PREGÃO ELETRÔNICO N.º 039/2023

PROCESSO DE COMPRAS N.° 6/2023

REPARTIÇÃO INTERESSADA: SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

OBJETO: FORNECIMENTO DE INSUMOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DE PROGRAMA 'CAFÉ DO TRABALHADOR' E DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.
Recebimento das propostas até: 14/06/2023 ÀS 08:59 HORAS.
Abertura das propostas: 14/06/2023 ÀS 09:00 HORAS.
Início da sessão de disputa de preços: 14/06/2023 ÀS 09:15 HORAS.
Sistema eletrônico utilizado: Compras BR – Portal de Licitações
Referência de tempo: Horário de Brasília – DF.

Informações e o edital em sua íntegra estão disponíveis no site: www.maua.sp.gov.br e www.comprasbr.com.br

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

1 – PREÂMBULO

1.1. Tornamos público que, por autorização do(a) **Secretário de Segurança Alimentar e Nutricional – Sr. Hélio Tomaz Rocha**, acha-se aberta, nesta Prefeitura, LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO, que nos termos do disposto no art. 191 da Lei 14.133/2021, será regida pelas Leis Federais nº.s 10.520/02, 8.666/93 e suas alterações, Lei complementar 123/06, Decretos Municipais nº. 6783/05, 7841/13 e 7832/13 e Decreto Federal 10.024/19, e processada em conformidade com as disposições deste edital e seus anexos.

A sessão, por via eletrônica, será realizada às **09:00 horas do dia 14 de junho de 2023**, no seguinte endereço eletrônico: www.comprasbr.com.br

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

		COD RED	PROGRAMA DE TRABALHO	PRJ AT	RUBRICA	RECURSO
1	DOTAÇÃO	912/2023	20.20.08.306.0044.2518	2518	3.3.90.30. 07. 00. 00. 00	0001 - TESOURO
	APLICAÇÃO	11000	Geral			
2	DOTAÇÃO	617/2023	13.13.15.122.0001.2200	2200	3.3.90.30 07. 00. 00. 00	0001 - TESOURO
	APLICAÇÃO	11000	Geral			
3	DOTAÇÃO	163/2023	05.29.08.244.0013.2328	2328	3.3.90.30. 07. 00. 00. 00	0005 - FEDERAL
	APLICAÇÃO	50000	Assistência Social			

2 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. O Pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da Internet, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.

2.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura Municipal de Mauá, credenciado na função de pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento dos dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas utilizado pela administração direta, disponível no portal **Compras BR – Portal de Licitações**, no endereço www.comprasbr.com.br.

2.3. As empresas enquadradas na Lei Complementar 123/06 terão direito de preferência nos termos citados da Lei, optando pela preferência em campo próprio do sistema eletrônico.

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

ANEXO I	**TERMO DE REFERÊNCIA**

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

3. DO OBJETO

3.1. O presente Pregão eletrônico tem como objeto **FORNECIMENTO DE INSUMOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DE PROGRAMA 'CAFÉ DO TRABALHADOR' E DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO,** conforme especificações constantes do Anexo I, que integra edital em todos os seus termos e condições.

4. DA PARTICIPAÇÃO

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

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

4.1.b) Para lotes relativos à **COTA RESERVADA** – somente as empresas enquadradas como microempresas, empresas de pequeno porte e equiparados (artigo 3º e 18-E e seu §3º, ambos da Lei complementar n° 123/06, com a redação dada pela Lei Complementar n° 147/14, observando-se a não ocorrência de quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo 3º de mesma Lei).

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

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

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

c) Que possuam qualquer outro impedimento legal para tanto;

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

e) Reunidas em consórcio.

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

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

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

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

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

5. CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

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

6. CONEXÃO COM O SISTEMA

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

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

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

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

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

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

7. PROPOSTA COMERCIAL

7.1. PROPOSTA COMERCIAL DIGITADA NO SISTEMA

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

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

7.1.3. Na proposta digitada no sistema eletrônico, não poderá constar qualquer informação que, de alguma forma, identifique a empresa licitante.

7.1.3.1. Caso a empresa licitante seja a fabricante do produto/material licitado, no campo em reservado para preenchimento da marca, deverá preencher "MARCA PRÓPRIA", para que não haja qualquer identificação.

7.2. PROPOSTA ANEXADA AO SISTEMA

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

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

7.2.3. Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal do licitante, exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações,** dirigida ao Pregoeiro, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

8. HABILITAÇÃO

8.1 Conforme o Decreto 10.024/19 no Art.26: Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.2. Os documentos relativos à habilitação, solicitados nos ITENS 8.4, 8.5, 8.6 e 8.7 do presente edital, deverão ser **ANEXADOS OBRIGATORIAMENTE**, junto a proposta, na página do portal da Compras BR – Portal de Licitações, "**http://comprasbr.com.br**"/.

8.3. As empresas que não anexarem a documentação na plataforma, serão consideradas **INABILITADAS**.

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

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.6. A documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

8.6.1. 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;

8.6.2. Documentação específica descrita no anexo I deste edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

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

9.2. Até **às 08:59 horas do dia 14/06/2023**, os interessados poderão incluir ou substituir propostas no sistema eletrônico.

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

9.4. Classificadas as propostas, **às 09:15 horas do dia 14 de junho de 2023**, iniciar-se-á a fase de lances, na qual os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sem restrições de quantidade de lances ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado de seu recebimento, respectivo horário de registro e valor, pressupondo-se a necessidade de estarem às empresas conectadas ao sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.11. A empresa classificada do processo licitatório, deverá anexar exclusivamente via sistema, os documentos referentes a habitação, assim como a proposta de preços.

9.12. Na hipótese de inabilitação ou de descumprimento de exigências estabelecidas neste edital e seus anexos, caberá ao pregoeiro, convocar o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam às exigências deste edital e seus anexos.

9.13. Declarado o licitante vencedor, o pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, e o processo será encaminhado à autoridade competente análise quanto as exigências do edital, e posterior homologação e adjudicação.

