações de qualquer natureza, emitidos pelos pretendentes Licitantes, referentes a este processo licitatório, deverão ser enviados ao(a) Pregoeiro(a), até 03 (três) dias úteis anteriores à data



designada para abertura da sessão pública, preferencialmente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema do Compras BR no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/> ou protocolado junto à Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio da Secretaria de Governo, no endereço mencionado no Preâmbulo, impreterivelmente no horário das 09h até as 17h, ou através do endereço eletrônico: [licitacoes@maua.sp.gov.br](mailto:licitacoes@maua.sp.gov.br), em estrita observância do respectivo prazo legal.

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

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

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

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

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

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

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

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

**3.9.** Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões em igual prazo, que começará a contar na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso, preferencialmente na plataforma COMPRAS BR endereço <https://comprasbr.com.br/>, ou através do endereço eletrônico: [licitacoes@maua.sp.gov.br](mailto:licitacoes@maua.sp.gov.br);

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

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

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



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

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

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

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

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

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.2.4.1.** O impedimento de que trata o item acima, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela



aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

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

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

**4.2.8.** Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

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

## **5. DO CREDENCIAMENTO**

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

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

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

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

**5.5.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao



provedor do sistema ou ao Município de Mauá/SP responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

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

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

## **6. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

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

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

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

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

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

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

**6.6.** No(s) preço(s) cotado(s) deverão estar embutidos todos os custos diretos e indiretos, despesas indiretas (BDI), transportes, carga e descarga, seguro, impostos, taxas, multas, emolumentos legais, custos desmobilização de equipamentos e pessoas, além de transporte, estada e alimentação da equipe de trabalho, insumos e demais encargos, inclusive previdenciários e trabalhistas, seguro de qualquer espécie, licenças, documentos e despesas, tributos inclusive ICMS ou ISSQN se houver incidência, encargos e incidências diretos e indiretos,



que possam vir a gravá-los e lucro, sendo de inteira responsabilidade da empresa proponente a quitação destes, que em momento algum e sob nenhuma alegação, inclusive falta de previsão oficial, poderão ser transferidos à Prefeitura do Município de Mauá, a responsabilidade de seus pagamentos, quitação ou outras quaisquer decorrentes.

**6.7.** O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias corridos a contar da data de sua apresentação, podendo ser prorrogado, por igual período, salvo se houver justificativa para prazo diverso aceita pela Administração.

**6.8.** Neste certame não será possível ofertar proposta com quantitativo inferior ao máximo previsto.

**6.9.** O pagamento, será realizado até 15 (quinze) dias fora a quinquena, após a atestação do recebimento do bem, obra ou material, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento, devendo conter número do processo e nota de empenho a que se refere a mesma. Sua emissão deve ser proporcional de acordo com cada entrega realizada, em conformidade com o descrito na forma de entrega.

**6.10.** O pagamento de parcelas com eventual atraso será corrigido pela variação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, *pro rata tempore*.

**6.11.** As propostas sem data serão consideradas como emitidas na data limite para entrega dos documentos / proposta.

**6.12.** As propostas assinadas por procuração deverão vir acompanhadas do respectivo instrumento, caso o mesmo ainda não tenha sido apresentado neste pregão eletrônico.

**6.13.** Em caso de incompatibilidade do valor especificado na proposta, entre o valor numérico e o escrito por extenso, prevalecerá o valor do segundo.

**6.14.** Serão corrigidos automaticamente quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço unitário e o total do item, prevalecendo o unitário.

**6.15.** Atendidos todos os requisitos, será considerado vencedor o licitante que oferecer o **“MENOR PREÇO POR LOTE”**

**6.16.** Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste edital ou da legislação em vigor.

**6.17.** A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização do objeto será interpretada como não existente ou já incluída no preço, não podendo a empresa pleitear acréscimos. Da mesma forma, o preço apresentado deverá incluir todos os benefícios e despesas indiretos, os quais serão assim considerados. No caso de erros aritméticos, serão considerados pelo(a) Pregoeiro(a), para fins de seleção e contratação, os valores retificados.

**6.18.** As declarações exigidas neste edital e Termo de Referência deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente aos documentos de habilitação.



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

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

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

**7.2.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

**7.3.** O(A) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas.

**7.4.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**7.5.** A não desclassificação da proposta não implica em sua aceitação definitiva, que deverá ser levada a efeito após o seu julgamento definitivo.

**7.6.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, que participarão da fase de lances.

**7.7.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**7.8.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**7.9.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

**7.10.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo(a) Pregoeiro(a), devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico (Compras BR).

**7.11.** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

**7.12.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**7.13.** Fica estabelecida a diferença mínima entre lances de 1% (um por cento).

**7.14.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**7.15.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.



**7.16.** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do certame, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**7.17.** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) Pregoeiro(a) aos participantes do certame, publicada via chat do Compras BR, <https://comprasbr.com.br/>, quando ocorrerá a nova data e hora para a sua reabertura.

## **8. DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

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

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

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

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

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

## **9. DA NEGOCIAÇÃO**

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

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



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

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

## **10. DA FASE DE JULGAMENTO**

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

**10.2.** O(a) Pregoeiro(a) convocará, quando for o caso, o licitante que não apresentou marca ou utilizou o termo “própria” no campo MARCA, para enviar, digitalmente, a proposta atualizada em conformidade com o último lance ofertado e com a marca de fato, num prazo máximo de 01 (uma) hora após a convocação, por meio da plataforma do Compras BR, sob pena de desclassificação se assim não o fizer.

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

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

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

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

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

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

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

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

**10.5.** O não envio da proposta atualizada, quando solicitada pelo Pregoeiro devido a não indicação da marca ou registro de marca “própria”, por meio eletrônico com todos os requisitos elencados acima, ou descumprimento das diligências determinadas pelo(a) Pregoeiro(a)



acarretará a desclassificação da proposta, sem prejuízo da instauração de processo sancionatório contra o licitante.

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

**10.7.** Serão desclassificadas as propostas que:

**10.7.1.** Contiverem vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

## **11. DA HABILITAÇÃO**

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

**11.2.** Frente ao exposto no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, constatou-se que a Capacidade Operacional e Financeira da empresa que se propuser a executar o presente objeto é primordial para o atendimento satisfatório de cada etapa do processo, sendo imprescindível, além da Regularidade Fiscal e Trabalhista, a demonstração da sua Capacidade Técnica Operacional, englobando sua experiência passada na execução de objetos compatíveis, já que sua finalidade é garantir que a futura Contratada consiga executar o presente objeto de maneira satisfatória, de modo a se evitar possíveis prejuízos aos cofres públicos e ao Município de Mauá, além de evitar possíveis retrabalhos causados por uma contratação deficitária.

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

**11.3.1.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

**11.13.1.** Caso a Licitante opte por anexar toda a Documentação de Habilitação concomitantemente ao cadastro da proposta na plataforma, não haverá nenhum prejuízo à mesma. O Pregoeiro(a) concederá ainda o prazo de 01 (uma) hora, após o término da etapa de Lances, para que a mesma insira a proposta atualizada, caso não apresente marca ou tenha indicado marca “própria” junto ao registro da proposta na plataforma, e revise toda a



Documentação inserida, e caso seja constatado alguma falha ou ausência pela Licitante, poderá ser inserido novo documento, desde que dentro do prazo estipulado.

**11.13.2.** Caso a Licitante comunique via *Chat* que concluiu a inserção dos Documentos, o prazo de 01 (uma) hora será findado, e o Pregoeiro(a) iniciará a análise dos mesmos, sendo vedada a inserção de novos documentos a partir desde momento, salvo os casos previstos no item 10.4 do Edital.

