



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 123/2 014

PROCESSO DE COMPRAS Nº 4840/2014

DATA DE RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES: 24/10/2014

HORÁRIO: 09:00 HORAS

O Município de Mauá, através do Sr.(a). Secretário (a) de Segurança Alimentar, fará realizar no Departamento de Compras, situado na Avenida João Ramalho, 205 – Vila Noêmia – Mauá/SP, CEP 09371- 520, telefone: (11) 4512-7824 licitação na modalidade **PREGÃO (presencial)**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, para a aquisição dos produtos descritos no Anexo I deste Edital, para a Prefeitura do Município de Mauá.

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

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

As despesas serão suportadas pela respectiva dotação orçamentária nº.- 3.3.90.30.00.00.00.00 - Código Reduzido 836. 837, 838, 839, 2325, 2326, 2327 e 2328 - Recurso Federal e Tesouro.

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

ANEXO I	DESCRIÇÃO DO OBJETO
ANEXO II	MODELO DE DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO
ANEXO III	MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ANEXO IV	MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO
ANEXO V	MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO
ANEXO VI	MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE
ANEXO VII	MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO
ANEXO VIII	MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE
ANEXO IX	MODELO DE PROPOSTA
ANEXO X	TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

OBS: O Edital poderá ser consultado, no Departamento. de Compras, sito à Av. João Ramalho, 205, 1º andar – Paço Municipal, Centro, Mauá - SP, no horário das 08:00 às 17:00 horas, e retirado pelo site: www.maua.sp.gov.br, devendo a empresa enviar o comprovante de retirada do edital via fax (11) 4555-0873 ou e-mail: cpl@maua.sp.gov.br, sob pena de não receber os comunicados, esclarecimentos, entre outros. Maiores informações (11) 4512-7825.

DO OBJETO

1. O presente Pregão tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PRODUTOS ESTOCÁVEIS - PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO**, para atender o Município, conforme especificações e estimativas de consumo constantes do Anexo I.

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

DO SISTEMA DO REGISTRO DE PREÇOS

2. DO REGISTRO DE PREÇOS



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

- a) O Sistema de Registro de Preços regula-se pelas normas gerais da Lei Federal nº. 8666/93, especialmente seu artigo 15, e pelos procedimentos previstos nos Decretos Municipais nº. 6783/05, 5699/97 e 7273/09 e demais normas complementares.
- b) A existência de preços registrados não impede a Administração, sempre que julgar conveniente e oportuno, efetivar as contratações por meio de procedimento licitatório específico ou de contratação direta, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado ao detentor da Ata a preferência em igualdade de condições.
- c) O direito de preferência previsto na alínea anterior dar-se-à caso a Administração opte por realizar a aquisição através de licitação específica ou diretamente, nos termos da legislação vigente e o preço encontrado for igual ou superior ao validamente registrado. Nesta hipótese o detentor da Ata de Registro de Preços terá assegurado seu direito à contratação.
- d) É vedada a aquisição do produto por valor igual ou superior ao preço registrado, ressalvada a hipótese de esgotamento da capacidade de fornecimento do detentor da ata de registro de preços.
- e) Finda a licitação com a adjudicação do objeto, a Secretaria interessada, na condição de órgão gerenciador, fará registrar o preço ofertado pelo(s) licitante(s) vencedor (es) em ata própria.
- f) A contratação com o detentor da Ata de Registro de Preços será formalizada pela Secretaria indicada no preâmbulo deste Edital, através de instrumento contratual ou, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro similar, nos termos do art. 62, da Lei Federal nº. 8.666/93.
- g) Nos termos da Lei Federal nº. 8.666/93 será conferida total publicidade aos documentos referidos na alínea anterior.

DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

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

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

DA PARTICIPAÇÃO

5. Poderão participar da presente licitação, empresas que atenderem as exigências deste Edital.

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

- a) **Estejam declaradas inidôneas ou impedidas de licitar e contratar com o do Poder Público;**
AV. JOÃO RAMALHO, Nº 205, 1º ANDAR, VILA NOÊMIA, MAUÁ, SP, CEP 09371-520,
FONES 4512-7825/7824, CNPJ 46.522.959-0001-98, INSCR. EST. ISENTA, SITE WWW.MAUA.SP.GOV.BR



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

- b) Sob processo de recuperação judicial, concordata, falência, concurso de credores, em dissolução ou liquidação;
- c) Que possuam qualquer outro impedimento legal para tanto;
- d) Que não possuam em seu objeto social, ramo de atividade que seja pertinente ao objeto a ser licitado.
- e) Reunidas em consórcio.

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

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

DO CREDENCIAMENTO PARA MANIFESTAÇÃO NAS SESSÕES

6. Do credenciamento para manifestação nas sessões:

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

OBS: O credenciamento será efetuado no prazo estipulado no item 10.2, podendo as empresas participar, desde que estejam presentes até este horário.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.1.8 Nenhum interessado poderá representar mais de uma empresa;

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

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

6.1.11 Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

6.1.11.1 Apresentar Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo VIII deste edital, e apresentada FORA dos envelopes nº. 01 (Proposta) e nº. 02 (habilitação).

6.1.12. Finalizada a etapa de credenciamento, o Pregoeiro declarará encerrada esta fase e procederá ao recebimento dos envelopes que deverão conter as propostas comerciais e os documentos de habilitação, em invólucros separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, contendo os dizeres conforme item 08.1 e 08.2.

DAS DATAS DE RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

7. Os interessados em participar do presente Pregão, deverão comparecer, no Paço Municipal - Departamento de Compras, 1º andar, com os envelopes "**PROPOSTA**" e "**DOCUMENTAÇÃO**", no endereço, data e hora estabelecidos no preâmbulo deste Edital.

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

DO CONTEÚDO DOS ENVELOPES

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

8.1. DO ENVELOPE 01 "PROPOSTA DE PREÇOS": O envelope 01 deverá conter a Proposta de Preços, em envelope hermeticamente fechado, contendo em sua parte externa e frontal a seguinte identificação:

ENVELOPE Nº. 01 - "PROPOSTA DE PREÇOS"

PREGÃO PRESENCIAL RP Nº. 123/2014

PROPONENTE:.....

8.2. DO ENVELOPE 02 "DOCUMENTAÇÃO": O envelope 02 deverá conter a documentação exigida no item 9.2, em envelope hermeticamente fechado, contendo em sua parte externa e frontal a seguinte identificação:

ENVELOPE Nº. 02 – "DOCUMENTAÇÃO"

PREGÃO PRESENCIAL RP Nº. 123/2014

PROPONENTE:.....

DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

9. Cada licitante deverá apresentar, simultaneamente, 02 (dois) envelopes, devidamente fechados e indevassáveis, no endereço, data e hora estabelecidos no preâmbulo deste Edital, com as respectivas identificações.

9.1. DO ENVELOPE Nº. 01 – PROPOSTA DE PREÇOS: - O envelope nº. 01 deverá conter a Proposta de Preços propriamente dita apresentada preferencialmente em única via, sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante, com especificação em linguagem clara, completa e detalhada dos produtos ofertados, conforme padrão definido no Anexo I, e que não dificulte a exata compreensão de seu enunciado e conterá:

a) A indicação do(s) item (ns) ofertado(s) e respectivas marcas, observadas as exigências estabelecidas neste instrumento, e os respectivos preços unitários e totais, em moeda nacional, expressos em algarismos e por extenso; computados todos os custos básicos diretos, bem como encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto do edital, tais como frete, combustível, embalagens, e demais concernentes à plena execução do objeto durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

b) Número deste Pregão;

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

d) Prazo de entrega dos produtos;

e) Prazo de Pagamento;

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

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

9.1.2. A licitante deverá apresentar proposta de menor preço para o item (todos os) participante;

9.1.3. Só será aceito um preço para o (cada) item;

9.1.4. Serão desclassificadas as propostas/documentos que não atenderem as exigências essenciais deste edital e de seus anexos, que estejam em desconformidade com o critério indicado no Anexo I, bem como as omissas e as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

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

9.1.6. Havendo falhas possíveis a serem sanadas, deverá o detentor da proposta/documentação ou representante legal credenciado fazê-lo, desde que não atrapalhe o andamento dos trabalhos ou atrase o julgamento das propostas.