9.14. A qualquer momento, a Prefeitura do Município de Mauá, poderá desclassificar licitantes, sem que lhes caiba qualquer indenização, caso tenha conhecimento de fato que desabone a idoneidade, a capacidade financeira, técnica ou administrativa, inclusive incorreções que venham a ser detectadas na documentação ou na proposta.

10. JULGAMENTO

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

11. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS OBJETOS SOLICITADOS

11.1. A contratada deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade da secretaria requisitante

11.2. A Nota Fiscal/Fatura emitida será retida pela Administração, que a remeterá para o setor competente para pagamento.

11.3. Constatando-se erro na Nota Fiscal emitida, a Administração reserva-se o direito de devolvê-la, considerando para fins de pagamento, a data de recebimento da Nota Fiscal devidamente corrigida.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado em até 30 dias, pela Tesouraria da Secretaria de Finanças, após o atesto da Nota Fiscal, que será realizado imediatamente após o aceite do material/serviço, pelo servidor designado.

12.1.2. Os pagamentos serão efetuados mediante a apresentação da Nota Fiscal Eletrônica – NFE, conforme determinação da SEFAZ (Secretaria da Fazenda Paulista), no que se refere a venda a órgãos públicos.

13. PENALIDADES

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

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

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa:

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

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

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

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

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

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

13.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o

contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

14.8. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverá ser encaminhado exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações**, até 02 (dois) dias úteis antes da data e horário de recebimento de propostas comerciais previstos no subitem 9.2. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e preciso para permitir a apresentação de proposta e documentos, não cabendo ao licitante o direito a qualquer reclamação posterior.

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

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

14.11. Da decisão de desclassificar as propostas de preços (subitem 9.3) somente caberá pedido de reconsideração ao próprio pregoeiro, a ser apresentado exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações**, acompanhado da justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.17 Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações.**

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

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

14.18 Os servidores que integram a Comissão de Pregão foi constituída pela Portaria nº. 11.679/2023.

Mauá, 30 de Maio de 2023.

Vanessa Lima dos Passos Mattiello
Diretora de Compras e Licitações
Gerência de Licitações – SG

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: FORNECIMENTO DE INSUMOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DE PROGRAMA 'CAFÉ DO TRABALHADOR' E DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.

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

LOTE 1 e 2 – PANIFICADOS

			LOTE 1 (COTA PRINCIPAL)		LOTE 2 (COTA RESERVADA)	
Item	**Unid.**	**Descrição**	**Quant. Mensal**	**Quant. Anual**	**Quant. Mensal**	**Quant. Anual**
1	Unid	Pão com recheio ou cobertura, embalado individualmente	48.975	587.700	16.325	195.900
2	Unid	Bolo com massa fermentada, com frutas secas e uvas passas ou gotas de chocolate (tipo panetone ou colomba pascal), unidade embalada individualmente	*	10.950	*	3.650

* conforme incidência (Dezembro/ Março/Abril).

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

LOTE 3 e 4 – BOLOS INDIVIDUAIS

			LOTE 3 (COTA PRINCIPAL)		LOTE 4 (COTA RESERVADA)	
Item	**Unid.**	**Descrição**	**Quant. Mensal**	**Quant. Anual**	**Quant. Mensal**	**Quant. Anual**
1	Unid	Bolo individual, sabores diversos	7.500	90.000	2.500	30.000
2	Unid	Bolo individual recheado, sabores diversos	7.500	90.000	2.500	30.000

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

LOTE 5 e 6 – BISCOITO

			LOTE 5 (COTA PRINCIPAL)		LOTE 6 (COTA RESERVADA)	
Item	**Unid.**	**Descrição**	**Quant. Mensal**	**Quant. Anual**	**Quant. Mensal**	**Quant. Anual**
1	Kg	Biscoito de Polvilho	450	5400	150	1800

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

LOTE 7 e 8 – MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA

			LOTE 7 (COTA PRINCIPAL)		LOTE 8 (COTA RESERVADA)	
Item	**Unid.**	**Descrição**	**Quant. Mensal**	**Quant. Anual**	**Quant. Mensal**	**Quant. Anual**
1	Kg	Mistura para o preparo de bebida láctea, sabores diversos	1386	16.632	462	5.544

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

1. COMPOSIÇÃO e ESPECIFICAÇÕES (LOTE 1 e 2)

1.1. Pão com recheio será composto de:

1.1.1. – 1 (um) pão com no mínimo 50 (cinquenta) gramas, podendo ser: pão doce, pão de hot dog, pão de hot dog integral, pão de mandioquinha, pão de ervas ou pão de milho;

1.1.2. Recheio: podendo ser: Margarina: 10 (dez) gramas; requeijão 20 (vinte) gramas; queijo mussarela 20 (vinte) gramas; ou cobertura: creme doce com coco 10 (dez) gramas;

1.2. Bolo com massa fermentada, será composto pelo recheio de frutas cristalizadas e uva-passa, ou gotas de chocolate, compreendendo uma unidade de no mínimo 80 gramas.

1.3. Todos os produtos que compõem o pão com recheio ou o bolo, deverão obedecer às especificações técnicas dos produtos, que fazem parte do Anexo I deste Edital.

1.3.1. As especificações são apresentadas por item (pão) e por itens que compõe o produto (recheio).

Observação: O pão recheado, deverá estar acondicionado individualmente em embalagem atóxica, conforme modelo de cardápio.