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

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

**11.14.2. Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br).

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

**11.15.1.** Registro Comercial, no caso de Empresa Individual;

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**c)** Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº. 123/2006 e alterações – Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte “SIMPLES”: por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis, devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

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

**e)** Caso a escrituração contábil seja na forma eletrônica, deverá estar de acordo com o disposto na Resolução CFC nº 1.299/10 e Instrução Normativa DREI nº 81 de 10/06/2020 e alterações, devendo ser apresentado:



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

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

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

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

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

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

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

#### 11.21. DECLARAÇÕES:

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

11.21.2. Termo de Ciência e Notificação

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

## 12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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



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

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

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

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

IV - Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

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

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

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

### **13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

**13.7.** Rotinas de Controle:

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

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

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

**13.7.3.** Tais controles são realizados através do acompanhamento diário das atividades relacionadas, com auxílio de planilhas de controle e dos diversos Departamentos relacionados,



como Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio, Secretaria de Finanças e demais Secretarias envolvidas.

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

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

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

## **14. DAS OBRIGAÇÕES**

### **14.1. DA CONTRATANTE**

São obrigações da CONTRATANTE:

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

### **14.2. DA ADJUDICATÁRIA**



1. Proceder à substituição dos produtos que forem entregues em desacordo com o que consta no Edital, inclusive daqueles que estiverem desacompanhados dos documentos exigidos no Termo de Referência;
2. Nota Fiscal que acompanha os produtos contendo o número dos lotes e data de validade especificados por quantidade de cada produto entregue,
3. Arcar com as despesas de carga e descarga e de fretes referentes à entrega dos produtos, inclusive as oriundas da devolução e reposição das mercadorias recusadas por não atenderem ao edital, ou por estarem desacompanhadas dos documentos fixados no Termo de Referência;
4. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto deste instrumento da presente licitação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pela CONTRATANTE;
5. Havendo necessidade de avaliação mais detalhada do material entregue, eventual custo com testes, análises de laboratório, ou laudos técnicos, o mesmo deverá ser efetuado pela Adjudicatária, conforme disposto no artigo 140, II, § 4º da lei 14.133/3221, com suas posteriores alterações.

## **15. DAS PENALIDADES**

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

**15.2.** Os licitantes ou a ADJUDICATÁRIA, será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação, não mantiver a proposta, sem motivo justificado;
- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;



**XII.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

I. Advertência;

II. Multa;

III. Impedimento de licitar e contratar;

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**15.4.** Na aplicação das sanções serão considerados:

I. A natureza e a gravidade da infração cometida;

II. As peculiaridades do caso concreto;

III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

**15.6.1.** Sem prejuízo das demais infrações administrativas previstas no item 15.2, a não observância das cláusulas contratuais sujeitará, cumulativamente, a ADJUDICATÁRIA às seguintes multas:

**15.6.1.1.** 5% (cinco por cento) do valor do contrato reajustado, por desatendimento de qualquer cláusula contratual.

**15.6.1.2.** 0,5% (cinco décimos percentuais) do valor total do contrato reajustado, por dia de atraso na entrega ou na execução do objeto.

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

**15.8.** A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 15.2,



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

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

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

## **16. DA RESCISÃO CONTRATUAL**

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

**16.2.** A Ata poderá ser rescindida:

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

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

**16.5.** Por decisão judicial, nos termos da Lei;

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

## **17. DA VIGÊNCIA E REAJUSTE**

### **17.1. DA VIGÊNCIA**

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

### **17.3. DO REAJUSTE**

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

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

## **18. DISPOSIÇÕES FINAIS**



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

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

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

**18.3.1.** Tenha havido qualquer tentativa de influenciar, por meios ilícitos ou desonrosos, ao(a) Pregoeiro(a) no processo de julgamento.

**18.3.2.** Tenha havido comprovada falsidade ideológica, má conduta ou apresentação de documentos fora das normas exigidas.

**18.4.** Antes do aviso oficial do resultado desta Licitação, não serão fornecidas a ninguém, quaisquer informações referentes à análise, avaliação ou comparação entre a documentação apresentada.

**18.5.** A(s) empresa(s) licitante(s) responde(m) pela fidelidade e legitimidade dos documentos apresentados nas diversas fases deste processo licitatório.

**18.6.** Os autos da Licitação são públicos, sendo também públicos todos os atos relativos ao procedimento, salvo quanto ao conteúdo das propostas até a respectiva abertura.

**18.7.** Eventual pedido para extração de cópias somente será analisado quando a solicitação for efetuada via Sistema, devendo a mesma ser encaminhada ao Departamento de Compras.

**18.8.** As cópias físicas requeridas somente serão retiradas mediante o recolhimento de emolumentos em favor do Município, junto a instituição Bancária, para reembolso dos serviços reprográficos.

**18.9.** A ADJUDICATÁRIA, obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**18.10.** Fica eleito o foro da Comarca de Mauá/SP, com renúncia dos demais por mais privilegiados que sejam, para dirimir as questões suscitadas da interpretação desta Licitação, seu Contrato e demais atos deles decorrentes.

**18.11.** A simples participação neste certame licitatório importa na aceitação, sem ressalvas e objeções, por parte de todas as empresas licitantes, das disposições contidas neste Edital e seus anexos, dos quais os mesmos atestam, pela participação, terem pleno conhecimento.

**18.12.** Fica constituído como obrigação das empresas participantes, o acompanhamento das publicações contidas no Diário Oficial do Município de Mauá em <https://dom.maua.sp.gov.br> e no site oficial do Município em [www.maua.sp.gov.br](http://www.maua.sp.gov.br)



**18.13.** Os casos omissos neste edital serão analisados e resolvidos pela aplicação de normas pertinentes às Licitações e Contratos, Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações, através do(a) Pregoeiro(a), eventualmente ouvidos os órgãos técnicos e especializados, as decisões do(a) Pregoeiro(a) serão ratificadas pela autoridade superior.

**18.14.** Conforme Decreto Municipal 9.225/2023, o IR incidente sobre esta contratação será retido pelo MUNICÍPIO nos termos da Instrução Normativa RFB Nº 1234 de 11 de janeiro de 2012 e tabela anexa à Instrução.

**18.15.** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.maua.sp.gov.br](http://www.maua.sp.gov.br), e [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)

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

<b>ANEXO I</b>	<b>TERMO DE REFERÊNCIA</b>
<b>ANEXO II</b>	<b>MODELO DE PROPOSTA</b>
<b>ANEXO III</b>	<b>MODELO DECLARAÇÕES RELATIVAS AOS ARTIGOS 63, INCISO IV E 68, INCISO VI DA LEI FEDERAL 14.133/21</b>
<b>ANEXO IV</b>	<b>TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO</b>
<b>ANEXO V</b>	<b>DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCESP</b>
<b>ANEXO VI</b>	<b>MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO</b>

Prefeitura do Município de Mauá, 18 de Fevereiro de 2025.

**Helio Tomaz Rocha**

**Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional**



**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

**1. OBJETO**

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

1.2 A licitação será em 4 (quatro) lotes, conforme descrição apresentada, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes for de seu interesse, de acordo com a qualificação para a cota.