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

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

- h) Os interessados com sede em outro município que tenham filial no Município de Mauá, deverão também comprovar inscrição no Cadastro de Contribuinte deste Município;
- i) Comprovante de regularidade para com a Fazenda Federal, por intermédio da Certidão de Tributos e Contribuições Federais, expedida pela Secretaria da Receita Federal e da Certidão da Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria da Fazenda Federal ou a Certidão Conjunta de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.
- j) Prova de regularidade de Débitos referentes a Tributos Estaduais expedida pela Secretaria Estadual da Fazenda, através da unidade administrativa da sede da licitante;
- k) Prova de regularidade de débitos referentes a tributos Mobiliários em nome da empresa licitante, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda ou Finanças da sede da licitante;
- l) Caso a licitante não esteja cadastrada como contribuinte neste município, deverá apresentar declaração firmada pelo representante legal, sob as penas da Lei, do não cadastramento e de que nada deve à Fazenda do Município de Mauá, relativamente aos tributos relacionados com a prestação licitada;
- m) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa de débitos relativos às contribuições previdenciárias e às de terceiros, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (SRB), quanto às contribuições sociais previstas nas alíneas a, b e c do parágrafo único do art. 11 da Lei nº. 8.212, de 24/07/1991, às contribuições instituídas a título de substituição e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive as inscritas em dívida ativa do INSS, por ela administradas;
- OBS:** Aceitar-se-á, CND - Certidão Negativa de débitos ou CPD-EN - Certidão Positiva de Débitos, com Efeito de Negativa, emitida segundo a Legislação anterior, desde que dentro do seu prazo de validade.
- n) Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS);
- o) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de CNDT – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, nos termos da Lei Federal nº. 12.440/11;
- p) Certidão Negativa de Pedido de Falência ou Concordata, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- q) Atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem o fornecimento de objeto similar conforme anexo I, sem exigência de comprovação de quantitativos mínimos;
- r) Cumprimento do disposto no art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, a ser comprovado por meio de Declaração, sob as penas da lei, emitida pelo proponente, conforme modelo constante do Anexo V;
- s) **A empresa deverá declarar que, no momento da contratação, não está cumprindo pena por inidoneidade, sob as penas da Lei, conforme modelo constante do Anexo VI;**
- t) A licitante fica obrigada a declarar, sob penalidades cabíveis, a inexistência de fatos impeditivos para habilitação, conforme modelo constante do Anexo VII, que deverá ser em papel timbrado, se possuir.

9.2.2.1. Os documentos exigidos nas alíneas “i”, “j”, “k”, “m” acima, poderão ser apresentados também como “Certidão Positiva, com efeito, de Negativa”.

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

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

9.2.2.4. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, mediante apresentação de requerimento devidamente fundamentado e aceito pela Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

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

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

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

DA REALIZAÇÃO DO PREGÃO

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

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

10.2. Instalada a sessão pública do pregão, após o credenciamento dos participantes, com duração de 15 minutos do início da sessão ou até que se credenciem os participantes, o pregoeiro procederá à abertura dos envelopes das propostas comerciais. Em seguida, será verificada a conformidade das propostas com os requisitos deste Edital.

10.3. Serão desclassificadas as propostas/documentos que não atenderem às exigências essenciais do Edital, considerando-se com tais as que não possam ser atendidas, no ato, por simples manifestação do proponente, ou ainda, que apresentarem valor zero, simbólicos ou irrisórios.

10.4. As propostas serão classificadas provisoriamente, em ordem crescente de preços, por **lote**;

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

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

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

10.8. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas na alínea anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos;

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

10.10. O pregoeiro abrirá oportunidade para a repetição de lances verbais, por item, até o momento em que não haja novos lances de preços menores aos já ofertados;

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

10.12. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão do licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais relativos a este item, ficando sua última proposta registrada para classificação definitiva ao final da etapa;

10.13. O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

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

10.15. Se houver empate, será assegurado o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:

10.15.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas ou empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

10.16. Dentre as microempresas ou empresas de pequeno porte, a que melhor estiver classificada, poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

10.16.1. Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

10.16.2. Se houver equivalência de valores das propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem “10.15.1” ou “10.16.1” conforme o caso, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

10.16.2.1. Entende-se por equivalência dos valores das propostas, as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

10.17. O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte;

10.18. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem “10.16.1”;

10.18.1. Na hipótese da não contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances;

10.19. Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o envelope de documentação do proponente classificado em primeiro lugar;

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

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

10.22 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias para apresentação dos memoriais do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes franqueada vista imediata dos autos;

10.22.1. Os recursos interpostos e/ou contrarrazões deverão ser protocolados no Departamento de Compras, das 08:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta-feira;

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

10.24. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante conforme previsto no subitem “10.23” importará na decadência do direito de recurso e a adjudicação do(s) objeto(s) licitado(s) pelo pregoeiro ao vencedor.

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

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

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

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

10.30. Nas situações previstas nos subitens "10.22" e "10.26", o pregoeiro negociará diretamente com o proponente para que seja obtido o melhor preço.

DO JULGAMENTO

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

RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

DA HOMOLOGAÇÃO

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

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

DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14. CONDIÇÕES GERAIS:

14.1 Encerrados os trabalhos deste Pregão, deverá ser firmada no Departamento de Compras (Setor de Contratos) a Ata de Registro de Preços, entre o Município de Mauá, através da Secretaria de Segurança Alimentar e o detentor da ata, nos termos e condições deste Edital e cuja minuta é parte integrante do presente instrumento, ANEXO III, devendo ser recolhido a importância no valor de R\$ 111,98, referente a taxa para elaboração e lavratura de termos, conforme Decreto Nº. 7905 de 27/12/2013;

14.2. Será vedada a contratação de empresas quando:

14.2.1. Declaradas inidôneas ou impedidas de licitar e contratar com o Poder Público;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

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

14.14. Nos termos do artigo 54, da Lei Federal nº 8.666/93 e pelos Decretos Municipais nº 5.699/97, 6783/05 e 7273/09, a Ata de Registro de Preços rege-se pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhe, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado;

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

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

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

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

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

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

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

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

DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15. O pagamento será realizado em 30 dias, contados da data do atesto da nota fiscal e/ou do recebimento definitivo dos produtos pela unidade de destino dos mesmos, mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/comissão encarregada do recebimento.

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

15.2. O pagamento será efetuado, através de ordem de pagamento creditada na conta bancária do detentor da Ata de Registro de Preços.

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

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

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

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

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

DAS PENALIDADES

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

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

18.1. Advertência;

18.2. Multa:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

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

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

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

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

RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

33. A recusa do detentor da ata de registro de preços em receber o pedido no prazo estipulado no item "13", caracterizará inexecução total e acarretará a aplicação das penalidades previstas neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

43. É facultada ao pregoeiro ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
44. O presente Edital, seus anexos e a proposta vencedora farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.
45. Os interessados em obter a planilha de preço médio dos itens cotados deverão protocolar requerimento e remetê-lo ao Departamento de Compras em até 48(quarenta e oito horas) antes da data do certame.
46. **Impugnações** ao Edital só serão aceitas por escrito e protocoladas no Departamento de Compras, das 08:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta-feira, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para recebimento das propostas, não serão aceitas impugnações enviadas por fax, e-mail e via correio.
47. **Questionamentos** a serem feitos sobre este edital só serão aceitos por escrito e desde que encaminhados ao Departamento de Compras, no horário das 08:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta-feira, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para recebimento das propostas.
48. As licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
49. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
50. Não havendo expediente na data designada para a realização da sessão pública, ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja decisão e comunicação do pregoeiro em contrário.
51. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente da Prefeitura.
52. Os servidores que integram a Comissão de Pregão foi constituída pelas Portarias nº.s 10.441/2013 e 10.541/2013.
53. As partes elegerão o Foro da Comarca de Mauá para qualquer procedimento administrativo ou judicial decorrente do processamento desta licitação e do descumprimento da ata de registro de preços dela originado.
54. Este edital contém as condições gerais do procedimento licitatório que em conjunto com os elementos específicos, contidos nos Anexos que o integram, regerão a licitação e a contratação específica.

Mauá, 09 de outubro de 2014 .

Jaqueline Aparecida Silva Alves Corrêa
Coordenadora de Gestão Administrativa



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

ANEXO I
DESCRIÇÃO DO OBJETO

OBJETO: O presente Pregão tem como objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PRODUTOS ESTOCÁVEIS, PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO.

Item	Descrição	Unid.	Quant./	Quant./
			Mês	Ano
1	Açúcar refinado	KG	450	4500
2	Adoçante dietético líquido	UN	2	20
3	Alfajor	Unid	20000	20000
4	Alimento com soja, sabores diversos	Litro	3000	30000
5	Alimento integral a base de cereais tipo torrada	Kg	180	1800
6	Ameixa em calda sem caroço	Kg	10	100
7	Amido de milho	KG	22	220
8	Arroz beneficiado polido	KG	4000	40000
9	Aveia em flocos finos	KG	40	400
10	Biscoito (mini) com recheio sabor chocolate	Unid	20000	40000
11	Biscoito de polvilho integral	Kg	200	2000
12	Biscoito doce sem recheio integral (sabores)	Kg	800	8000
13	Biscoito doce sem recheio tipo Maria ou Maisena	Kg	70	700
14	Biscoito integral de cacau (tipo cookie)	kg	800	800
15	Biscoito salgado tipo cream cracker integral	Kg	800	8000
16	Cereal de milho (sabores diversos)	Kg	750	7500
17	Cereal para alimentação infantil a base de farinha de cereais (diversos)	LATA	200	2000
18	Ervilha em conserva	KG	180	1800
19	Farinha láctea	Lata	80	800
20	Feijão carioca tipo 1	KG	2200	22000
21	Flocos de cereais enriquecidos	Lata	80	800
22	Fubá pré-cozido	Kg	100	1000
23	Leite em pó integral instantâneo	Kg	1000	10000
24	Macarrão de sêmola com ovos	Kg	350	3500
25	Macarrão integral	Kg	500	5000
26	Milho verde em conserva	Kg	180	1800
27	Molho de tomate peneirado	Kg	1300	13000
28	Óleo de soja refinado	Unid	750	7500
29	Sal refinado de mesa iodado	Kg	300	3000
30	Seleta de legumes em conserva	Kg	50	500
31	Sequinhos	Kg	400	4000
32	Vinagre de fruta	Frasco	200	2000



ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS

ITEM 01 - AÇÚCAR REFINADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Açúcar refinado é a sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.), purificado por processo tecnológico adequado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 e NTA 53 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores), classificação amorfo, de primeira. O açúcar refinado deverá ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matérias terrosas, de parasitos e detritos animais ou vegetais. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Não deverá estar melado ou empedrado

2.2 Composição: açúcar refinado, contendo no mínimo 98,5% de sacarose.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto – próprio do tipo do açúcar, pó branco, fino;

Cor – branco, próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – doce.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser embalagem flexível de polietileno (PE), atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 01 (um) quilo.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 450 (quatrocentos e cinquenta) quilos.