2. MODELO DE CARDÁPIO MENSAL

SEMANA 1				
Segunda-feira	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira (1)**
Pão doce com creme e coco	Pão de hot dog com margarina	Pão de milho com requeijão	Pão de hot dog integral com margarina	Bolinho de Baunilha
SEMANA 2				
Segunda-feira	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira (1)**
Pão de mandioquinha com margarina	Pão de hot dog com margarina	Biscoito de Polvilho	Pão de hot dog com mussarela	Pão de hot dog integral margarina
SEMANA 3				
Segunda-feira	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira (2)**	**Sexta-feira (1)**
Bolinho Chocolate com recheio de baunilha	Pão de milho com requeijão	Pão de hot dog integral margarina	Pão de hot dog com margarina	Pão doce com creme e coco
SEMANA 4				
Segunda-feira	**Terça-feira**	**Quarta-feira**	**Quinta-feira**	**Sexta-feira**
Pão de hot dog com margarina	Pão doce com creme e coco	Pão de hot dog integral margarina	Pão de hot dog com mussarela	Pão de ervas com margarina

(1) Panetone – conforme incidência (Dezembro)

(2) Colomba Pascal – conforme incidência (março ou abril)

2.1. INCIDÊNCIA DOS ITENS (conforme modelo de cardápio)

a) Pão de hot dog: 1 a 2 vezes por semana;

b) Pão de hot dog integral: até 1 vez por semana;

c) Pão doce: até 1 vez por semana;

d) Pão de mandioquinha: 1 vez por mês;

e) Pão de ervas: 1 vez por mês;

f) Pão de milho: 2 vezes por mês (quinzenal);

g) Margarina: até 3 vezes por semana;

h) Requeijão: 2 vezes por mês (quinzenal);

i) Queijo mussarela: 2 vezes por mês (quinzenal);

2.2. Bolo com frutas secas e uvas-passas ou gotas de chocolate: incidência sazonal, em substituição ao fornecimento de um tipo de pão com recheio, compreendendo os seguintes itens:

2.2.1. Panetone: 3 vezes no mês de dezembro;

2.2.2. Colomba Pascal: 1 vez na quinta-feira véspera da Páscoa, podendo variar conforme calendário, no mês de março ou abril.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ITENS) - (LOTE 1 e 2)

3.1. ITEM 01 – PÃES DIVERSOS

3.1.1. DESCRIÇÃO DO ITEM

Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Compreenderá os seguintes tipos de pães: pão tipo hot dog tradicional, pão tipo hot dog integral, pão doce, pão de milho, pão de mandioquinha e pão de ervas.

3.1.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.1.2.1. Composição / Ingredientes:

3.1.2.1.1. Pão tipo hot dog tradicional: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal, melhorador de farinha, emulsificantes e conservante.

3.1.2.1.2. Pão tipo hot dog integral: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal, melhorador de farinha, emulsificantes e conservante.

3.1.2.1.3. Pão de milho: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fubá ou farinha de milho, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal, melhorador de farinha, emulsificantes e conservante.

3.1.2.1.4. Pão de mandioquinha: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, mandioquinha, gordura vegetal, sal, melhorador de farinha, emulsificantes e conservante.

3.1.2.1.5. Pão de ervas: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, gordura vegetal, sal, melhorador de farinha, emulsificantes, ervas desidratadas (orégano, e/ou manjericão, e/ou salsa), aroma de ervas finas (opcional) e conservante.

3.1.2.1.6. Pão doce: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, coco ralado, gordura vegetal, sal, melhorador de farinha, emulsificantes e conservante.

3.1.2.1.7. Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, e que mantenham as características sensoriais do produto.

3.1.2.1.8. Não são permitidos corantes artificiais.

3.1.2.2. Características organolépticas:

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

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

c) Odor: próprio;

d) Sabor: próprio.

3.1.2.2.1. Será rejeitado o pão queimado e/ou mal cozido.

3.1.2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.1.2.4 Peso mínimo: 50 (cinquenta) gramas.

3.1.3. EMBALAGEM

3.1.3.1. Embalagem Primária: O pão, junto com o recheio, deverá estar acondicionado individualmente em embalagem atóxica, apropriada para o contato direto com alimentos, devidamente identificada conforme legislação vigente.

3.1.3.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas por fita adesiva, devidamente identificada conforme legislação vigente, ou caixa plástica apropriada para o transporte de gêneros panificados, retornável, devidamente higienizada.

3.1.4. PRAZO DE VALIDADE

O produto (pão, junto com o recheio), deverá ter no mínimo 3 (três) dias de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 1 (um) dia.

3.2. MARGARINA

3.2.1. DESCRIÇÃO

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

3.2.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.2.2.1. Composição/Ingredientes: óleos vegetais, água, sal, soro de leite, vitamina A, emulsificante, conservadores, acidulante, antioxidante, aroma idêntico ao natural, corantes naturais.

3.2.2.1.2. Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, e que mantenham as características sensoriais do produto.

3.2.2.1.3. Teor de lipídios: mínimo de 50%.

3.2.2.2. Características organolépticas:

a) Aspecto: emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme;

b) Cor: amarelo-creme ou branco-amarelado, homogênea normal;

c) Odor: característico;

d) Sabor: característico.

3.2.2.2.1. Será rejeitado o produto que não corresponda às características organolépticas.

3.2.2.3. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.2.2.4. Peso líquido mínimo / quantidade por lanche: 10 (dez) gramas.

3.3. REQUEIJÃO CREMOSO

3.3.1. DESCRIÇÃO

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

3.3.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.3.2.1. Composição/Ingredientes: leite desnatado, creme de leite, leite em pó e/ou concentrado proteico de soro de leite, sal fundente, sal, regulador de acidez, cloreto de cálcio, fermento láctico, nisina.

3.3.2.1.2. Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, e que mantenham as características sensoriais do produto.

3.3.2.2. Características organolépticas:

a) Aspecto: untável, pastosa;

b) Consistência/ Textura: cremosa, lisa;

c) Cor: característico, branco-creme;

d) Odor: característico;

e) Sabor: creme levemente ácido e salgado.

3.3.2.2.1. Será rejeitado o produto que não corresponda às características organolépticas.

3.3.2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.3.2.4 Peso líquido mínimo / quantidade por lanche: 20 (vinte) gramas.

3.4. QUEIJO MUÇARELA

3.4.1. DESCRIÇÃO

Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do calho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácidos orgânicos isolados ou

combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

3.4.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.4.2.1. Composição/Ingredientes: leite pasteurizado, sal, estabilizante, fermento lácteo, enzima coagulante e conservador.

3.4.2.1.2. Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, e que mantenham as características sensoriais do produto.