**1.3 Lote 01 – CARNE BOVINA – AMPLA PARTICIPAÇÃO**

Item	Produto	Unid.	Quant. Estimada Ano	Valor Unitário	Valor Total
1	Acém moído, congelado (congelamento rápido individual – IQF)	Quilo	14.504	R\$ 44,3750	R\$ 643.615,00
2	Acém em cubos, congelado, sem osso (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Quilo	14.446	R\$ 52,6575	R\$ 760.690,24
3	Fígado de boi em iscas, congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Quilo	1.245	R\$ 32,75	R\$ 40.773,75
4	Músculo bovino em cubos (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Quilo	6.660	R\$ 55,8333	R\$ 371.849,77
5	Iscas de patinho congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Quilo	5.604	R\$ 56,50	R\$ 316.626,00
6	Carne moída temperada, moldada em formato de bolinho, congelado IQF	Quilo	6.880	R\$ 42,9125	R\$ 295.238,00
7	Lagarto bovino filetado (em tiras) congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Quilo	6.515	R\$ 63,6750	R\$ 414.842,62



#### 1.4 Lote 02 – AVES – COTA RESERVADA

Item	Produto	Unid.	Quant. Estimada Ano	Valor Unitário	Valor Total
1	Filé de peito de frango em tiras congelado sem pele e sem osso (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Quilo	9.802	R\$ 37,52	R\$ 367.771,04
2	Sobrecoxa de frango em cubos, congelada, sem pele e sem osso (congelamento rápido individual – IQF)	Quilo	8.902	R\$ 37,04	R\$ 329.730,08
3	Fígado de frango congelado	Quilo	885	R\$ 13,8333	R\$ 12.242,47
4	Peito de frango filetado sem pele e sem osso congelado (congelamento rápido individual – IQF)	Kg	6.870	R\$ 38,9125	R\$ 267.328,87
5	Peito de frango desfiado salgado cozido	Kg	6.355	R\$ 71,5166	R\$ 454.487,99

#### 1.5 Lote 03 – CARNE SUÍNA – AMPLA PARTICIPAÇÃO

Item	Produto	Unid.	Quant. Estimada Ano	Valor Unitário	Valor Total
1	Iscas de pernil suíno, congelado e sem osso (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Quilo	6.880	R\$ 35,32	R\$ 243.001,60
2	Pernil suíno moído congelado (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Quilo	5.010	R\$ 35,8666	R\$ 179.691,66
3	Filé mignon suíno filetado (em tiras) (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Quilo	6.010	R\$ 41,50	R\$ 249.415,00
4	Lombo suíno em cubos (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Quilo	5.660	R\$ 37,2333	R\$ 210.740,47

#### 1.6 Lote 04 – PEIXE – COTA RESERVADA

Item	Produto	Unid.	Quant. Estimada Ano	Valor Unitário	Valor Total
1	Isca de peixe (piramutaba) congelado, (Congelamento Rápido Individual – IQF)	Quilo	6.282	R\$ 66,4275	R\$ 417.297,55



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

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

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

## **2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

### **2.1 JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO**

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

### **2.2 FUNDAMENTO LEGAL**

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

### **2.3 DA ANÁLISE TÉCNICA**

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

### **2.4 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

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



necessidades.

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

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

### 3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS

#### 3.1 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTE 1

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

###### 3.1.1.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

###### 3.1.1.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.1.1.2.1 Composição: 100% acém moído.

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

3.1.1.2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.1.1.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.



### 3.1.1.3. EMBALAGEM

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

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

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

### 3.1.1.4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 3.1.1.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .

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

### 3.1.2.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

### 3.1.2.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

3.1.2.2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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



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

3.1.2.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### **3.1.2.3. EMBALAGEM**

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

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

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

### **3.1.2.4. PRAZO DE VALIDADE**

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

### **3.1.2.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO**

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .

## **3.1.3. ITEM 03 – FÍGADO DE BOI EM ISCAS CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)**

### **3.1.3.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

### **3.1.3.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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



3.1.3.2.2 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.1.3.2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3.1.3.3. EMBALAGEM

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

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

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

### 3.1.3.4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 3.1.3.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .

## **3.1.4. ITEM 04 – MÚSCULO BOVINO EM CUBOS CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)**

### 3.1.4.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

### 3.1.4.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

3.1.4.2.2 A carne de bovino deve conter no máximo 7% de gordura, ser totalmente isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses, considerando-se portanto no máximo o



total de 10% de aparas (descarte, perda). Classificação – por espécie: carne de bovino; por categoria: segunda; corte: músculo.

3.1.4.2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.1.4.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3.1.4.3. EMBALAGEM

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

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

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

### 3.1.4.4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 3.1.4.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .

## **3.1.5. ITEM 05 – ISCAS DE PATINHO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)**

### **3.1.5.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Denomina-se carne a parte muscular comestível dos mamíferos, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção Federal. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à



temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

### 3.1.5.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

3.1.5.2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.1.5.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3.1.5.3. EMBALAGEM

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

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

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

### 3.1.5.4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 3.1.5.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .



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

#### **3.1.6.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

#### **3.1.6.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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

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

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

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

3.1.6.2.2 Cada bolinho deverá conter:

3.1.6.2.2.1 Peso unitário: aproximadamente 22 a 27 gramas.

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

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

3.1.6.2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

3.1.6.2.3.1 Modo de preparo para avaliação sensorial: aquecer o forno a  $200^{\circ}\text{C}$  por 10 minutos, colocar os bolinhos ainda congelados na assadeira e assar por 15 a 30 minutos, ou até que estejam completamente cozidas.

3.1.6.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

#### **3.1.6.3. EMBALAGEM**

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



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

#### 3.1.6.4. PRAZO DE VALIDADE

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

#### 3.1.6.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-10^{\circ}\text{C}$ .

### **3.1.7. ITEM 07 – LAGARTO BOVINO FILETADO (EM TIRAS) CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)**

#### 3.1.7.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

#### 3.1.7.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

3.1.7.2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.1.7.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.



### 3.1.7.3. EMBALAGEM

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

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

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

### 3.1.7.4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 3.1.7.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .

## 3.2 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTE 2

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

#### 3.2.1.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

#### 3.2.1.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

3.2.1.2.1.1 Expressamente proibido conter peles e ossos.

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



### 3.2.1.2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.2.1.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3.2.1.3. EMBALAGEM

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

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

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

### 3.2.1.4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 3.2.1.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .

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

### **3.2.2.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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



### 3.2.2.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

3.2.2.2.1.1 Expressamente proibido conter peles e ossos.

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

3.2.2.2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.2.2.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3.2.2.3. EMBALAGEM

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

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

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

### 3.2.2.4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 3.2.2.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .



### **3.2.3. ITEM 03 – MIÚDO CONGELADO DE FRANGO – FÍGADO**

#### **3.2.3.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

#### **3.2.3.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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

3.2.3.2.2 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.2.3.2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

#### **3.2.3.3. EMBALAGEM**

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

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

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

#### **3.2.3.4. PRAZO DE VALIDADE**

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

#### **3.2.3.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO**

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .



### **3.2.4. ITEM 04 – PEITO DE FRANGO FILETADO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO**

#### **(Congelamento Rápido Individual – IQF)**

##### **3.2.4.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

##### **3.2.4.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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

3.2.4.2.1.1 Expressamente proibido conter ossos.

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

3.2.4.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.2.4.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

##### **3.2.4.3. EMBALAGEM**

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

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

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

##### **3.2.4.4. PRAZO DE VALIDADE**

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



### 3.2.4.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .

## **3.2.5. ITEM 05 – PEITO DE FRANGO DESFIADO SALGADO COZIDO**

### 3.2.5.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

### 3.2.5.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.2.5.2.1 Composição: Peito de frango cozido desfiado e sal.

3.2.5.2.1.1 Proibido conter peles e ossos.

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

3.2.5.2.3 Características sensoriais:

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

3.2.5.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3.2.5.3. EMBALAGEM

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

### 3.2.5.4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 3.2.5.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

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

## **3.3 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTE 3**

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

#### 3.3.1.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Carne proveniente de machos de espécie suína, a partir de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária/sanitária federal, procedente da parte traseira da carcaça suína (pernil), manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte tipo iscas.



Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen – IQF*) à temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

### 3.3.1.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

3.3.1.2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.3.1.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3.3.1.3. EMBALAGEM

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

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

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

### 3.3.1.4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 3.3.1.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .



### **3.3.2. ITEM 02 – PERNIL SUÍNO MOÍDO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)**

#### **3.3.2.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

#### **3.3.2.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

3.3.2.2.1 Composição: 100% pernil suíno moído.

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

2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.3.2.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

#### **3.3.2.3. EMBALAGEM**

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

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

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

#### **3.3.2.4. PRAZO DE VALIDADE**

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



### 3.3.2.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .

### **3.3.3. ITEM 03 – FILÉ MIGNON SUÍNO FILETADO (EM TIRAS) CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)**

#### 3.3.3.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

#### 3.3.3.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

3.3.3.2.2 Classificação – por espécie: carne de suíno; corte: filé mignon; O filé mignon suíno, quando em pedaços deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e aponevroses.

3.3.3.2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.3.3.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

#### 3.3.3.3. EMBALAGEM

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

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



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

#### 3.3.3.4. PRAZO DE VALIDADE

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

#### 3.3.3.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .

### **3.3.4. ITEM 04 – LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO (Congelamento Rápido Individual – IQF)**

#### 3.3.4.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

#### 3.3.4.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

3.3.4.2.3 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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

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

3.3.4.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.



### 3.3.4.3. EMBALAGEM

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

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

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

### 3.3.4.4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 3.3.4.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .

## 3.4 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTE 4

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

#### 3.4.1.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

#### 3.4.1.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

3.4.1.2.2 Características sensoriais in natura e após cozimento:

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



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

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

3.4.1.2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### **3.4.1.3. EMBALAGEM**

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

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

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

### **3.4.1.4. PRAZO DE VALIDADE**

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

### **3.4.1.5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO**

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem a  $-18^{\circ}\text{C}$ ; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo  $-12^{\circ}\text{C}$ .

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

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

Como se trata de bens comuns, cujas especificações e padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, conforme o artigo 29 da Lei 14133/2021, o tipo de solução escolhida foi a realização de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços, em atendimento ao artigo 6º, inciso XLI que diz: “*pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o menor preço ou o de maior desconto*”. É importante destacar que por se tratar da frequência de alunos e o consumo dos



gêneros alimentícios serem variáveis, ou seja, dependente da aceitação dos alunos, a estimativa e itens é baseada no valor próximo ao máximo de consumo, podendo o consumo real ser menor, ou ainda ser necessário o aditamento em caso de número maior de alunos matriculados durante o ano letivo.

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

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

#### **4.1 DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

4.1.2 A Prefeitura poderá, nos termos da legislação em vigor, adquirir de outro Contratado os produtos objeto do presente compromisso, vedada, todavia, qualquer aquisição destes produtos por preços iguais ou superiores aos que poderiam ser obtidos do contratado pela execução do presente compromisso.

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

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

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

4.1.6 A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações constantes do item “Qualificação técnica”, para avaliação e comprovação técnica durante a vigência da



ata de registro de preços ou para os documentos que constem com prazo de validade vencido, ou seja, emissão superior a 1 (um) ano do documento anterior e apresentado no momento da contratação. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

4.1.7 A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar laudo de análise laboratorial específica de gêneros entregues, para comprovar a qualidade sanitária e demais características dos produtos. O prazo para apresentação do referido documento será de até 12 (doze) dias úteis a contar da data da solicitação. O laudo deverá ser expedido por laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 180 (cento e oitenta) dias.

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

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

4.1.9 Durante a vigência da ata de registro de preços, a cada entrega, será realizada a análise de amostras, marca e características sensoriais, caso não corresponda ao produto e características aprovadas nas amostras para habilitação da empresa, os produtos serão recusados, considerando-se ainda o seu comprometimento de manter as características durante a vigência da ata de registro de preços, conforme tópico 8.2.2. O mesmo ocorrerá quando houver mudança nas características sensoriais, composição e/ou embalagem do produto, quando houver alteração de sua composição pelo fabricante.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

5.10 Comunicar, por escrito, ao setor designado pela contratante pelo acompanhamento da execução contratual e fiscalização, qualquer anormalidade, irregularidade ou impropriedade verificada, e prestar os esclarecimentos necessários para ajustes por parte da contratante, sempre que necessário.

5.11 Reparar todo e qualquer dano que for causado em razão da má execução dos serviços objeto desta contratação, suportando os prejuízos decorrentes da ação ou omissão pela contratada.

5.12 Assumir e responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saudá-los, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Prefeitura.

5.13 Assumir a responsabilidade previdenciária e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho quando forem vítimas seus empregados na execução dos serviços.

5.14 Responder por quaisquer prejuízos que seus prepostos causarem ao patrimônio e/ou à imagem da Prefeitura do Município de Mauá em razão da execução do objeto da ata de registro de preços.

5.15 Custos com análises, laudos, testes, visitas técnicas e quaisquer outras provas exigidas nos termos das normas técnicas existentes para a comprovação da boa execução da Ata e qualidade dos itens objeto desta ata de registro de preços, correrão por conta da contratada.

5.16 A cada entrega, os itens serão rigorosamente inspecionados e avaliados conforme os critérios constantes nas exigências do Edital e seus anexos, de habilitação e qualificação exigidas na Licitação e somente após aprovados serão recebidos, caso não aprovado, a contratada deverá substituir cumprindo os requisitos necessários.



5.17 Cumprir rigorosamente todas as programações de entrega, quantidades, cronogramas, trocas, substituições, prazos e outras exigências do objeto da presente ata de registro de preços, além das descritas no tópico “Da entrega”.

5.18 Atender todas as exigências previstas nas Leis trabalhistas. A contratada será responsável pela segurança do trabalho dos seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos gêneros. Em caso de serviço terceirizado de entrega, cabe a contratada a responsabilidade de fiscalizar se a empresa cumpre todas as exigências.

5.19 As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, juntamente a entrega dos romaneios de entrega, para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento.

5.20 A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade rigoroso quanto à manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos.

5.21 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência.

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

6.1 Disponibilizar a contratada, a partir da assinatura da ata de registro de preços, as informações necessárias ao cumprimento e execução contratual.

6.2 Prestar informações e esclarecimentos solicitados pelo preposto da contratada, pertinentes a execução contratual.

6.3 Expedir, por escrito, todas as determinações, comunicados, advertências, entre outros, pertinentes a execução contratual.

6.4 Apresentar em tempo hábil para providências da contratada, descritivo e quantitativo, para entrega dos itens objeto da presente ata de registro de preços.

6.5 Designar servidores para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, bem como todas as atividades pertinentes a correta entrega do objeto.

6.6 Efetuar pagamentos na forma pactuada na ata de registro de preços com prazo de 15 (quinze) dias fora a quinquena, contados da data de atesto da nota fiscal.

6.7 Assegurar-se que os preços contratados estejam compatíveis com os praticados no mercado, considerando-se as características e peculiaridades dos itens.

6.8 Emitir parecer sobre a execução da ata de registro de preços, sempre que necessário.



## 7. DAS CONDIÇÕES GERAIS E ESPECÍFICAS

7.1 As propostas deverão, preferencialmente, ser elaboradas de acordo com as exigências e forma apresentados, devendo-se em qualquer forma de apresentação, indicar todos os quesitos constantes daquele modelo.

7.2 As propostas deverão ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, sendo considerados este prazo naquelas que não o especificarem.

7.3 Os serviços serão demandados por meio de solicitação encaminhada por e-mail, pelo gerenciador da ata de registro de preços, do órgão requisitante.

7.4 No preço, em Real (R\$), com duas casas decimais, deverão estar inclusas todas as despesas com impostos, frete, carga, descarga, operacionais, ou outras taxas incidentes (tributos, prêmios de seguros, emolumentos entre outros) e demais condições de custos dos serviços que estiverem inseridas para a boa execução desta ata de registro de preços deverão estar inclusas na proposta e de inteira responsabilidade da ata de registro de preços, bem como todos os encargos incidentes sobre esta ata de registro de preços, tais como trabalhistas, previdenciária, fiscais entre outras.