ITEM 02 - ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto formulado para conferir sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorante(s) previsto(s) em Regulamento Técnico específico.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer ao disposto na Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 e Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005. As matérias-primas sacarose, frutose e glicose não podem ser utilizadas na formulação desses produtos alimentícios. É permitida a presença dos açúcares naturalmente existentes nas matérias primas utilizadas.

2.2 Composição: água, edulcorantes artificiais de sucralose e acesulfame de potássio, conservantes benzoato de sódio e metilparabeno, acidulante ácido cítrico. Não contém glúten.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, com capacidade de 75 (setenta e cinco) mililitros.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 15 (meses) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 2 (dois) frascos.

ITEM 03 – ALFAJOR RECHEADO COM DOCE DE LEITE E COBERTURA DE CHOCOLATE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos obtidos pela cocção adequada de massa preparada com farinhas, amidos, féculas ou outras substâncias alimentícias doces ou salgadas, recheado com doce de leite e cobertura de chocolate.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005, Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, NTA 57 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores) e/ou outras



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

aplicáveis a cada parte da composição do produto: Alfajor recheado com doce de leite e cobertura sabor chocolate meio amargo.

2.2 Peso unitário: cada alfajor recheado deverá conter 40 (quarenta) gramas.

2.3 Composição: doce de leite, cobertura sabor chocolate meio amargo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, margarina, ovo, água, cacau em pó, emulsificante, fermento químico e aroma.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em polipropileno, atóxico, totalmente vedada, contendo uma unidade de 40 (quarenta) gramas do produto.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 90 (noventa) dias .Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 15 (quinze) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo anual estimado será de 20.000 (vinte mil) unidades. Obs.: pedido único.

ITEM 04 – ALIMENTO COM SOJA (Sabores diversos)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

Sabores: mamão com acerola, maracujá e abacaxi com limão.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer Resolução RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000, e/ou atualizações posteriores. As bebidas devem ser preparadas com frutas maduras e ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, não podendo conter substâncias estranhas à fruta de origem. 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.

2.2 Composição: água, açúcar, suco concentrado de fruta (mamão e acerola, ou maracujá, ou abacaxi com limão) proteína isolada de soja, cálcio, vitamina C, estabilizantes, aromatizantes, acidulante, corante natural , antiespumante e edulcorante.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

- não são permitidos corantes artificiais.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: normal e homogêneo;

Cor: característica, de acordo com a fruta;

Cheiro: característico;

Sabor: característico da fruta.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser Tetrapak, asséptica, resistente, termo soldável, hermeticamente fechada; deve conter 01 (um) litro cada.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 08 (oito) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 3000 (três mil) litros.

ITEM 05 – ALIMENTO INTEGRAL A BASE DE CEREAIS TIPO TORRADA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos. Deverá ser utilizada na composição farinha de trigo integral.

2 – CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter substâncias corantes.

2.2 Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, creme de milho, farinha de arroz, açúcar, farelo de trigo, amido, composto lácteo, farinha de aveia, sal, regulador de acidez e fermento químico bicarbonato de sódio.

2.3 Cada biscoito tipo torrada deverá ter em média 4 gramas.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

3.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária deverá ser película de polipropileno biorientado COEX, transparente, atóxico, termo soldado, contendo 7 (sete) torradas com peso médio de 4 gramas, perfazendo um total de 28 gramas.

3.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A embalagem secundária deverá ser película de polipropileno biorientado COEX transparente, impresso, atóxico, termo soldado, contendo 6 (seis) pacotes referentes a embalagem primária do produto, perfazendo um total de 168 (cento e sessenta e oito) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 270 (duzentos e setenta) dias. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 180 (cento e oitenta) quilos.

ITEM 06 – AMEIXA EM CALDA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto obtido de frutas inteiras e submetidas a cozimento incipiente, enlatadas ou envidradas, e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos, e cobertas com calda de açúcar.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 e a NTA nº 26 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores). O produto não deverá ser colorido nem aromatizado artificialmente. Não deverá apresentar fermentação e mofo.

2.2 Composição: ameixa, água e açúcar.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: frutas inteiras;

Cor: própria da fruta;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

3.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem primária deverá ser lata de folha de flandres cilíndricas revestidas internamente, atóxica, hermeticamente fechada, peso líquido drenado de 150 (cento e cinquenta) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 03 (três) anos. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 90 (noventa) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 10 (dez) quilos.

ITEM 07 - AMIDO DE MILHO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto amiláceo extraído das partes comestíveis do milho (*Zea mays*, L.).

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e NTA 73 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores). Deverá ser fabricado a partir das matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não poderão ser úmidos, fermentados ou rançosos.

2.2 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

AV. JOÃO RAMALHO, Nº 205, 1º ANDAR, VILA NOÊMIA, MAUÁ, SP, CEP 09371-520,
FONES 4512-7825/7824, CNPJ 46.522.959-0001-98, INSCR. EST. ISENTA, SITE WWW.MAUA.SP.GOV.BR



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

3. EMBALAGEM

3.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

A embalagem do produto deverá ser em saco BOPP perolado, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 200 (duzentos) gramas.

3.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Deverá ser cartucho de papel cartão, atóxico, devidamente lacrado, contendo um pacote da embalagem primária do produto.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 22 (vinte e dois) quilos.

ITEM 08 - ARROZ BENEFICIADO POLIDO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os grãos provenientes da espécie *Oryza sativa* L.;

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Instrução Normativa Nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e/ou atualizações posteriores, de acordo com a seguinte classificação: grupo: beneficiado; subgrupo: polido; classe: longo fino (agulhinha); Tipo 1.

2.2 Os requisitos de qualidade do arroz serão definidos em função do processo de beneficiamento, das dimensões do grão e dos limites máximos de tolerância estabelecidos no Anexo VII desta Instrução Normativa.

2.3 Deverá ser da safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

3.1 EMBALAGEM INICIAL

A embalagem do produto deverá ser embalagem de própria para alimentos, atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 5 (cinco) quilos.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 10 (dez) meses de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 4000 (quatro mil) quilos.

ITEM 09 - AVEIA EM FLOCOS FINOS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela laminação dos grãos comestíveis da aveia (*Avena sativa*, L.), beneficiada.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Mesmo considerando o processamento dos grãos de aveia (corte, flocagem e secagem), deve ser mantida a qualidade do produto. A aveia em flocos finos deve ser fabricada com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresentem odor oxidado e/ou de mofo.

2.2 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em fibralata, com fundo em alumínio, atóxicos, selo hermético em alumínio (vedação interna) e tampa plástica de vedação externa, resistente, com capacidade para 450 (quatrocentos e cinquenta) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 40 (quarenta) quilos.

ITEM 10 – BISCOITO (MINI) COM RECHEIO SABOR CHOCOLATE

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos.

2 – CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter substâncias corantes.

2.2 Peso unitário: cada pacote de mini biscoito com recheio sabor chocolate deverá conter 40 (quarenta) gramas.

2.3 Composição: farinha de arroz, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, leite em pó desnatado, creme de milho, soro de leite em pó, cacau em pó, sal, vitaminas e sais minerais, reguladores de acidez, estabilizante, aroma sintético idêntico ao natural de chocolate.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.4 Características organolépticas:

Aspecto: massa torrada, com recheio cremoso;

Cor – próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio.

- Será rejeitado o produto queimado.

2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em filme laminado composto de polipropileno biorientado (BOPP) transparente e BOPP perolizado co-extrusado, própria para alimentos, atóxico, termosoldado, com capacidade para 40 (quarenta) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 08 (oito) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo anual estimado será de 40.000 (quarenta mil) unidades (pacotes de 40gramas). Obs.: previsão de 2 pedidos de 20.000 (vinte mil) unidades cada.

ITEM 11 – BISCOITO DE POLVILHO INTEGRAL (sabores diversos)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos. Sabores: Linhaça e quinua; Linhaça e gergelim; Linhaça e amaranto; Linhaça e farinha de banana verde; Linhaça, soja e gergelim.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter substâncias corantes.

2.2 Composição básica: polvilho azedo, óleo de palma, ovo, farinha de arroz integral, farinha de linhaça sal e beta glucano. Ingredientes adicionais conforme o sabor: farinha de quinua, ou, farinha de gergelim, ou farinha de amaranto, ou extrato de soja, ou farinha de banana verde.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2.1 Não deverá conter gordura trans; sódio máximo 250 mg em 25 gramas do produto.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa torrada;

Cor – próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio.