3.4.2.2. Características organolépticas:

a) Aspecto: massa semidura;

b) Cor: homogênea; branco a amarelado;

c) Odor: próprio, lático;

d) Sabor: próprio, suave, levemente salgado.

3.4.2.2.1. Será rejeitado o produto que não corresponda às características organolépticas.

3.4.2.3. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.4.2.4. Peso líquido mínimo da fatia / quantidade por pão: 10 (dez) gramas, sendo duas fatias por pão; ou 20 (vinte) gramas, sendo uma fatia por pão.

3.5. CREME DOCE COM COCO

3.5.1. DESCRIÇÃO

Entende-se por creme a preparação com leite e açúcar, engrossado com farinha ou amido, de consistência espessa, não líquida nem sólida, e sim cremosa, com cheiro e sabores características.

3.5.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.5.2.1 Composição/Ingredientes: água, açúcar, glucose de milho, amido modificado, ácido cítrico, leite em pó desnatado, CMC, sorbato de potássio, gordura vegetal, aroma de baunilha, sal e coco ralado.

3.5.2.1.2. Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, e que mantenham as características sensoriais do produto.

3.5.2.2 Características organolépticas:

a) Aspecto e textura: pasta cremosa, espessa, homogênea, uniforme;

b) Cor: branco amarelado, homogênea normal;

c) Odor: característico;

d) Sabor: doce, característico.

3.5.2.2.1. Será rejeitado o produto que não corresponda às características organolépticas.

3.5.2.3. Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.5.2.4. Peso líquido mínimo / quantidade por lanche: 10 (dez) gramas.

3.6. ITEM 02 – BOLO COM FRUTAS SECAS E UVAS PASSAS OU GOTAS DE CHOCOLATE (tipo panetone ou colomba pascal)

3.6.1. DESCRIÇÃO DO ITEM

Bolo de massa fermentada obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e açúcar, acrescido de frutas cristalizadas e uvas-passas, ou gotas de chocolate. Compreenderá os seguintes tipos: panetone e colomba pascal. Deve ser entregue em unidade no formato tipo mini panetone ou mini colomba, obedecendo o peso mínimo da unidade (80 gramas).

3.6.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

3.6.2.1 Composição / Ingredientes:

3.6.2.1.1. Panetone: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovo, fermento biológico, conservador, estabilizante, aromatizante, soro de leite em pó, sal, emulsificante, uvas-passas e frutas cristalizadas.

3.6.2.1.2. Colomba pascal: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gema de ovos, fermento biológico, conservador, estabilizante, aromatizante, soro de leite em pó, sal, emulsificante, e gotas de chocolate.

3.6.2.1.3. Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, e que mantenham as características sensoriais do produto.

3.6.2.1.4. Não são permitidos corantes artificiais.

3.6.2.2 Características organolépticas:

a) Aspecto: massa cozida; o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos aos ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados;

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

c) Odor: próprio;

d) Sabor: próprio.

3.6.2.2.1. Será rejeitado o produto queimado e/ou mal cozido.

3.6.2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3.6.2.4 Peso mínimo da fatia: 80 (oitenta) gramas.

3.6.3. EMBALAGEM

3.6.3.1 Embalagem Primária: O bolo (panetone ou colomba), deverá estar acondicionado individualmente em embalagem atóxica, apropriada para o contato direto com alimentos, devidamente identificada conforme legislação vigente.

3.6.3.2 Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas por fita adesiva, devidamente identificada conforme legislação vigente, ou caixa plástica apropriada para o transporte de gêneros panificados, retornável, devidamente higienizada.

3.6.4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 3 (três) dias de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 1 (um) dia.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS - (LOTE 3 e 4)

4.1. ITEM 01 – BOLO INDIVIDUAL, SABORES DIVERSOS

4.1.1. DESCRIÇÃO DO ITEM

Produto assado, preparado à base de farinha de trigo ou amido, ovo, gordura, açúcar, fermento químico, podendo conter outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto. Sabores: chocolate, baunilha, coco, laranja.

4.1.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

4.1.2.1. Composição/ Ingredientes:

4.1.2.1.1. Mini Bolo sabor Chocolate: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, ovo, gordura vegetal, cacau em pó, sal, amido de milho, emulsificante, fermento químico, aroma idêntico ao natural de chocolate, e conservante.

4.1.2.1.2. Mini Bolo sabor Baunilha: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, ovo, gordura vegetal, amido de milho, emulsificante, fermento químico, aroma idêntico ao natural de baunilha, sal, e conservante.

4.1.2.1.3. Mini Bolo sabor Coco: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, ovo, gordura vegetal, amido de milho, emulsificante, fermento químico, aroma idêntico ao natural de coco, sal, e conservante.

4.1.2.1.4. Mini Bolo sabor Laranja: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, ovo, gordura vegetal, amido de milho, emulsificante, fermento químico, aroma idêntico ao natural de laranja, sal, e conservante.

4.1.2.1.5. Para todos os sabores: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

4.1.2.2 Características organolépticas:

a) Aspecto: massa assada, o interior deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos aos ser comprimido e não deve apresentar grumos;

b) Cor: própria;

c) Cheiro: próprio; livre de odores estranhos, alheios ao produto, ou excessivo de fermentação;

d) Sabor: próprio, livre de sabores estranhos, alheios ao produto, ou excessivo de fermentação;

4.1.2.2.1. Será rejeitado o bolinho queimado e mal cozido.

4.1.2.3. Peso unitário do produto: 40 (quarenta) gramas.

4.1.3. EMBALAGEM

4.1.3.1 Embalagem Primária: A embalagem inicial do produto deverá ser forminha de papel, própria para contato direto com alimentos, com capacidade para bolo individual de 40 gramas.

4.1.3.2. Embalagem Secundária: A embalagem secundária deverá ser de saco de polietileno/polipropileno ou laminado metalizado, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, resistente, termo soldável, hermeticamente fechado, devidamente identificado, contendo 1 (uma) unidade de bolinho com 40 (quarenta) gramas.

4.1.4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 20 (vinte) dias de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 4 (quatro) dias.