7.5 Só será admitida a oferta de um único valor para cada produto/item. A empresa que ofertar mais de um valor para um determinado item será desclassificada.

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

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

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

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

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



7.11 Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; Rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e outras legislações pertinentes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

## **8. DA HABILITAÇÃO – DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

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

8.1.1 Deve ser considerado ainda como objeto similar / compatível, o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis com características semelhantes, tais como: carnes em cortes e carnes porcionadas.

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

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

## **9. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS**

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

9.1.1 As amostras serão avaliadas a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e especificações constantes neste termo de referência no tópico 3.

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

9.2.1 Obrigatoriamente, 01 (uma) amostra original de todos os produtos/itens ofertados para os lotes 1 a 4 (Obs.: quando houver sabores diversos, cortes ou tipos diversos, deverá apresentar a amostra para cada um dos sabores, cortes ou tipos descritos para o item), nos termos descritos no Anexo I para suas embalagens primárias, sob pena de sua desclassificação a não apresentação.



9.2.2. A entrega das amostras deverá ser realizada diretamente na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, na Divisão de Alimentação Escolar, onde uma das nutricionistas do Quadro técnico emitirá o recibo de entrega de amostras (em papel timbrado em nome do licitante), constando todos os itens que foram entregues.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## 9.7 Critérios de análises das amostras:

### 9.7.1 Análise de EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I.

9.7.1.1 Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado na 3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS, rotulagem e embalagem, requisitos gerais.

### 9.7.2 Análise de ROTULAGEM: conforme legislação em vigência e solicitado no anexo I.

9.7.2.1 Será atribuído o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, conforme indicado na 3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS, rotulagem e embalagem, requisitos gerais.

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

9.7.3.1 Critérios das características sensoriais: conforme indicado nas características gerais da 3. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS de cada item.

9.7.3.2 Para os itens que precisem de análise após preparo (cocção, diluição entre outros), o preparo seguirá rigorosamente as instruções descritas na embalagem ou no modo de preparo indicado para o item (conforme fichas técnicas de preparo desenvolvidas pelas nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar) no termo de referência, para que não se alterem os atributos sensoriais característicos do produto, considerando o per capita para o número de avaliadores presentes no dia.

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

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

Aparência e Sabor:	Odor:	Consistência / Textura:
1) Bom: 7 a 9	4) Característico: 7 a 9	7) Adequada: 7 a 9
2) Regular: 4 a 6	5) Característico pouco acentuado ou característico muito acentuado: 4 a 6	8) Moderadamente adequada: 4 a 6
3) Insatisfatório: 1 a 3	6) Não característico: 1 a 3	9) Inadequada: 1 a 3

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

9.7.3.6 A nota composta corresponde à soma das notas atribuídas pelo provador às características analisadas. Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial. No processo licitatório, isto significa que o



alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação Escolar.

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

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

9.7.3.9 Tabelas de marcas de referência:

9.7.3.9.1 LOTE 1

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

9.7.3.9.2 LOTE 2

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



#### 9.7.3.9.3 LOTE 3

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

#### 9.7.3.9.4 LOTE 4

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

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

9.7.3.9.7 As marcas de referência são indicadas com base nas informações obtidas pela Divisão de Alimentação Escolar no momento da elaboração do termo de referência, estando sujeitas as alterações pelo fabricante, podendo não se enquadrarem mais em critérios de ingredientes ou embalagens, que resultem em alterações sensoriais significativas (o mesmo para durante a vigência da ata de registro de preços). Cabe a licitante verificar no momento de apresentação das amostras se as mesmas ainda se enquadram nos critérios de análise e especificações detalhadas dos itens, conforme tópico 3, lotes 1 a 4. Na ocorrência destes casos, independente de ser marca de referência, poderá o item estar sujeito a realização da análise sensorial de acordo com os critérios estabelecidos, podendo ser considerados insatisfatórios.

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

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

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



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

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

9.9 A análise das amostras será iniciada no dia após a finalização do prazo de entrega, ou no dia imediatamente após a efetiva entrega pela licitante quando antes do prazo indicado no tópico 9.2, e após será indicada a efetiva data com a publicação no sistema eletrônico de licitações onde está sendo realizado o pregão.

9.9.1 A análise será realizada nas dependências da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, cuja presença dos licitantes é facultada, devendo comunicar o interesse através do e-mail [ssa.gabinete@maua.sp.gov.br](mailto:ssa.gabinete@maua.sp.gov.br), até o prazo limite de entrega das amostras pela licitante, para que seja permitida a sua participação na sessão. Tal exigência é feita para que o local onde será realizada a análise possa ser organizado para o número de participantes. As licitantes que demonstrarem o interesse serão comunicadas do dia e horário onde será realizada a sessão.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

10.1 A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar as fichas técnicas e demais documentos, que deverá ser realizada diretamente na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, na Divisão de Alimentação Escolar, em horário da 8:00 às 16:00, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

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

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

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

10.1.4 Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência da ata de registro de preços, assumindo inteira responsabilidade pela qualidade e conformidade do objeto entregue, conforme condições estabelecidas no termo de referência.

### 10.2 MODELO DE FICHA TÉCNICA

10.2.1 Itens que deverão constar na ficha técnica dos produtos:

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



- Dados sobre o responsável das informações contidas na Ficha Técnica: nome legível, cargo que ocupa na empresa, habilitação profissional, R.G., ou C.P.F., ou número de registro no conselho profissional.

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

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

10.3 A(s) licitante(s) classificada(s) provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar à Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, Rua Rio Branco, 808, na Divisão de Alimentação Escolar, em horário da 8:00 às 16:00, no prazo máximo de até 12 (doze) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicados pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

10.3.1 Cópia do Laudo de análise laboratorial de todos os produtos expedido por laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da abertura da sessão de licitação; deverá conter descrição detalhada das características sensoriais, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas, e ainda acidez máxima quando indicado nas especificações.

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

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

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

10.5 Critério de análise das fichas técnicas:

10.5.1 Análise comparativa da ficha técnica com a amostra: Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa (marca) e a amostra apresentada (produto/item), inclusive no que diz respeito à embalagem, assim como a rotulagem, as condições rotineiras de armazenamento, distribuição, rendimento do alimento, de acordo com todos os itens solicitados conforme MODELO DE FICHA TÉCNICA, parte integrante da ata de registro de preços tópico 10.2.

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

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

10.6 Critério de análise dos laudos de análise laboratorial:

10.6.1 Análise de laudo de análise laboratorial: prazo de validade, itens que caracterizam o produto, como as características sensoriais, microscópicas, microbiológicas, físico-químicas e as determinações



da legislação; devendo estar adequados e dentro dos valores de referência.

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

10.7 A não apresentação de amostras, fichas técnicas laudos de análise laboratoriais, ou se eles estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a empresa será desclassificada, exceto no enquadramento do tópico 10.7.1.

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

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

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

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

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

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

## **11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

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

## **12. DA FORMA DE PAGAMENTO**

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

12.2 É facultado a Prefeitura efetuar os pagamentos através de depósito bancário, ficando o detentor da Ata de Registro de Preços obrigado a fornecer o nome do Banco e respectivo número da conta bancária. O atraso no pagamento pela falta dessas informações será considerado de responsabilidade do fornecedor.



### 13. DA VALIDADE DA ATA

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

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

### 14. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

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

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

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

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

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

14.2.4 A Divisão de Alimentação Escolar reserva-se ao direito de enviar a correção do pedido, seja com acréscimos ou cancelamentos, em até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega, considerando o horário de início conforme tópico 14.3.