- Será rejeitado o produto queimado.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em plástico laminado BOPP + BOPP, atóxico, termosoldado, com capacidade para 50 (cinquenta) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

O produto deverá ter validade de no mínimo 04 (quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 200 (duzentos) quilos.

ITEM 12 – BISCOITO DOCE INTEGRAL SEM RECHEIO (Sabores diversos)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter substâncias corantes.

2.2 Composição:

- Sabor coco: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, açúcar, coco ralado, amido, sal, óleo de soja, fermentos químicos, emulsificante, aromatizante, estabilizante, acidulante, antioxidante e umectante.

- Sabor aveia e mel: aveia em flocos, farinha de trigo integral, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, mel, sal, fermentos químicos, emulsificante e antioxidante. Poderá conter traços de leite.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa torrada, sem recheio;

Cor – próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio.

- Será rejeitado o produto queimado.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em pacotes de película de polipropileno biorientado (BOPP) metalizado, própria para alimentos, atóxico, termosoldado, contendo 200 (duzentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 6 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 800 (oitocentos) quilos.

ITEM 13 - BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO MARIA OU MAISENA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter substâncias corantes.

2.2 Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, estabilizante, melhorador de farinha e aromatizante.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2.1 Composição nutricional média para uma porção de 30 gramas:

- Gorduras totais: máximo 3,6 gramas;

- Gorduras trans: zero;

- Fibra alimentar: mínimo 0,6 g

- Sódio: máximo 125 mg

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa torrada, sem recheio;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

Cor – próprio;
Cheiro – próprio;
Sabor – próprio.

- Será rejeitado o produto queimado.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3 EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em embalagem BOPP e BOPP metalizado, atóxico, com capacidade de 200 (duzentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 70 (setenta) kg.

ITEM 14 – BISCOITO INTEGRAL DE CACAU (tipo cookie)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter substâncias corantes.

2.2 Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar mascavo, açúcar, gordura vegetal, farelo de trigo, cacau em pó, óleo de milho, corante, emulsificante, aromatizantes e fermentos químicos.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2.1 Composição nutricional média para uma porção de 30 gramas:

- Gorduras totais: máximo 5 gramas;

- Gorduras trans: zero;

- Fibra alimentar: mínimo 1,8 g

- Sódio: máximo 125 mg

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa torrada, sem recheio;

Cor – próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio.

- Será rejeitado o produto queimado.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 140 (cento e quarenta) gramas do produto.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo anual estimado será de 800 (oitocentos) kg. Obs.: será realizado apenas um pedido.

ITEM 15 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos. Deverá ser utilizada na composição farinha de trigo integral.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter substâncias corantes.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

2.2 Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal, soro de leite, açúcar, sal, emulsificante, fermentos químicos. Não deverá conter gordura trans.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2.1 Gorduras totais: máximo 5,1g em 30 gramas do produto; Sódio: máximo 144mg em 30 gramas do produto.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa torrada, sem recheio;

Cor – próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio.

- Será rejeitado o produto queimado.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em pacotes de película de polipropileno biorientado (BOPP) metalizado, própria para alimentos, atóxico, termosoldado, com capacidade para 200 (duzentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 800 (oitocentos) quilos.

ITEM 16 – CEREAL DE MILHO (sabores/tipos diversos)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Cereais processados são os produtos obtidos a partir de cereais laminados, cilindrados, rolados, inflados, flocados, extrudados, pré-cozidos e ou por outros processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos, podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem os produtos. Podem apresentar cobertura, formato e textura diversos. Sabores/tipos:

- Cereal de milho com chocolate em esfera

- Flocos de milho açucarados

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Produto obtido a partir do grão de milho, cozido, seco, laminado e tostado, enriquecido com vitaminas e minerais, não podendo ser utilizadas no seu preparo, substâncias resinosas ou graxas não comestíveis.

2.2 Composição:

- Cereal de milho com chocolate em esfera: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, cacau em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, malte em pó, xarope de glicose, aroma de chocolate, leite condensado em pó, frutose, gordura de palma, sal, vitaminas e minerais, carbonato de cálcio e vanilina. Isento de corantes artificiais.

- Flocos de milho açucarados: milho, açúcar, extrato de malte, sal, estabilizante lecitina de soja, vitaminas e minerais.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem do produto deverá ser em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, com capacidade para 2 (dois) quilos do produto.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 90 (noventa) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 750 (setecentos e cinquenta) kg.

ITEM 17 - CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A BASE DE FARINHA DE CEREAIS (DIVERSOS)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por alimentos para a alimentação infantil os alimentos próprios para lactentes e crianças de primeira infância, adequados à sua maturidade fisiológica e seu desenvolvimento neuropsicomotor. O cereal desidratado para alimentação infantil é um alimento à base de cereal, com baixo teor de umidade, fragmentado para permitir sua diluição com água, leite ou outro líquido conveniente para alimentação de



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

lactentes. Os alimentos à base de cereais para alimentação infantil devem ser preparados com um ou mais produtos elaborados de cereais como: trigo, arroz e aveia. Podem ser adicionados vitaminas e minerais, de acordo com as listas de referência de compostos vitamínicos e sais minerais.

Sabores e/ou tipos diversos: Farinha de milho; Farinha de arroz; Farinha de trigo com farinha de milho e farinha de arroz; Farinha de arroz com farinha de aveia.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Portaria nº 36, 13/01/1998, que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade a que devem obedecer os Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil. Os Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância devem ser preparados, manipulados, acondicionados e conservados de acordo com o Código de Prática de Higiene para Alimentos de Transição para Lactentes e Crianças de Primeira Infância (Codex Alimentarius CAC/RCP 21-1979), até que haja legislação específica sobre o assunto. Os padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos devem estar de acordo com a legislação específica. O produto deverá ser fabricado a partir da matéria prima sã, limpa e isenta de matérias estranhas e parasitos.

2.2 Composição

2.2.1 Cereal infantil a base de farinha de milho: farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contém glúten. Probiótico *Bifidobacterium lactis*.

2.2.2 Cereal infantil a base de farinha de arroz: farinha de arroz, açúcar, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contém glúten. Probiótico *Bifidobacterium lactis*.

2.2.3 Cereal infantil a base de cereais diversos (multicereais): farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contém glúten. Probiótico *Bifidobacterium lactis*.

2.2.4 Cereal infantil a base de arroz e aveia: farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina a, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Contém glúten. Probiótico *Bifidobacterium lactis*.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3 Características físicas: produto na forma de pó com cor e granulometria específicos.

2.4 Características sensoriais: pó e papinha reconstituída com cor, sabor e odor característicos do produto.

2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em lata de alumínio, atóxica, selo hermético em alumínio (vedação interna) e tampa plástica de vedação externa, resistente, com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 09 (nove) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 200 (duzentas) latas.

ITEM 18 - ERVILHA EM CONSERVA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças (ervilha), como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 e NTA 31 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores). Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser isento de conservantes. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

2.2 Composição: ervilhas, água, sal e açúcar. Não contém glúten.

AV. JOÃO RAMALHO, Nº 205, 1º ANDAR, VILA NOÊMIA, MAUÁ, SP, CEP 09371-520,
FONES 4512-7825/7824, CNPJ 46.522.959-0001-98, INSCR. EST. ISENTA, SITE WWW.MAUA.SP.GOV.BR



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3 Características organolépticas:

Cor – apropriada ao produto, de acordo com a composição e tecnologia de elaboração;

Sabor e odor – próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos;

Textura – apropriada ao tipo de hortaliça (ervilha);

Uniformidade – existência de uma razoável uniformidade de tamanho e formato, característica do produto (ervilha).

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá sachê plástico tipo stand-up-pouch, com conteúdo líquido, ou seja, peso drenado, de 200 (duzentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 180 (cento e oitenta) quilos.

ITEM 19 – FARINHA LÁCTEA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela mistura de cereais processados e farinhas de cereais, obtidos por processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e a NTA 34 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores) e Portaria nº 36, de 13 de janeiro de 1998. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá ser fabricado a partir da matéria prima sã, limpa e isenta de matérias estranhas e parasitos.

2.2 Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e sais minerais, sal e aromatizante.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3 Características físicas: produto na forma de pequenos flocos om cor e granulometria específicos.

2.4 Características sensoriais: pó e papinha reconstituída com cor, sabor e odor característicos do produto.

2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em lata de alumínio, atóxica, selo hermético em alumínio (vedação interna) e tampa plástica de vedação externa, resistente, com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 80 (oitenta) latas.

ITEM 20 - FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o grão comestível do Phaseolus vulgaris L, subclasse carioca (tegumento de cor marrom com estrias longitudinais com tonalidade mais escura).

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Instrução Normativa Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008 e Instrução Normativa Nº 56, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2009.

2.2 Feijão - Grupo I: Feijão Comum, quando proveniente da espécie Phaseolus vulgaris L.; Classe: cores (produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho); Tipo: 1 (nível máximo de tolerância de defeitos).

2.3 O feijão deverá ser de safra corrente.

2.2 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

AV. JOÃO RAMALHO, Nº 205, 1º ANDAR, VILA NOÊMIA, MAUÁ, SP, CEP 09371-520,
FONES 4512-7825/7824, CNPJ 46.522.959-0001-98, INSCR. EST. ISENTA, SITE WWW.MAUÁ.SP.GOV.BR



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente com capacidade para 01 (um) quilo.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 2200 (dois mil e duzentos) quilos.