4.2. ITEM 02 – BOLO INDIVIDUAL RECHEADO, SABORES DIVERSOS

4.2.1. DESCRIÇÃO DO ITEM

Produto assado, preparado à base de farinha de trigo ou amidos, ovo, gordura, açúcar, fermento químico, podendo conter leite e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, com recheio cremoso de sabores diversos. Sabores: - Chocolate com recheio sabor Baunilha; - Baunilha com recheio sabor chocolate.

4.2.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

4.2.2.1. Composição:

4.2.2.1.1. Bolo sabor Chocolate com recheio sabor Baunilha – Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, cacau em pó, amido, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de chocolate, sal e conservante; Recheio: açúcar, glucose, amido, aroma idêntico ao natural de baunilha e conservante.

4.2.2.1.2. Bolo sabor Baunilha com recheio sabor Chocolate – Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, amido, fermento químico, aroma idêntico ao natural de baunilha, sal, e conservante; Recheio: açúcar, glucose, amido, cacau em pó, aroma idêntico ao natural de chocolate e conservante.

4.2.2.1.3. Para todos os sabores: poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

4.2.2.2. Características organolépticas:

a) Aspecto: massa assada, com recheio; massa deve ser porosa, leve, homogênea, elástica, não aderente aos dedos aos ser comprimido e não deve apresentar grumos;

b) Cor: própria;

c) Cheiro: próprio; livre de odores estranhos, alheios ao produto, ou excessivo de fermentação;

d) Sabor: próprio, livre de sabores estranhos, alheios ao produto, ou excessivo de fermentação;

4.2.2.2.1. Será rejeitado o bolinho queimado e mal cozido.

4.2.2.3. Peso unitário do produto: 40 (quarenta) gramas.

4.2.3. EMBALAGEM

4.2.3.1. Embalagem Primária: A embalagem inicial do produto deverá ser forminha de papel, própria para contato direto com alimentos, com capacidade para bolo individual de 40 gramas.

4.2.3.2. Embalagem Secundária: A embalagem secundária deverá ser de saco de polietileno/polipropileno ou laminado metalizado, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, resistente, termo soldável, hermeticamente fechado, devidamente identificado, contendo 1 (uma) unidade de bolinho com 40 (quarenta) gramas.

4.2.4. PRAZO DE VALIDADE

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

5. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO ITEM - (LOTE 5 e 6)

ITEM 01 – BISCOITO DE POLVILHO

5.1. DESCRIÇÃO DO ITEM

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.

5.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

5.2.1. Composição: polvilho, óleo vegetal, sal e ovos.

2.1.1. Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

5.2.2. Características organolépticas:

a) Aspecto: massa torrada, sem recheio;

b) Cor: próprio;

c) Cheiro: próprio;

d) Sabor: próprio;

e) Textura: crocante macio, sem esfarelar.

5. 2.2.1. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, murchos e/ou de características organolépticas anormais e com mais de 10% do conteúdo da embalagem quebrados.

5.2.3. Peso unitário do produto: 30 (trinta) gramas.

5.3. EMBALAGEM

5.3.1. Embalagem Primária: O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 30 (trinta) gramas do produto.

5.3.2. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas por fita adesiva, devidamente identificada conforme legislação vigente.

5.4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter validade de no mínimo 3 (três) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 15 (quinze) dias.

6. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO ITEM – LOTE 7 e LOTE 8

ITEM 01 – MISTURA PARA O PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA, SABORES DIVERSOS

6.1. DESCRIÇÃO DO ITEM

Produto obtido pela mistura de ingredientes, destinado ao preparo de alimento (bebida láctea) com a adição de água. Pode requerer aquecimento ou cozimento. O produto resultante após o preparo, de acordo com as instruções do fabricante, deve ser bebida láctea. Sabores: chocolate, café com leite e cappuccino.

6.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

6.2.1. Composição:

6.2.1.1. Sabor chocolate: açúcar, leite em pó e cacau.

6.2.1.2. Sabor cappuccino: açúcar, leite em pó, café em pó solúvel e cacau; canela opcional.

6.2.1.3. Sabor café com leite: açúcar, leite em pó e café em pó solúvel.

6.2.1.4. Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pelo Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, e que mantenham as características sensoriais do produto.

6.2.2. Características organolépticas:

a) Aspecto: pó fino;

b) Cor: própria, de acordo com os componentes;

c) Odor: próprio;

d) Sabor: próprio, doce.

6.2.3. Per capita: 42 a 45 g para o preparo de um copo de 200 ml.

6.2.3.1. Rendimento de 22 a 24 porções de 200 ml de bebida pronta para o consumo, para 1 quilo do produto.

6.3. EMBALAGEM

6.3.1 Embalagem Primária: A embalagem inicial do produto deverá ser sacos de polietileno leitoso ou polipropileno aluminizado, atóxico, resistente, termossoldável, hermeticamente fechada e que assegure a durabilidade de 6 (seis) meses para o produto; Peso líquido de 01 (um) a 02 (dois) quilos.

6.3.2 Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, com informações obrigatórias de rotulagem.

6.4. PRAZO DE VALIDADE

O produto deverá ter no mínimo 180 (cento e oitenta) dias de validade. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem nunca superior a 30 (trinta) dias.

7. REQUISITOS GERAIS

7.1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos 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.

7.2. Os produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público.

7.3. 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).

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos, larvas e quaisquer outros elementos estranhos ao produto.

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

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

7.10. 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.

7.11. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

a) Identificação do produto, inclusive marca;

b) Nome e endereço do fabricante;

c) Prazo de validade;

d) Peso líquido;

e) Condições de armazenamento;

f) Número do registro do produto no órgão competente (se cabível ou quando houver);

g) Número do lote;

h) Valor nutricional impresso.

7.12. No rótulo da embalagem secundária (para os itens dos lotes 7 e 8), deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

a) Identificação do produto, inclusive marca;

b) Nome e endereço do fabricante;

c) Prazo de validade;

d) Número do lote;

e) Peso líquido do produto;

f) Empilhamento máximo

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

7.13. 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.

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

7.13.2. Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pela área requisitante.

8. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

8.1. Para os produtos dos lotes 1 a 6

8.1.1. As quantidades diárias do Item 1 (Lote 1 e 2 – Panificados) serão de até 2500 unidades e do Item 2 (Lote 1 e 2 – Panificados) serão de até 3000 unidades, e deverão ser servidas de 2ª feira a 6ª feira, ou conforme necessidade do contratante.

8.1.2. O horário de entrega deverá ser das 04:00 até 04:30 horas.

8.1.2.1. Poderão ser solicitadas entregas em outros dias e horários, conforme necessidade da Prefeitura.

8.1.3. Local de entrega: Terminal Rodoviário Municipal, Praça XXII de Novembro, Centro.

8.1.3.1. Poderão ser solicitadas entregas em outros locais conforme necessidade do contratante.

8.2. Para os produtos dos lotes 7 e 8

8.2.1. A contratada deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade (pois pode haver alteração em feriados) conforme pedido emitido pela área requisitante, pedido este enviado em até 05 (cinco) dias de antecedência a data da 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, solicitando a substituição dentro dos critérios estabelecidos no edital, indicados e/ou aprovados pela profissional habilitada, sujeito a análise.

8.2.2. A entrega deverá ser realizada das 08:00h às 16:00h, diretamente na **Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional**, localizada à Rua Rio Branco, 808 – Vila Augusto – Mauá – SP ou outros locais atendidos pela Prefeitura de Mauá conforme pedido a ser realizado.

8.2.3. No local de entrega somente pessoas autorizadas podem realizar o procedimento de recebimento e conferência das mercadorias no local de entrega, com nome legível, registro funcional e assinatura da guias de nota fiscal; não serão consideradas entregas com recebimento por outros funcionários não habilitados. Também é de responsabilidade da contratada verificar e conferir o local e endereço de entrega, bem como identificação legível do(a) recebedor(a) que confere a mercadoria no momento da entrega.

8.2.4. A reposição do produto também deverá ocorrer no caso de embalagem danificada, alteração do mesmo que inviabilizem o consumo, desde que antes do prazo de vencimento / prazo de validade, independente de quando houver ocorrido a entrega do mesmo.

8.3. Para todos os produtos dos lotes 1 a 8

8.3.1. Haverá um funcionário da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, diariamente para os lotes de 1 a 6, que executará a fiscalização do recebimento dos itens, quanto a qualidade e quantidade;

8.3.2. Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição em até 1 hora (para os lotes 1 a 6), e em 48 horas (para os lotes 7 e 8), independente das penalidades cabíveis.

8.3.2.1. A reposição do produto também deverá ocorrer no caso de embalagem danificada, alteração do mesmo que inviabilizem o consumo, desde que antes do prazo de vencimento / prazo de validade, independente de quando houver ocorrido a entrega do mesmo.

8.3.3. Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento da ata de registro de preços.

8.3.4. 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 Técnico de Nutricionistas da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional.

8.3.5. A contratada 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).

8.3.6. Os entregadores deverão estar adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné ou touca). Os uniformes deverão vir identificados com o nome da empresa fornecedora licitante vencedora do certame, bem como nome dos funcionários que realizam a entrega. Em caso de contratação de empresa de logística de terceiros, deverá identificar "a serviço de *NOME DA CONTRATADA*".

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

8.3.8. As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, que após conferência, serão encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.

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

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

8.3.11. A contratada deverá entregar na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional e ou local requisitante, juntamente a cada pedido, sem qualquer ônus, amostra do produto (referente a embalagem primária) ora solicitado para análise sensorial, referente ao lote que está sendo entregue, sendo 02 unidades referente aos lotes 1 a 6, e 01 unidade para os produtos dos lotes 7 e 8.

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

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

9. OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS PARA TODOS OS LOTES:

9.1. Ata de registro de preços de fornecimento para o período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

9.1.1. Não há período de férias, recesso ou outros, por parte da contratante ou da contratada, devendo atender aos pedidos enviados, conforme prazo de entrega estabelecido, durante todo o período de vigência da ata de registro de preços.

9.2. Caso as licitantes optem por fazer visita técnica para que tenham conhecimento das condições do local onde serão prestados os serviços, poderão fazer o agendamento na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – com Juliana ou Kelly, por meio do telefone: 4512-7777, até um dia antes da data do certame licitatório. No dia da vistoria deverá ser apresentado credenciamento contendo nome e RG do representante da empresa que a fará, por escrito.

9.3. A empresa vencedora deverá no prazo máximo de 05 (cinco) dias após a sessão de abertura do certame, apresentar a Divisão de Compras e licitação, os seguintes documentos:

9.3.1. Cópia autenticada do Alvará Sanitário em nome da empresa vencedora, e dentro do prazo de validade.

9.3.2. Ficha Técnica, para todos os itens constantes das:

a) 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ITENS) - (LOTE 1 e 2)

b) 4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS - (LOTE 3 e 4)

c) 5. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO ITEM - (LOTE 5 e 6)

d) 6. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO ITEM (LOTE 7 e 8)

Obs.: Quando houver sabores diversos, deverá apresentar a ficha para cada um dos sabores descritos para o item, conforme MODELO presente no Anexo I-A.

9.3.3. Declaração de que atende aos padrões de boas práticas vigentes pela legislação, conforme modelo em anexo. Tal documentação constante nesta declaração poderá ser solicitada a qualquer momento durante a vigência da ata de registro de preços e a não apresentação a empresa estará sujeita ao cancelamento contratual;

9.3.4. Declaração que o estabelecimento possui um responsável técnico e sua identificação, de acordo com a Portaria CVS-5 09/04/2013. Este profissional poderá ou não ter vínculo empregatício com a empresa vencedora. Este profissional deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão.

9.3.5. A proponente deverá apresentar declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência da ata de registro de preços.