14.3 A entrega deverá ser realizada das 07:30 às 16:30, diretamente nas unidades escolares abastecidas pela Alimentação Escolar ou unidades atendidas pela Secretaria de Promoção Social, ou outros locais atendidos pela Prefeitura de Mauá (tópico 14.14), conforme cronograma e as entregas deverão ser finalizadas no mesmo dia.

14.3.1 Nas unidades de entrega somente as merendeiras e/ou pessoas autorizados podem realizar o procedimento de recebimento e conferência das mercadorias, com nome legível, registro funcional e assinatura das guias de entrega, além de carimbo da unidade escolar, conforme modelo (14.12.5); não serão consideradas entregas com recebimento por outros funcionários não habilitados, ou deverão ser



realizadas as devidas correções em casos de erros durante a entrega para outros funcionários não habilitados, sob total responsabilidade da contratada. Também é de responsabilidade da contratada verificar e conferir o local e endereço de entrega, bem como identificação legível do(a) recebedor(a) que confere a mercadoria no momento da entrega, e ainda o correto e completo preenchimento do romaneio.

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

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

14.3.3.1 Neste caso, e quando na ocasião de reposição de faltas, os itens deverão corresponder ao mesmo lote da entrega original, caso contrário deverão cumprir as exigências do tópico 14.11.

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

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

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

14.4.1 Caso sejam utilizados mais de um caminhão para a realização da entrega, todos deverão cumprir a exigência do item 14.4.

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

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

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

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

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



14.7 A troca e/ou reposição do produto também deverá ocorrer no caso de embalagem danificada, alteração por qualquer problema de qualidade do mesmo que inviabilizem o consumo, desde que antes do prazo de vencimento / prazo de validade (exceto nos casos que se enquadrem no tópico 14.9), independente de quando houver ocorrido a entrega do mesmo, em prazo nunca superior ao prazo de entrega original (três dias).

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

14.8 A contratada deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, juntamente a cada pedido, sem qualquer ônus, 01 (uma) amostra do produto (referente a embalagem primária) ora solicitado para análise sensorial, referente aos lotes 1 a 5 que estão sendo entregues, assim como todos os critérios de análise de rotulagem e embalagem, que devem ser correspondentes ao produto aprovado.

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

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

14.10 Para a realização das entregas, a contratada deverá disponibilizar:

14.10.1 Para os lotes 1 a 4: caminhões frigoríficos e fechados (baú refrigerado), próprio para o transporte de alimentos congelados, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente (Portaria CVS-15, de 7.11.91, e/ou atualizações posteriores).

14.10.2.1 Os mecanismos geradores de frio deverão permanecer funcionando durante todo o período de entrega, de modo a garantir durante o transporte, temperatura adequada para os alimentos (a temperatura de trabalho deverá ser a correspondente à capacidade do equipamento de refrigeração em congelar, até uma temperatura mínima de -18°C, medida em todo o volume interno do baú isotérmico padrão).

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.12.5 Modelo de romaneio



NOME DA EMPRESA (LOGOMARCA) ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA			
NOME DO PONTO DE ENTREGA ENDEREÇO DO PONTO DE ENTREGA			
PRODUTOS (DESCRIÇÃO DOS ITENS)	MARCA	EMBALAGEM	QUANTIDADE
DATA DE RECEBIMENTO ____/____/____	CARIMBO (ponto de entrega)	CARIMBO (amostra conferida)	
HORA DO RECEBIMENTO ____:____			
CARGO/FUNÇÃO	NOME COMPLETO	REGISTRO FUNCIONAL	
_____	_____	_____	

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

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

#### 14.14 Locais de entrega

<b>14.14.1</b>	<b>Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional</b>	Rua Rio Branco, 808, Vila Augusto
<b>14.14.2</b>	<b>Secretaria de Educação</b>	
14.14.2.1	EM VER. ALBERTO BETÃO PEREIRA JUSTINO	Rua Montevideo, 814, Parque das Américas
14.14.2.2	EM ALICE TÚLIO JACOMUSSI	Rua Napoleão Zambeli, 71, Jd. Araguaia
14.14.2.3	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89, Jd. Adelina
14.14.2.4	EM ANA AUGUSTA DE SOUZA	Rua Cuba, 20, Pq. das Américas
14.14.2.5	EM ARTHUR ARAÚJO LULA DA SILVA	Rua Geraldo Nunes Cordeiro, 406, VI Nova Mauá
14.14.2.6	EM CAROLINA MOREIRA DA SILVA	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 2)
14.14.2.7	EM CAROLINA MOREIRA DA SILVA (creche)	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 1)
14.14.2.8	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, Jd. Flórida



14.14.2.9	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876, Jd. Bom Recanto
14.14.2.10	EM DARCI AP. FINCATTI FORNARI, Dr <sup>a</sup>	Rua Elza Jorge, 153, Jd. Esperança
14.14.2.11	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253, Vl. Independência
14.14.2.12	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623, Vl. Magine
14.14.2.13	EM FRANCISCO ORTEGA	Rua Estevam Gallo, 247, Jd. Alto da Boa Vista
14.14.2.14	EM GALDIDO JESUS SANTOS	Rua João Batista Pântano, 150, Jd. Canadá
14.14.2.15	EM GEOVANE OLIVEIRA LACERDA COSTA	Rua América do Norte, 259, Pq. das Américas
14.14.2.16	EM GUILHERME PRIMO VIDOTTO	Rua Leonides Marques Alencar, S/N, Jd. Olinda
14.14.2.17	EM GUIMARÃES ROSA	Rua Dr. Ariocy R. Costa, 75, Jd. Guapituba
14.14.2.18	EM HELDER PESSOA CÂMARA, DOM	Rua PM Olegário Teixeira Costa, 155, Jd. Itapark
14.14.2.19	EM HERBERT DE SOUZA	Rua Dr <sup>a</sup> Emília Scarparo, 197, Jd. Zaira
14.14.2.20	EM JEANETE BEAUCHAMP, PROF <sup>a</sup>	Av. D <sup>a</sup> Benedita F. da Veiga, 1015, B. Feital
14.14.2.21	EM JOÃO RODRIGUES FERREIRA	Estrada do Regalado s/n, Jd. Feital
14.14.2.22	EM JONATHAN GOMES LIMA PITONDO	Av. Barão de Mauá, 3778, Jd. Maringá
14.14.2.23	EM JOSÉ REZENDE DA SILVA	Rua Pedro de Toledo, 363, Pq. São Vicente
14.14.2.24	EM JOSÉ TOMAZ NETO, PROF	AV. Dom José Gaspar, 1049, Jd. Pilar
14.14.2.25	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807, Jd. Zaira
14.14.2.26	EM LYSIANE PEREIRA GALVÃO, Dr <sup>a</sup>	Rua da Pátria, 237, Vl. Magine
14.14.2.27	EM MÁRCIA REGINA ABRAHAM, PROF <sup>a</sup>	Rua Cezário Parmegiani, 310, Jd. Santa Lídia
14.14.2.28	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 2737, Jd. Zaira
14.14.2.29	EM MARIA WANNY SOARES CRUZ, PROF <sup>a</sup>	Rua Clodoaldo Portugal Caribé, 449, Vl. Assis
14.14.2.30	EM MARIA WANNY SOARES CRUZ, Prof <sup>a</sup> Núcleo	Rua Cândido Gonçalo Mendes, 84, Vl. Carlina
14.14.2.31	EM MARLI RODRIGUES DE SOUZA	Rua Armando Bagnara, 624 B, Jd. Zaira
14.14.2.32	EM MONTEIRO LOBATO	Rua Edmar Matozinho, 380, Jd. Maringá
14.14.2.33	EM NATHERCIA FERREIRA PERRELLA	Rua Paulo Antônio Cardoso, 228, Jd. Zaira