ITEM 21 - FLOCOS DE CEREAIS ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido pela mistura de cereais processados e farinhas de cereais, obtidos por processos tecnológicos considerados seguros para produção de alimentos.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e a NTA 34 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores) e Portaria nº 36, de 13 de janeiro de 1998. Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá ser fabricado a partir da matéria prima sã, limpa e isenta de matérias estranhas e parasitos.

2.2 Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, cevada, sais minerais, aveia, sal e vitaminas. Poderá conter traços de leite e soja.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3 Características físicas: flocos de coloração bege.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em lata de alumínio, atóxica, selo hermético em alumínio (vedação interna) e tampa plástica de vedação externa, resistente, com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 09 (nove) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 80 (oitenta) latas.

ITEM 22 - FUBÁ PRÉ-COZIDO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido da moagem do grão de milho (*Zea mays*, L.), desgerminado ou não.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e a NTA 34 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores). Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O produto deverá ser fabricado a partir da matéria prima sã, limpa e isenta de matérias estranhas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

2.2 O produto deverá ser pré-cozido antes do processo de secagem e empacotamento.

2.3 Características físicas e químicas: conforme legislação vigente.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser em saco de polietileno, atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 100 (cem) quilos.

ITEM 23 - LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO ACRESCIDO DE VITAMINAS E MINERAIS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Portaria Nº 146 de 07 de março de 1996 e/ou Portaria Nº 369, de 4 de setembro de 1997. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. As indústrias e as práticas de elaboração, assim como as medidas de higiene, estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional Recomendado de Práticas de higiene para o Leite em Pó (CAC/RCP 31-1983).

2.2 Composição: leite integral, emulsificante lecitina de soja, vitaminas (C, PP, B2, B6, A, D), pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado e sulfato de manganês monohidratado.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2.1 Aditivos: serão aceitos como aditivos unicamente a lecitina como emulsionante, para a elaboração de leites instantâneos, em uma proporção máxima de 5g/kg

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: pó uniforme sem grumos; não conterá substâncias estranhas macro e microscópicamente visíveis.

Cor: branco amarelado;

Sabor e Odor: agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido.

2.4 Características físico-químicas: o leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado.

2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

3.1 EMBALAGEM INICIAL

A embalagem do produto deverá ser em filme de poliéster metalizado, hermeticamente fechado, com capacidade para 01 (um) quilo.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 1000 (mil) quilos.

ITEM 24 - MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - tipos

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido da sêmola de trigo (*Triticum aestivum* L.), resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação; podem ser adicionado outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto.

Cortes diversos: massinha tipo alfabeto e massa curta parafusinho.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e NTA 49 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores). O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

2.2 Classificação:

- quanto a umidade: massa seca;

- quanto ao formato: massinha tipo alfabeto e massa curta parafusinho.

2.3 Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3.1 Proteínas: mínimo 12g/100 g do produto / Sódio: 0mg.

2.3.1 Serão permitidos apenas os corantes naturais, excluindo os artificiais.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em filme de BOPP + PP, atóxico termosoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

AV. JOÃO RAMALHO, Nº 205, 1º ANDAR, VILA NOÊMIA, MAUÁ, SP, CEP 09371-520,
FONES 4512-7825/7824, CNPJ 46.522.959-0001-98, INSCR. EST. ISENTA, SITE WWW.MAUA.SP.GOV.BR



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

O produto deverá ter validade de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 60 (sessenta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 350 (trezentos e cinquenta) quilos.

ITEM 25 – MACARRÃO INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido da sêmola de trigo e farelo de trigo (*Triticum aestivum* L.), resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação; podem ser adicionado outros ingredientes, acompanhadas de complementos isolados ou misturados à massa, desde que não descaracterizem o produto.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 e NTA 49 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores). O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.

2.2 Classificação: quanto a umidade - massa seca; quanto aos formatos – massa curta tipos: parafuso (fusilli) e penne, e massa comprida tipo espaguete.

2.3 Composição: sêmola de trigo durum e farelo de trigo.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3.1 Serão permitidos apenas os corantes naturais, excluindo os artificiais.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em filme de polipropileno atóxico e polipropileno biorientado atóxico termosoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 500 (quinhentos) quilos.

ITEM 26 - MILHO VERDE EM CONSERVA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças (milho), como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou précozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 e NTA 31 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores). Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser isento de conservantes. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

2.2 Composição: milho verde, água e sal. Não contém glúten.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2.1 Sódio: máximo 281mg em 100g do produto.

2.3 Características organolépticas:

Cor – apropriada ao produto, de acordo com a composição e tecnologia de elaboração; ausência de unidades manchadas ou descoloridas

Sabor e odor – próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos;

Textura – apropriada;

Uniformidade – existencia de uma razoável uniformidade de tamanho e formato, característica do produto (milho).

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

AV. JOÃO RAMALHO, Nº 205, 1º ANDAR, VILA NOÊMIA, MAUÁ, SP, CEP 09371-520,
FONES 4512-7825/7824, CNPJ 46.522.959-0001-98, INSCR. EST. ISENTA, SITE WWW.MAUA.SP.GOV.BR



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

A embalagem inicial do produto deverá sachê plástico tipo stand-up-pouch, com conteúdo líquido, ou seja, peso drenado, de 200 (duzentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 180 (cento e oitenta) quilos.

ITEM 27 - MOLHO DE TOMATE PENEIRADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* L.), devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal, açúcar, tempero ou especiaria e ou outro ingrediente desde que não descaracterize o produto.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. O molho de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso.

2.2 Composição mínima: tomate, cebola, açúcar cristal, sal refinado, amido modificado, óleo de soja, salsa, alho e realçador de sabor e conservador.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2.1 Sódio: máximo 527mg em 100g do produto.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa mole;

Cor: vermelha;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá sachê plástico tipo stand-up-pouch, com conteúdo líquido, ou seja, peso drenado, de 340 (trezentos e quarenta) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 1300 (um mil e trezentos) quilos.

ITEM 28 - ÓLEO DE SOJA REFINADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto constituído principalmente de glicerídeos de ácidos graxos de espécie vegetal. Óleo de soja refinado e o óleo comestível obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino, de sementes de *Glycine max* L. (soja), se apresenta na forma líquida à temperatura de 25°C.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005 e NTA 50 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores). O produto deverá ser Tipo 1, obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado 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 à legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

2.2 Composição: óleo de soja refinado e antioxidante.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.3 Características organolépticas: apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas em PET (politereftalato de etileno), produzida por processo de estiramento e sopro, com proteção anti UV, atóxica, tampa com lacre, com capacidade para 900 (novecentos) mililitros.

4. PRAZO DE VALIDADE

AV. JOÃO RAMALHO, Nº 205, 1º ANDAR, VILA NOÊMIA, MAUÁ, SP, CEP 09371-520,
FONES 4512-7825/7824, CNPJ 46.522.959-0001-98, INSCR. EST. ISENTA, SITE WWW.MAUA.SP.GOV.BR



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 750 (setecentos e cinquenta) unidades.

ITEM 29 - SAL REFINADO DE MESA IODADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o cloreto de sódio extraído de fontes naturais, submetido a beneficiamento para eliminação de sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas, adicionado de antiúmectante. Deverá ser iodado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº23, de 22/04/13, Decreto nº 75697, 06/05/75, Resolução RDC nº28, 28/03/00, Lei nº 6150, 03/12/74 e NTA 71 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores). O sal refinado de todos os tipos obedecerá à retenção máxima de 5% cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e à retenção de 90% (noventa por cento) na peneira número 140 (cento e quarenta) com 0,105mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: cristais brancos, com granulação uniforme;

Cheiro e sabor: inodoro e sabor salino-salgado próprio.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deveser ser saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 1 (um) quilo.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 300 (trezentos) quilos.

ITEM 30 – SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças (ervilha, batata e cenoura), como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou précozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005, RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 e NTA 31 (Decreto nº 12486 20/10/1978 e/ou atualizações posteriores). Deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser isento de conservantes. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

2.2 Composição: ervilha, batata, cenoura, água e sal. Não contém glúten.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2.1 Sódio: máximo 389mg em 100g do produto.

2.3 Características organolépticas:

Cor – apropriada ao produto, de acordo com a composição e tecnologia de elaboração; ausência de unidades manchadas ou descoloridas

Sabor e odor – próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos;

Textura – apropriada;

Uniformidade – existência de uma razoável uniformidade de tamanho e formato, característica do produto.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá sachê plástico tipo stand-up-pouch, com conteúdo líquido, ou seja, peso drenado, de 200 (duzentos) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 50 (cinquenta) quilos.

ITEM 31 – SEQUILHOS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

São os produtos obtidos pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. Podem apresentar cobertura, recheio, formato e textura diversos.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. O produto não deverá conter substâncias corantes.

2.2 Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, ovos, sal, fermento químico e aromatizante.

- Observação: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.

2.2.1 Não deverá conter gordura trans; sódio máximo 100 mg em 30 gramas do produto.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa torrada, sem recheio;

Cor – próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio.

- Será rejeitado o produto queimado.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em filme de polipropileno atóxico, termo soldado, com capacidade para 150 (cento e cinquenta) gramas.