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

9.4. Apresentação das amostras e fichas técnicas:

9.4.1. A empresa vencedora do certame dos LOTE 1 e 2 deverá apresentar, acompanhado de documentação constante do item 9.3, no prazo de máximo de 05 (cinco) dias a contar da respectiva solicitação por parte da Prefeitura, obrigatoriamente, 03 (três) amostras originais de todos os produtos conforme lista a seguir (9.4.1.3), nos termos descritos no Anexo I (inclusive peso líquido mínimo), sob pena de sua desclassificação a não apresentação. Ficando já ciente a licitante vencedora que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises ensejará automaticamente a inabilitação.

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

9.4.1.2. Para o LOTE 1 e 2 as amostras são correspondentes aos produtos que irão compor o **ITEM 1 – PÃO COM RECHEIO OU COBERTURA, E ITEM 2 – BOLO DE MASSA FERMENTADA**, para cada um dos tipos descritos, deverá ser considerando peso indicado nas especificações dos produtos (tópico 3), bem como rotulagem, conforme solicitado **"7. REQUISITOS GERAIS"**;

9.4.1.3. Amostras a serem apresentadas (três unidades de cada item):

Item	Produto
1	Pão de hot dog tradicional
2	Pão de hot dog tradicional com margarina
3	Pão de hot dog tradicional integral
4	Pão de hot dog tradicional integral com requeijão
5	Pão de mandioquinha
6	Pão de mandioquinha com muçarela
7	Pão de milho
8	Pão de ervas
9	Pão doce com creme e coco
10	Bolo de massa fermentada – Panetone de frutas cristalizadas e uva-passa
11	Bolo de massa fermentada – Colomba pascal com gotas de chocolate

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

9.4.2. Para os Lotes 3 a 8, a empresa vencedora deverá apresentar obrigatoriamente, 02 (duas) amostras originais de todos os produtos/itens ofertados (Obs.: quando houver sabores diversos, deverá apresentar a amostra para cada um dos sabores descritos para o item), nos termos descritos no Anexo I para suas embalagens primárias, sob pena de sua desclassificação a não apresentação. Ficando já ciente a licitante vencedora que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises ensejará automaticamente a inabilitação (conforme critério de análise das amostras).

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

9.4.3.1. As marcas dos produtos das amostras deverão ser as mesmas marcas constantes de sua proposta. Marcas diferentes poderão ser apresentadas somente em caso de intercorrência devidamente justificada pelo fabricante do produto.

9.5. Critério de análise das amostras e fichas técnicas

9.5.1. A análise será feita pela equipe técnica da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, 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**:

9.5.1.1. Análise EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I.

9.5.1.2. Análise DE ROTULAGEM: conforme legislação em vigência RDC 429 de outubro de 2020, inclusive para informação nutricional segundo Instrução Normativa n° 75 dessa legislação, sendo necessário informação de valor energético e de nutrientes por 100 g ou 100 ml e por porção, quantidade de porções por embalagem e açúcares totais e adicionados. Também é necessário que tabela nutricional esteja próxima à lista de ingredientes com letras pretas em fundo branco e é obrigatório a indicação de alto teor, quando presente, de açúcar adicionado, gordura saturada e sódio.

9.5.1.3. Análise Sensorial: aparência/aspecto, cor, odor, sabor, consistência/textura (conforme solicitado no Anexo e legislação em vigência).

9.5.1.4. Peso unitário: lotes 1 e 2 – composição do item (pão e recheio), conforme solicitado no Anexo I, descrição técnica dos itens), respeitando-se os pesos mínimos conforme tipo de recheio. Será realizada pesagem unitária dos itens cremosos (requeijão, margarina, creme doce com coco), considerando-se uma pequena margem de erro.

9.5.1.5. Rendimento: para os lotes 7 e 8 será avaliado rendimento mínimo conforme solicitado no Anexo I.

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

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

9.6. Análise comparativa da ficha técnica: Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa e a amostra apresentada, inclusive no que diz respeito à embalagem, assim como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição,

rendimento do alimento, bem como a descrição solicitada nas especificações detalhadas do produto do anexo I, bem como de todos os itens solicitados conforme MODELO DE FICHA TÉCNICA, também em anexo a este Edital.

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

9.6.2. Deverá apresentar a ficha técnica para todos os itens de todos os lotes, bem como de suas variações e sabores quando houver, apresentar fichas de todos os sabores citados.

9.7. Caso algum documento estiver com falta de informações referente as amostras, desde que não descaracterizado o item (amostra), a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar a licitante para a devida correção no prazo de 48 horas, sob pena de desclassificação.

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

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

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

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

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

9.8.1. Os produtos/itens que tenham prazo de vencimento anterior ao estipulado para cumprir o item 9.5 serão descartados.

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

9.9. A análise das amostras será iniciada em até 1 dia após a finalização do prazo de entrega, ou no dia imediatamente após a efetiva entrega pela licitante quando antes do prazo indicado, e após será indicada a efetiva data com a publicação no sistema eletrônico de licitações onde está sendo realizado o pregão.

9.9.1. A análise será realizada nas dependências da **Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional**, Rua Rio Branco, 808, cuja presença dos licitantes é facultada, devendo comunicar o interesse através do e-mail cpl@maua.sp.gov.br, até o prazo limite de entrega das amostras pela licitante, para que seja permitida a sua participação na sessão.

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

9.10. Os produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público;

9.11. As marcas dos produtos não poderão ser substituídas no decorrer da vigência da ata de registro de preços, mesmo que sejam por produtos de qualidade equivalente, sem a solicitação prévia e autorização da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, bem como realizando-se os mesmos procedimentos de análise de amostras e fichas técnicas conforme item 9.4.

9.12. Durante a vigência da ata de registro de preços, a cada entrega, será realizada a análise de amostras, marca e características organolépticas, caso não corresponda ao produto e características aprovadas nas amostras para habilitação da empresa, os produtos serão recusados, considerando-se ainda o seu comprometimento de manter as características durante a vigência da ata de registro de preços , conforme item 9.3.5.

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

9.13. 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”.

9.14. Nas notas fiscais emitidas deverão constar o número da licitação e da ata de registro de preços, obrigatoriamente.

9.15. A critério do Departamento técnico da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção dos produtos. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

9.15.1. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao manual de boas práticas.