14.14.2.34	EM NEUMA MARIA DA SILVA, PROF <sup>a</sup>	Est. Adutora Rio Claro, 1115, Jd. Paranavaí
14.14.2.35	EM OSWALD DE ANDRADE	Av. Cláudio Savietto, 397, Jd. Zaira
14.14.2.36	EM PATRICIA MARTINELLI FERREIRA PANIGALLI, PROF <sup>a</sup>	Rua Pernambuco, s/n, Jd. Elisabete
14.14.2.37	EM PAULO FREIRE	Rua São João, 876 A, Jd. Bom Recanto
14.14.2.38	EM PERSEU ABRAMO	Rua Cecília Meireles, 415, Jd. Miranda Aviz
14.14.2.39	EM ROSA MARIA FRARE, PROF <sup>a</sup>	Rua das Hortências, 179, Jd. Primavera
14.14.2.40	EM ROSA MARIA MARTINS DOS SANTOS, Prof <sup>a</sup>	Rua Noel Rosa, 1173, Jd. Silvia Maria
14.14.2.41	EM SAMIR AUADA	Rua Rosa Bonini Mariani, 144, Jd. Guapituba
14.14.2.42	EM TÂNIA GERALDO DE CAMPOS SILVA	Rua Francisco Jardim, 96, Jd. Anchieta
14.14.2.43	EM TEREZINHA LEARDINI BRANCO, PROF <sup>a</sup>	Av. Pres. Castelo Branco, 1884, Jd. Zaira
14.14.2.44	EM THEREZINHA DAMO DE LIMA	Rua Assunção, 330, Pq. Américas
14.14.2.45	EM ZENY MACHADO CHIAROTTO	Rua da União. 119, Jd. Sonia Maria
14.14.2.46	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua dos Bandeirantes, 576 VI. Bocaina
14.14.2.47	Zaíra Mansur Sadek Escola de Educação Especial (APAE)	Rua Pe. Manoel de Nóbrega, 850, Capuava
14.14.2.48	AUTA DE SOUZA Casa da Criança	Rua Riachuelo, 1041, VI. Vitória
14.14.2.49	São Pedro Centro de Assistência Social – CASSAP	Rua Virgílio dos Santos, 05, Jd. Itapeva
14.14.2.50	OSVALDO ALEXANDRO Creche Associação Comunitária	Rua Topázio, 92, Jd. Itapark Novo
14.14.2.51	Associação Educativa MADRE VICENZA	Av. Zaíra Mansur Sadek, 797, Jd. Zaíra
14.14.2.52	Centro de Formação de Professores Migue Arraes	Rua Rio Branco, 183, Centro
<b>14.14.3</b>	<b>Secretaria de Promoção Social</b>	<b>Rua Campos Sales, 289 – Vila Bocaina</b>
14.14.3.1	Bombeiro Mirim	Av. Papa João XXIII, 310, VI. Noêmia (Cozinha Bombeiro Mirim)
14.14.3.2	CRAS Oratório	Rua Salvador, 266, Jd. Oratório
14.14.3.3	CRAS Macuco	Rua Remo Luis Corradine, 256, Jd. Zaira
14.14.3.4	CRAS São João	Av. Barão de Mauá, 4050, VI. São João
14.14.3.5	CRAS Zaíra	Av. Pres. Castelo Branco, 2982, Jd. Zaira



14.14.3.6	CRAS Parque das Américas	Rua Estados Unidos, 84, Pq. Das Américas
14.14.3.7	CRAS Feital	Av. D <sup>a</sup> Benedita F. da Veiga, 1083, B. Feital
14.14.3.8	CRAS Vila Mercedes	Rua Cícero Rodrigues da Silva, 355, VI Mercedes
14.14.3.9	CREAS Matriz	Rua Avaré, 62, B. Matriz
14.14.3.10	CREAS Bocaina	Rua Alvares Machado, 18A, VI. Bocaina
14.14.3.11	Centro POP	Av. Washington Luis, 625, Jd. Cerqueira Leite
14.14.3.12	Albergue Municipal	Rua Santos Dumont, 59, VI Bocaina
14.14.3.13	Núcleo de PSC	Rua Santa Cecília, 489, B. Matriz
14.14.3.14	Cadastro Único	Rua Almirante Tamandaré, 589, VI. Bocaina
14.14.3.15	Conselho Tutelar	Rua São Mateus, 49, B. Matriz
<b>14.14.4</b>	<b>Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil</b>	
14.14.4.1	Corpo de Bombeiros de Mauá	Av. Papa João XXIII, 310, VI. Noêmia (cozinha quartel)

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

## 15. FORMAS E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DE PESQUISA DE PREÇOS

15.1 As pesquisas de preços são executadas conforme artigo 23, § 1º da Lei nº 14133, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 9.337/24, no que dispõe sobre Licitações e contratos administrativos, no Município de Mauá, pela Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio.

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

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



15.1.3 A solicitação de orçamento foi feita para um **mínimo** de 5 empresas, não havendo número máximo, sendo que os utilizados são os das empresas que atendem primeiramente tal solicitação dentro do prazo estipulado.

15.2 A cotação foi realizada com base nas informações técnicas presentes no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência.

## 16. RESCISÃO E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

## 17. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimativo do certame é de R\$ 5.575.342,15.

## 18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas serão suportadas pelas respectivas dotações orçamentárias:

### 18.1 Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

<b>899</b>	20.20.12.365.0043.2523	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
<b>901</b>	20.20.12.365.0043.2525	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000

### 18.2 Secretaria de Segurança Pública

<b>88</b>	04.04.06.122.0008.2318	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
-----------	------------------------	-----------------------	------	-------

### 18.3 Secretaria de Assistência Social

<b>146</b>	05.29.08.244.0012.2326	3.3.90.30.00.00.00.00	0005	50046
------------	------------------------	-----------------------	------	-------

### 18.4 Secretaria de Esportes e Lazer

<b>760</b>	16.16.27.812.0033.2484	3.3.90.30.00.00.00.00	0001	11000
------------	------------------------	-----------------------	------	-------



ANEXO II  
MODELO DE PROPOSTA  
PREGÃO ELETRÔNICO RP N°. 004/2025

À  
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES, PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO E DEMAIS SECRETARIAS.

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

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

LOTE \_\_\_\_\_

ITEM	QTD.	UN.	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
<b>VALOR TOTAL DO LOTE</b>						_____

**- Condições Contratuais:**

Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência

Condições de Pagamento: Conforme edital

Validade da Proposta: Conforme edital

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

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2025

Assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa Proponente



### ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_/2025

#### DECLARAÇÃO UNIFICADA

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

**DECLARA**, sob as penas da Lei:

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

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

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

4) Caso ME/EPP/MEI, ainda não ter celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de



pequeno porte (R\$ 4.800.000,00 – quatro milhões e oitocentos mil reais), em sintonia com o Art. 4º da Lei Federal 14.133/21.

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

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

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

DECLARO ainda que em licitações que tenham como objeto a contratação e/ou prestação de serviços terceirizados envolvendo mão de obra cujas atividades demandem formação profissional, que dentre os(as) aprendizes a serem contratados(as), será priorizado(a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, *caput*, incisos I a III, §§ 1º e §2º, do Decreto Presidencial nº. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto Federal nº. 11.479/2023.

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

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

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

E-MAIL PESSOAL: \_\_\_\_\_.

E-MAIL PROFISSIONAL: \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2025.