4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 400 (quatrocentos) quilos.

ITEM 32 - VINAGRE DE FRUTA (MAÇÃ)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto obtido fermentação acética do fermentado alcoólico de frutas (maçã). Também poderá ser denominado Fermentado Acético de Fruta.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 O produto deverá obedecer a Instrução Normativa Nº 6, de 3 de abril de 2012. É permitido o uso de aditivo e de coadjuvante de tecnologia no fermentado acético. As características sensoriais e físico-químicas do fermentado acético deverão estar em consonância com a composição do produto. É proibida a adição de aromatizante sintético e do corante enocianina.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição;

Cheiro: característico;

Sabor: ácido;

Cor: de acordo com a matéria-prima de origem e composição

2.4 Características físico-químicas: de acordo com a legislação vigente.

2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM:

A embalagem primária do produto deverá ser recipiente plástico PET, transparente, com tampa inviolável, hermeticamente vedado e com capacidade para 750 ml (setecentos e cinquenta) mililitros.

4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 18 (dezoito) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O consumo mensal estimado será de 200 (duzentos) frascos.



REQUISITOS GERAIS (PARA TODOS OS ITENS DE 01 A 32)

1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do Programa Nacional de Alimentação Escolar deverão atender ao disposto nas legislações de alimentos e regulamentos técnicos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou outros aplicáveis, conforme redação dada na Resolução n.º 26 de 17/06/2013 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Ministério da Educação – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Conselho Deliberativo), bem como as demais solicitações da “Seção III - Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar” da referida Resolução.
2. Os Produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público.
3. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 ou atualizações posteriores).
4. Todos os produtos deverão atender aos regulamentos relacionados às embalagens, que incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. Incluem ainda os equipamentos para alimentos utilizados durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta definição: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, acessórios, válvulas, utensílios e similares. Incluem a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Portaria nº 177, de 04 de março de 1999 e resoluções complementares, Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, e outras quando aplicáveis.
 - 4.1 Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
 - 4.2 Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pelo Departamento de Alimentação Escolar.
5. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.
6. A utilização de outro produto, ingrediente ou veículo, que não são usados tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.
7. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.
8. Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se torna necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

DA ROTULAGEM (PARA TODOS OS ITENS DE 01 A 32)

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

- c) Prazo de validade;
- d) Número do lote;
- e) Peso líquido do produto;
- f) Empilhamento máximo.

DA ENTREGA DOS PRODUTOS (PARA TODOS OS ITENS DE 01 A 32)

1. No momento da entrega das mercadorias, além de todas as especificações solicitadas, a proponente deverá respeitar o Código de Defesa do Consumidor.
 2. As notas fiscais deverão ser entregues no Departamento de Alimentação Escolar (DAE), juntamente com os recibos de entrega nas unidades escolares para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.
 3. A proponente deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade (pois pode haver alteração em feriados) conforme pedido emitido pelo D.A.E. com 5 (cinco) dias de antecedência a data de entrega.
- Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe ao fornecedor comunicar, em até 24 (vinte e quatro) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, os produtos que serão substituídos dentro dos critérios estabelecidos no edital, indicados e/ou aprovados pelo Departamento de Alimentação Escolar.
4. A entrega deverá ser realizada das 7h às 16h, diretamente nas unidades abastecidas pela Alimentação Escolar (ANEXO I), conforme cronograma e as entregas deverão estar finalizadas no mesmo dia.
 5. A proponente deverá entregar ao Departamento de Alimentação Escolar, juntamente com cada pedido, UMA amostra do produto ora solicitado para análise técnica e sensorial.
 6. Somente as merendeiras estão autorizadas a realizar o procedimento de recebimento e conferência das mercadorias nas unidades escolares e assinatura das guias de entrega; não serão consideradas entregas com recebimento por outros funcionários não habilitados.
 7. A proponente deverá disponibilizar veículo(s) fechado(s) para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013).
 8. Os entregadores deverão estar adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné ou touca). Os uniformes deverão vir identificados com o nome da empresa (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013).
 9. O fornecedor deverá dirigir-se ao Departamento de Alimentação Escolar sito à Rua Rio Branco, 808 – Centro, Mauá, a partir das 07:00 horas, antes de iniciar suas entregas para a rede, local em que os produtos serão avaliados.
 10. Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto nas unidades escolares em até 1 dia, independente das penalidades cabíveis.
 - 10.1 Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
 11. Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento contratual.
 12. Todas as despesas com frete, carga, descarga e transporte correrão por conta da Contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes.

OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS:

1. Contrato de fornecimento para o período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.
2. A entrega deverá ocorrer em até 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da autorização de fornecimento emitida pela secretaria gerenciadora.
3. A empresa vencedora deverá apresentar no prazo máximo de 05 (cinco) dias a contar da realização do certame, na Prefeitura de Mauá - Departamento de Compras e Licitações, Avenida João ramalho, nº 205 - 1º Andar - Vila Noemia - Mauá/SP, os seguintes documentos:
 - 3.1 Cópia autenticada do Alvará Sanitário em nome da empresa vencedora.
 - 3.2 Ficha Técnica, para todos os itens.
 - 3.3 Para os itens 8 e 19, cópia reprográfica do laudo de classificação emitido pela Bolsa de Cereais de São Paulo ou qualquer outro Estado.
 - 3.4 Para o item 23 também deverá ser apresentado comprovante de regularidade Certificado de Inspeção Federal (S.I.F)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

3.5 Cópia do Laudo Bromatológico do produto, expedido por laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da abertura dos envelopes;

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

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

4. Apresentação das amostras

4.1 A empresa vencedora do certame deverá apresentar, juntamente com a documentação constante do item 3, no prazo de máximo de 05 (cinco) dias a contar da realização do certame, 01 (uma) amostra original de todos os produtos ofertados, nos termos descritos no Anexo I, sob pena de sua desclassificação a não apresentação. Ficando já ciente a licitante vencedora que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises ensejará automaticamente a desclassificação.

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

4.3. Critério de análise das amostras

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

a) Análise EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I.

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

c) Análise CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: Sabor, textura, odor, consistência, cor e rendimento, conforme solicitado no Anexo I e legislação em vigência.

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

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

4.3.2 Análise comparativa da ficha técnica: Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa e a amostra apresentada, bem como conforme solicitado no Anexo I, inclusive no que diz respeito à embalagem, assim como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição, rendimento do alimento.

4.3.3 As amostras poderão ser submetidas à avaliação e análise nas unidades escolares, de acordo com os parâmetros da Resolução n.º 26 de 17/06/2013 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, sendo 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.

4.3.4 A não apresentação de amostras ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a empresa será desclassificada.

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

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

7. Após apurado o percentual de desconto do valor global do lote, na etapa de lances, este deverá ser aplicado em todos os itens para recompor os novos valores da proposta.

7. Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número da licitação e do contrato, obrigatoriamente.

8. A critério do Departamento de Alimentação Escolar poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão.

9. A qualquer momento o Departamento de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações exigidas nos itens 3.1 a 3.5, para avaliação e comprovação técnica durante a vigência do contrato (somente para os documentos que constem com prazo de validade vencido, ou seja, emissão superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da assinatura do contrato). O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação.

10. Quaisquer informações poderão ser obtidas sobre a presente licitação no Departamento de Alimentação Escolar (Tel.: 4519-8556).



MODELO DE FICHA TÉCNICA

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

Nome: _____

Assinatura: _____

Cargo que ocupa na empresa: _____

Habilitação Profissional: _____

Número do R.G. ou C.P.F.: _____

Obs.: este é um modelo, poderá sofrer alteração de acordo com a empresa/fabricante.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

1	EM ANA AUGUSTA DE SOUZA	R. Cuba, 20 - Pq. Das Américas
2	EM THEREZINHA DAMO DE LIMA –	R. Assunção, 330 - Pq. Américas
3	EM CAROLINA MOREIRA (creche)	Rua Natal, 79 - Jd. Oratório Prédio 1
4	EM PROFª ROSA MARIA FRARE	Rua das Hortências, 179 - Jd. Primavera
5	EM DOM HÉLDER	R. PM Olegário Teixeira Costa, 155 Jd. Itapark
6	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807- Jd. Zaira
7	EM ZENY MACHADO CHIAROTTO	R. da União. 119 - Jd. Sonia Maria
8	EM GUIMARÃES ROSA	Rua Dr. Ariocy R. Costa, 75 - Jd. Guapituba
9	EM HERBERT DE SOUZA	R. Drª Emília Scarparo, 197 - Jd. Zaira
10	EM JOAO RODRIGUES FERREIRA	Estrada do Regalado s/n - Jd. Feital
11	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 3000 - Jd. Zaira
12	EM Drª LYSIANE PEREIRA	R. da Pátria, 237 A Vl. Magine
13	EM JONATHAN GOMES L. PITOMBO	Rua Alziro Vidoto, 110 - Jd. Maringá
14	EM Profª MARIA WANNY S. CRUZ	R. Clodoaldo P. Caribê, 449 - Vl. Assis
15	EM NATHÉRCIA FERREIRA PERRELLA	Rua Paulo Antonio Cardoso, 258 - Jd. Zaira
16	EM Prof. JOSÉ TOMAZ NETO	AV. Dom José Gaspar, 1049 - Jd. Pilar
17	EM Profª NEUMA MARIA DA SILVA	Est. Aduora Rio Claro, 1115 - Jd. Paranavaí
18	EM Profª MÁRCIA REGINA ABRAHAM	R. Cezário Parmegiani, 310 - Jd. Santa Lídia
19	EM GEOVANI OLIV. COSTA	R. Honduras, 285 - Pq. Das Américas
20	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89 - Jd. Adelina
21	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, -Jd. Flórida
22	EM CAROLINA MOREIRA (EMEI)	Rua Natal, 79 - Jd. Oratório Prédio 2
23	EM JEANETE BEAUCHAMP	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1015- B. Feital
24	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253 -Vl. Independência
25	EM Drª DARCI AP. F. FORNARI	Rua Elza Jorge, 153 - Jd. Esperança
26	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623 - Vl. Magine
27	EM FRANCISCO ORTEGA	Rua Estevam Gallo, 247 - Jd. Alto da Boa Vista
28	EM GALDIDO J. SANTOS	Rua João Batista Pântano, 150 - Jd. Canadá
29	EM SAMIR AUADA	Rua Rosa Bonini Mariani, 144- Jd. Guapituba
30	EM JOSÉ REZENDE DA SILVA	Rua Pedro de Toledo, 363 - Pq. São Vicente
31	EM MONTEIRO LOBATO	Rua Edmar Matozinho, 380 - Jd. Maringá
32	EM OSWALD DE ANDRADE	Av. Cláudio Savietto, 397 - Jd. Zaira
33	EM PAULO FREIRE	Rua São João, 876 A- Jd. Bom Recanto
34	EM PERSEU ABRAMO	Rua Cecília Meireles, 415 - Jd. Miranda Aviz
35	EM GUILHERME PRIMO VIDOTTO	Rua Leonides Marques Alencar, S/N , Jd. Olinda
36	Núcleo CHICO MENDES	Rua Santos Dummont, 487 - Vl. Bocaina
37	Núcleo Profª MARIA WANNY S. CRUZ	Rua Cândido Gonçalves Mendes, 84 - Vl. Carlina
38	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876 - Jd. Bom Recanto
39	APAE	Rua Pe. Manoel de Nóbrega, 850 - Capuava
40	CRAS Macuco	Rua Remo Luis Corradine, 256, Jd. Zaíra
41	CRAS Zaíra	Av. Pres. Castelo Branco, 3120 - Jd. Zaira
42	CRAS PQ. Das Américas	Rua Estados Unidos, 36 - Pq. Das Américas
43	CRAS Feital	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1083- B. Feital



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

44	CRAS Mercedes	Rua Cícero Rodrigues da Silva, 655 - Vl. Mercedes
45	CRAS Oratório	Rua Salvador, 266 - Jd. Oratório
46	EM TEREZINHA LEARDINI BRANCO	Av. Pres. Castelo Branco, 1884 - Jd. Zaira
47	EM TÂNIA GERALDO DE CAMPOS SILVA	Rua Francisco Jardim, 96, Jd. Anchieta
48	Centro de Integração Infanto Juvenil	Rua Indaiatuba, 294 - Jd. Haydeê
49	BOMBEIRO MIRIM e CORPO DE BOMBEIROS	Av. Papa João XXIII, 310 - Sertãozinho
50	CEMEI CLÉBERSON DA SILVA	R. da Pátria, 237 Vl. Magine
51	CASA ABRIGO MUNICIPAL	Rua Friedrich Gunter Meinem, 71, VI Falch
52	LAR DO MENOR SOL DA ESPERANÇA	R. Cezário Parmegiani, 140 - Jd. Santa Lídia
53	CASSAP	Rua Virgílio dos Santos, 05 - Jd. Itapeva
54	AUTA DE SOUZA	Rua Riachuelo, 1041 - Vl. Vitória
55	SABAJAZACK	Rua Armando Bagnara, 624 b- Jd. Zaira
56	LAR SANTA TEREZINHA	Av. Zaíra Mansur Sadek n. 827 – Jd. Zaíra
57	OSVALDO ALEXANDRE	Rua Topázio, 92, Itapark Novo
58	Secretaria de Segurança Alimentar	Rua Rio Branco, 808, Centro
59	EM PATRICIA MARTINELLI	Rua Pernambuco, 174, Jd. Elisabete

LANCES: A REDUÇÃO DE LANCE SERÁ DE 0,5% APLICADO SOBRE O MENOR PREÇO DENTRE AS PROPOSTAS APRESENTADAS E ASSIM SUCESSIVAMENTE.

Mauá, 09 de outubro de 2014.

Jaqueline Aparecida Silva Alves Corrêa
Coordenadora de Gestão Administrativa



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

ANEXO II
DOCUMENTO DE CREDENCIAMENTO

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

À

Prefeitura do Município de Mauá

Departamento de Compras

PREGÃO R.P. Nº. 123/2014

A empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., com sede e m....., na Rua/Av., nº....., tendo como representante legal o (a) Sr.(a)(citar o cargo), **CRENCIA** o (a) SR.(a)....., portador da carteira de identidade nº....., devidamente inscrito no CPF/MF sob o nº....., para representá-la perante a Prefeitura Municipal de Mauá na licitação Pregão, nº 123/2014, outorgando-lhe expressos poderes para formulação de lances verbais, interposição de recursos contra as decisões do pregoeiro e, para prática de todos os demais atos inerentes ao certame em referência.

(local data)

.....
Nome/assinatura

Cargo



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. ____ / 2014.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS *****
PROCESSO Nº 4840/2014 / O QUAL DEU ORIGEM AO PREGÃO N.º 123/2014
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PRODUTOS ESTOCÁVEIS, PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO
COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:
PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO: O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.
USUÁRIOS DO REGISTRO:
DATA DE ASSINATURA: _____.
VALOR TOTAL ESTIMADO:

I - PREÂMBULO

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

II - FUNDAMENTO DO COMPROMISSO

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

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

III - DO OBJETO E DOS PREÇOS

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

ITEM	UNID	PRODUTOS	MARCA	QUANT. ESTIMADA MENSAL	QUANT. ESTIMADA ANUAL.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

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

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

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

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

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

IV - DA OBRIGAÇÃO DE FORNECIMENTO

AV. JOÃO RAMALHO, Nº 205, 1º ANDAR, VILA NOÊMIA, MAUÁ, SP, CEP 09371-520,
FONES 4512-7825/7824, CNPJ 46.522.959-0001-98, INSCR. EST. ISENTA, SITE WWW.MAUA.SP.GOV.BR



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

1. Durante o prazo de validade deste compromisso e do preço registrado, o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR estará obrigado a fornecer à Prefeitura, sempre que por ela for exigido, o(s) produto(s) objeto do presente, na(s) quantidade(s) pretendida(s), dentro das especificações e nos locais indicados na Ata de Registro de Preços, e na Autorização de Fornecimento nos termos da cláusula V deste instrumento.
2. A PREFEITURA não estará obrigada a adquirir do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR uma quantidade mínima do(s) produto(s) objeto do presente compromisso, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade, do momento e da forma de fornecimento, desde que respeitado o disposto nos itens antecedentes.
3. A PREFEITURA poderá, nos termos da legislação em vigor, adquirir de outros fornecedores o(s) produto(s) objeto do presente compromisso, vedada, todavia, qualquer aquisição deste(s) produto(s) por preço(s) igual (is) ou superior (es) ao(s) que poderia(m) ser obtido(s) do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR pela execução do presente COMPROMISSO.

V - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

1. Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade do presente compromisso, a PREFEITURA convocará o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR para que, no PRAZO MÁXIMO de quarenta e oito (48) horas, compareça à Prefeitura para assinar a Autorização de Fornecimento.
2. As autorizações de fornecimento de que trata o item antecedente serão considerados, para todos os fins de direito, instrumentos ao presente compromisso, e deverão ser formalizados, mediante convocação da PREFEITURA, devidamente assinada.
3. A autorização de fornecimento referida no item antecedente estipulará obrigatoriamente:
 - a) A quantidade do produto a ser fornecida pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR no momento;
 - b) A forma do fornecimento da quantidade no momento desejada, se parcelada em dias diferentes ou se integral;
 - c) O prazo máximo de entrega dos produtos;
 - d) O valor e a forma de pagamento pela PREFEITURA ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR.
4. O não comparecimento injustificado do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR no prazo assinalado na cláusula V, no item 1, para o aperfeiçoamento do contrato acessório de fornecimento o sujeitará às penalidades previstas na cláusula XIV, no item 4.4, limitada a 2 (duas) recusas, sob pena de ultrapassado este limite, ficar caracterizada a inexecução total ou parcial do presente compromisso, conforme o caso, para os fins previstos na legislação em vigor e no presente compromisso.