**Nome e Assinatura do representante da empresa**

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



## ANEXO IV

### (M O D E L O)

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

CONTRATANTE: \_\_\_\_\_

CONTRATADO: \_\_\_\_\_

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_

OBJETO: \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1 **Estamos CIENTES de que:**

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

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

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente



publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**LOCAL e DATA:** \_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

**Pela contratada:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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



**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

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

***(\* - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.***



**ANEXO V**

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

**CONTRATANTE:** \_\_\_\_\_

**CNPJ Nº:** \_\_\_\_\_

**CONTRATADA:** \_\_\_\_\_

**CNPJ Nº:** \_\_\_\_\_

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):** \_\_\_\_\_

**DATA DA ASSINATURA:** \_\_\_\_\_

**VIGÊNCIA:** \_\_\_\_\_

**OBJETO:** \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

**LOCAL e DATA:**

**RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)**



## ANEXO VI

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. \_\_\_\_/2025

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

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

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO.**

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

#### **1.2. DO OBJETO E DOS PREÇOS**

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



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

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

**1.2.3.** O(s) produto(s), constante(s) na **Ata de Registro de Preços** (conforme planilha com descrição do(s) produto(s), especificação (ões), preço(s) registrado(s), valor total estimado e locais de entrega), objeto da presente Ata, será (ão) sempre fornecido(s) dentro das especificações e locais constantes na autorização de fornecimento ou documento equivalente que fazem parte do EDITAL que regeu a correspondente licitação e na forma prevista na proposta, naquilo que não o contrariar, dentro dos prazos estabelecidos, sob pena de incorrer nas sanções previstas.

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

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

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

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DA OBRIGAÇÃO DE FORNECIMENTO**

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

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

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



### CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

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

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

3.4. As autorizações de fornecimento estipularão obrigatoriamente:

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

3.5. O não comparecimento injustificado da **DETENTORA** no prazo assinalado item 3.2. para o aperfeiçoamento do contrato acessório de fornecimento o sujeitará às penalidades previstas no item 9.1.4.1, limitada a 2 (duas) recusas, sob pena de ultrapassado este limite, ficar caracterizada a inexecução total ou parcial do presente **COMPROMISSO**, conforme o caso, para os fins previstos na legislação em vigor e no presente **COMPROMISSO**.

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

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

### CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA.

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

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



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

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR, DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO**

5.1. O valor total estimado é de R\$ \_\_\_\_\_ e onerará os recursos orçamentários e financeiros que se fizerem oportunos durante a vigência da presente **ATA**.

5.2. Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta-corrente da empresa, em até 15 (quinze) dias fora a quinquena, contados do atesto da nota fiscal e/ou do recebimento definitivo dos serviços pela unidade de destino dos mesmos, mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/comissão encarregada do recebimento.

5.3. O detentor da **Ata de Registro de Preços** é obrigado a fornecer o nome do Banco e respectivo número da conta bancária. O atraso no pagamento, pela falta dessas informações será considerado de responsabilidade do fornecedor

5.4. Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, fica interrompido o prazo para pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização dessa documentação.

5.5. Os pagamentos, eventualmente, efetuados com atraso terão os seus valores atualizados monetariamente de acordo com a variação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, *pro rata tempore*;

5.6. Os preços registrados poderão ser revistos em virtude de eventual redução dos preços de mercado, cabendo a **PREFEITURA**, promover as negociações junto aos fornecedores nos termos da legislação aplicável.

5.7. Conforme Decreto Municipal 9.225/2023, o Imposto de Renda – IR, incidente sobre esta contratação será retido pela **PREFEITURA** nos termos da Instrução Normativa RFB Nº 1234 de 11 de janeiro de 2012 e tabela anexa à Instrução

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



## CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

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

6.2. Nos termos da Lei 14.133/2021, ultrapassados os 12 (doze) meses da data de assinatura da Ata de Registro de Preços, e mediante o requerimento expresso da contratada os preços poderão ser reajustados, obedecendo ao seguinte critério:

a) Fica eleito o INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor – IBGE, como índice geral de preços básicos a ser utilizado;

b) Na eleição do índice (observada a variação de 12 meses);

c) A incidência do reajuste contratual dar-se-á no 13º (décimo terceiro) mês, contado da data da assinatura da Ata de Registro de Preços, com data-base vinculada à data do orçamento estimado.

d) Fica reservado ao Município o direito de efetuar pesquisa de mercado para fins de avaliação de preços.

e) Em decorrência da avaliação da pesquisa de mercado, o **PREFEITURA** poderá deferir, deferir parcialmente ou indeferir o pleiteado, mediante ato devidamente fundamentado.

f) O pagamento do reajuste apurado, somente será devido a partir da data do pedido protocolado junto à Secretaria requisitante.

## CLÁUSULA SÉTIMA - DA ENTREGA DOS SERVIÇOS

7.1. Aperfeiçoada a autorização de fornecimento na forma prevista na cláusula 10.1. deste **COMPROMISSO**, estará a **DETENTORA** obrigado a fornecer os produtos nele estipulados, no prazo e na(s) quantidade(s) prevista(s).

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

## CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

8.1. Fornecer o objeto desta **ATA** nas condições previstas no instrumento convocatório e na respectiva proposta, seus anexos e valores definidos por lance e negociação.

8.2. Ficar responsável pelas operações e despesas de transporte e seguro de transporte, bem como pelas despesas de locomoção, hospedagem e alimentação de seus prepostos, se e quando necessárias.

8.3. Manter, durante toda a execução da **ATA**, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório.

8.4. Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, da infelizmente do trabalho, fiscais, comerciais, médicos e dos decorrentes de controle médico de saúde ocupacional de seus funcionários e empregados utilizados para a consecução do objeto



desta avença e outros resultantes da execução desta Ata, obrigando-se a saldá-los na época própria. A inadimplência da **DETENTORA**, com referência a estes encargos, não transfere à **PREFEITURA** a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato; da mesma forma que a **PREFEITURA** está isenta de qualquer vínculo empregatício com funcionários, ou prepostos, da **DETENTORA**.

**8.5.** Responder pelos danos de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros, ou a **PREFEITURA.**, em razão de acidentes ou de ação, ou omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da **DETENTORA** ou de quem em seu nome agir, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização e acompanhamento efetuados pela **PREFEITURA**.

**8.6.** Fazer prova da regularidade para com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), bem como perante o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço. As certidões deverão estar, em vigor na data da emissão da Nota Fiscal e deverão ser juntadas a cada Nota Fiscal emitido e apresentado à **PREFEITURA**.

**8.7.** Quando o objeto da contratação e/ou prestação de serviços terceirizados envolverem mão de obra cujas atividades demandem formação profissional, dentre os(as) aprendizes a serem contratados(as), deverá ser priorizado(a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, caput, incisos I a III, §§ 1º e §2º, do Decreto Presidencial n. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto nº. 11.479/2023.

**8.8.** A **DETENTORA** deverá seguir rigorosamente o Termo de Referência.

## **CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO E DAS SANÇÕES.**

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

**9.1.1.** advertência;

**9.1.2.** impedimento de licitar e contratar;

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

**9.1.4.** multas:

**9.1.4.1.** multa de 10% (Dez por cento) sobre a parcela remanescente, no caso de inexecução parcial do contrato;

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

**9.1.4.3.** multa de 20% (Vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de sua inexecução total;



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

**9.1.4.5.** multa de 20% (Vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de recusa injustificada em assinar/receber o contrato.

**9.1.4.6.** Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do documento fiscal apresentado para fins de pagamento pelo descumprimento do item 3.2. desta Ata, podendo o contrato ser rescindido após três ocorrências consecutivas.

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - ANTICORRUPÇÃO**

13.1. Para a execução desta avença, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação,



compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA NOMEAÇÃO

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

15.1.1. Mesmo durante a vigência da presente **ATA**, a **PREFEITURA** poderá promover, a seu critério, outros certames licitatórios para o mesmo material desta **ATA**, desde que de interesse público.

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

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

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA LEGISLAÇÃO

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



## CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

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

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

Mauá, \_\_\_/\_\_\_/2025

Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional

Detentora da ATA

### TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_