VI - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O pagamento do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR pela PREFEITURA, de acordo com o estipulado no item 1 desta cláusula, será devido a cada fornecimento realizado, desde que tenha sido este regularmente formalizado na conformidade do estabelecido na cláusula V deste compromisso.
2. O pagamento do preço devido em cada fornecimento será efetuado diretamente ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, pela PREFEITURA conforme constante na Ata de Registro de Preços, mediante a apresentação dos documentos pertinentes na unidade, 30 (trinta) dias corridos contados do recebimento definitivo de cada parcela dos produtos fornecidos pelo compromissário.
3. Os pagamentos serão efetuados na Tesouraria da PREFEITURA, 30 (trinta) dias corridos, contados da efetiva entrega do objeto. É facultado à PREFEITURA efetuar os pagamentos através de depósito bancário, ficando o Compromissário Fornecedor obrigado a fornecer o nome do Banco e respectivo número da conta bancária.
4. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obriga-se a manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas no aspecto jurídico e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena de retenção do referido pagamento até sua efetiva regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital e Lei de Licitações. A regularidade perante o Fisco será comprovada com a apresentação das Certidões Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de débito junto ao INSS e com a apresentação do Certificado de Regularidade perante o FGTS, na época da apresentação das Notas Fiscais e pagamento.

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

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

VIII - DO VALOR ESTIMADO PARA O COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

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

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

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

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

X - DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATADO

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

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

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

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

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

XI - DO PRAZO DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E DA SUBCONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

b) O direito de definir a forma de fornecimento desejada em cada aquisição e de receber os produtos dentro do prazo máximo de entrega a ser estipulado na Autorização de fornecimento, ou ainda, aquele previsto no edital de convocação objeto do presente compromisso;

c) O direito de optar pela rescisão administrativa do compromisso de fornecimento ou pela instauração de regular procedimento de revisão de preços, sempre que o preço registrado for superior ao praticado no mercado, ou implicar em redução da diferença do percentual fixado na ata de registro de preços;

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

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

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

XIII - DOS DIREITOS DO COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR

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

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

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

XIV – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

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

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

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

a) Advertência;

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

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

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

4. A contratada ficará ainda sujeita às seguintes penalidades:

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

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

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

4.4 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de fornecimento de produto de má qualidade, fora dos mais rigorosos padrões de higiene ou em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo contratante.

5. Constatada a inexecução do instrumento ou a hipótese da cláusula V das condições de fornecimento será a compromissária intimada da intenção da PREFEITURA quanto à aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do art. 87, §2º e §3º da Lei 8.666/93.

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

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

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

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

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

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

XV – DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

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

XVI - GESTÃO DO CONTRATO

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

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

AV. JOÃO RAMALHO, Nº 205, 1º ANDAR, VILA NOÊMIA, MAUÁ, SP, CEP 09371-520,
FONES 4512-7825/7824, CNPJ 46.522.959-0001-98, INSCR. EST. ISENTA, SITE WWW.MAUA.SP.GOV.BR



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

1. O presente compromisso de fornecimento e as Autorizações de fornecimento, que com base nele forem aperfeiçoados pelas partes contratantes, serão regidos pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.
 2. Para efeitos obrigacionais tanto o Edital de Pregão, quanto a proposta adjudicada integram o presente compromisso de fornecimento, devendo seus termos e condições ser considerados como partes integrantes do presente COMPROMISSO.
 3. O presente instrumento poderá ser alterado, de comum acordo entre as partes, mediante prévia justificativa da parte interessada e devidamente autorizada pela PREFEITURA, ou a quem ela delegar tal função, mediante assinatura de Termos de Re-Ratificação, desde que não seja alterado o objeto e esteja em conformidade com a legislação pertinente.
 4. Para todas as questões pertinentes ao presente compromisso de fornecimento o foro será o da Comarca de Mauá, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
 5. A "COMPROMISSÁRIA" ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicialmente contratado.
- E, por haverem assim ajustado, firmaram este compromisso, registrado e digitado na **, da qual foram extraídas 03 (três) vias de idêntico teor.

Data

Assinaturas

ANEXO I DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

Declaração de documentos à disposição do Tribunal

CONTRATANTE: Prefeitura do Município de Mauá

CNPJ N.º: 46.522.959/0001-98

CONTRATO N.º (DE ORIGEM): Pregão Presencial: ____/2014

DATA DA ASSINATURA: __/____/2014

VIGÊNCIA: _____

OBJETO:

VALOR (R\$): R\$

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

Mauá, ____ de ____ de 2014.

Secretário XXXXXX



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE EXIGÊNCIA PARA HABILITAÇÃO

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

À

Prefeitura do Município de Mauá

Departamento de Compras

PREGÃO R.P. Nº 123/2014

....., portador da carteira de identidade nº....., representante legal da empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., com sede em....., na Rua/Av., nº....., **DECLARA**, sob as penas da Lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação através dos documentos integrantes dos envelopes "01" e "02", conforme especificações do Edital de Pregão nº. 123/2014.

(local data)

.....

Nome/assinatura do responsável legal

Cargo

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE EXIGÊNCIA PARA HABILITAÇÃO

(Modelo a ser utilizado por Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempresa (ME))

À

Prefeitura do Município de Mauá

Departamento de Compras

PREGÃO R.P. Nº123/2014

....., empresário ou sócios da empresa de pequeno porte e/ou microempresa....., **DECLARA**, sob as penas da Lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação através dos documentos integrantes dos envelopes "01" e "02", conforme especificações do Edital de Pregão nº 123/2014, salvo para os benefícios da Lei Complementar nº. 123/06.

(local data)

.....

Nome/assinatura dos sócios ou empresário



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Departamento de Compras

PREGÃO R.P. Nº. 123/2014

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

(local data)

.....
Nome/assinatura

Cargo



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

À

Prefeitura do Município de Mauá
Departamento de Compras

PREGÃO R.P. Nº 123/2014

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

- a) Declaramos, sob as penas da Lei, que a empresa..... não está cumprindo pena por inidoneidade.
- b) Aceita integralmente as condições do presente Edital bem como se responsabiliza pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e sociais resultantes da execução da Ata de Registro de Preços;
- c) Assume integral responsabilidade pela autenticidade e veracidade dos dados e documentos apresentados.

(local data)

Nome/assinatura

Cargo



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

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

**ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

À

Prefeitura do Município de Mauá
Departamento de Compras

PREGÃO R.P. Nº. 123/2014

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

(local data)

Nome/assinatura

Cargo



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

ANEXO VIII

(M O D E L O)

PREGÃO R.P. Nº 123/2014

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Declaro, sob as penas da Lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº. _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão nº 123/2014, realizado pela Prefeitura do Município de Mauá.

(local, data)

Nome/assinatura

Cargo

RG nº.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

ANEXO IX

PREGÃO RP Nº 123/2014 (MODELO DE PROPOSTA)

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Fax:

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PRODUTOS ESTOCÁVEIS, PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO.

Item	Descrição	Unid.	Quant./ Mês	Quant./ Ano	MARCA	VL UNIT	VL TOTAL
1	Açúcar refinado	KG	450	4500			
2	Adoçante dietético líquido	UN	2	20			
3	Alfajor	Unid	20000	20000			
4	Alimento com soja, sabores diversos	Litro	3000	30000			
5	Alimento integral a base de cereais tipo torrada	Kg	180	1800			
6	Ameixa em calda sem caroço	Kg	10	100			
7	Amido de milho	KG	22	220			
8	Arroz beneficiado polido	KG	4000	40000			
9	Aveia em flocos finos	KG	40	400			
10	Biscoito (mini) com recheio sabor chocolate	Unid	20000	40000			
11	Biscoito de polvilho integral	Kg	200	2000			
12	Biscoito doce sem recheio integral (sabores)	Kg	800	8000			
13	Biscoito doce sem recheio tipo Maria ou Maisena	Kg	70	700			
14	Biscoito integral de cacau (tipo cookie)	kg	800	800			
15	Biscoito salgado tipo cream cracker integral	Kg	800	8000			
16	Cereal de milho (sabores diversos)	Kg	750	7500			
17	Cereal para alimentação infantil a base de farinha de cereais (diversos)	LATA	200	2000			
18	Ervilha em conserva	KG	180	1800			
19	Farinha láctea	Lata	80	800			
20	Feijão carioca tipo 1	KG	2200	22000			
21	Flocos de cereais enriquecidos	Lata	80	800			
22	Fubá pré-cozido	Kg	100	1000			
23	Leite em pó integral instantâneo	Kg	1000	10000			
24	Macarrão de sêmola com ovos	Kg	350	3500			
25	Macarrão integral	Kg	500	5000			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

26	Milho verde em conserva	Kg	180	1800			
27	Molho de tomate peneirado	Kg	1300	13000			
28	Óleo de soja refinado	Unid	750	7500			
29	Sal refinado de mesa iodado	Kg	300	3000			
30	Seleto de legumes em conserva	Kg	50	500			
31	Sequinhos	Kg	400	4000			
32	Vinagre de fruta	Frasco	200	2000			
VALOR TOTAL DO LOTE							R\$

* favor considerar as especificações constantes no anexo I.

- Condições Contratuais:

Prazo de entrega: Conforme edital

Condições de Pagamento: Conforme edital

Validade da Proposta: Conforme edital

Mauá, _____ de _____ de 2014.

Proponente



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE COMPRAS

Fls. nº _____

Proc. nº: 4840/2001

Rubrica: _____

ANEXO X

(M O D E L O)

PREGÃO R.P. Nº 123/2014
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

Município de Mauá

Órgão ou Entidade: _____

Ata de Registro nº. (de origem): _____

Objeto: _____

Contratante: _____

Contratada: _____

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

Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº. 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Local e data

Contratada

Secretário Municipal ou Ordenador da Despesa