9.16. A empresa contratada deverá recolher amostra de cada alimento servido em recipiente próprio, especificado o produto e a data, pelo período de 72 horas; em caso de necessidade de se proceder a análise laboratorial das amostras, a contratada arcará com as despesas das análises que deverão ser realizadas em laboratórios de reconhecida capacidade.

9.17. A qualquer momento o Departamento técnico poderá solicitar qualquer das documentações para avaliação e comprovação técnica dos produtos durante a vigência da ata de registro de preços, ou para os documentos que constem com prazo de validade vencido. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes da análise deverão ser de responsabilidade do contratado.

9.18. Poderá ainda ser solicitado o Alvará Sanitário do fabricante do produto (quando não de fabricação própria pelo contratado), com prazo de 7 dias para a apresentação do referido documento.

10. MODELO DE FICHA TÉCNICA

10.1. Itens que deverão constar na ficha técnica dos produtos:

10.1.1. Identificação do Produto, inclusive a marca.

10.1.2. Nome, endereço, n.º de telefone do fabricante e da empresa proponente.

10.1.3. Prazo de validade, em dias ou meses, correspondendo ao prazo real estabelecido como padrão para o produto do fabricante.

10.1.4. Componentes do Produto: ingredientes, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, se utilizados.

10.1.5. Declaração de alergênicos, se houver.

10.1.6. Peso líquido do produto nas embalagens primárias, podendo incluir também da embalagem secundárias.

10.1.7. Condições de armazenamento, empilhamento máximo.

10.1.8. Tipo de embalagem, primária e secundária, em que será entregue o produto.

10.1.9. Tipo de rotulagem das embalagens primárias e secundárias em que será entregue o produto.

10.1.10. Informação nutricional completa (de acordo com a Legislação vigente).

10.1.11. Rendimento / percapita e peso unitário do produto.

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

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

11. OBSERVAÇÕES

11.1. Os produtos devem ser de boa qualidade e resistentes, obedecendo aos padrões do domínio público;

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

11.3. 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".

11.4. A empresa vencedora deverá enviar, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a documentação original, ou cópias autenticadas, referente à habilitação, caso a documentação anexada ao sistema não seja autenticada digitalmente.

11.5. Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número da licitação, da ata de registro de preços e do empenho, obrigatoriamente.

ANEXO I-A

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO

(em papel timbrado da Licitante)

OBJETO: Fornecimento dos produtos processados para atender o Programa Café Comunitário do Trabalhador e Demandas das Secretarias Municipais.

Declaro para fins de participação no Pregão Presencial nº _____, que a Empresa_____ atende a documentação abaixo mencionadas:

1. O Manual de Boas Práticas de Fabricação
2. Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPS) referente à:

a. Higienização das instalações;
b. Controle de potabilidade da água;
c. Higiene e saúde dos manipuladores;
d. Manejo de resíduos;
e. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
f. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
g. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
h. Programa de recolhimento de alimentos;
i. Responsável Técnico devidamente credenciado;
j. Todas as exigências da Legislação Pertinente;

REPRESENTANTE DA EMPRESA
NOME COMPLETO (carimbo e assinatura):

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 039/ 2 0 2 3

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

(local data)

.....

Nome/assinatura

Cargo

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÕES

À
Prefeitura do Município de Mauá
Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 039/2023

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

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

2. 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.

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

(local data)

_____
Nome/assinatura
Cargo

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO RP N°. 039/2023

(MODELO DE PROPOSTA – COTA PRINCIPAL E COTA RESERVADA)

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Fone:

OBJETO: **FORNECIMENTO DE INSUMOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DE PROGRAMA 'CAFÉ DO TRABALHADOR' E DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.**

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

LOTE ____

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

- Condições Contratuais:

Prazo de entrega: Conforme edital

Condições de Pagamento: Conforme edital

Validade da Proposta: Conforme edital

Mauá, ___ de _____ de 2023.

_____

Proponente

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 039/ 2 0 2 3

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

(local data)

_____

Nome/assinatura

Cargo

ANEXO VI

(M O D E L O)

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

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

Estamos CIENTES de que:

- O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome:_____
Cargo:_____
CPF: _____
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome:_____
Cargo:_____
CPF: _____
Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:_____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:_____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:_____

Cargo:_____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. ***(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)***

ANEXO VII

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

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

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

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

- Memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- Orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- Previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- Comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- As plantas e projetos de engenharia e arquitetura. LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)

ANEXO VIII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. ___/2023

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ******
PROCESSO N° 6/2023, O QUAL DEU ORIGEM AO PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 039/2023
OBJETO: FORNECIMENTO DE INSUMOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DE PROGRAMA 'CAFÉ DO TRABALHADOR' E DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.
COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:
PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO: O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.
USUÁRIOS DO REGISTRO:
DATA DE ASSINATURA: _____.
VALOR TOTAL ESTIMADO:

I - PREÂMBULO

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

II - FUNDAMENTO DO COMPROMISSO

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

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

III - DO OBJETO E DOS PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

IV - DA OBRIGAÇÃO DE FORNECIMENTO

1. Durante o prazo de validade deste compromisso e do preço registrado, o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR estará obrigado a fornecer à Prefeitura, sempre que por ela for exigido, o(s) produto(s) objeto do presente, na(s) quantidade(s) pretendida(s), dentro das

especificações e nos locais indicados na Ata de Registro de Preços, e na Autorização de Fornecimento nos termos da cláusula V deste instrumento.

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

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

V - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

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

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

- A quantidade do produto a ser fornecida pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR no momento;
- A forma do fornecimento da quantidade no momento desejada, se parcelada em dias diferentes ou se integral;
- O prazo máximo de entrega dos produtos;
- O valor e a forma de pagamento pela PREFEITURA ao COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR.

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

VI - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

VIII - DO VALOR ESTIMADO PARA O COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

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

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

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

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

X - DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATADO

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

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

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

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

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

XI - DO PRAZO DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E DA SUBCONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIII - DOS DIREITOS DO COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR

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

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

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

XIV – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

a) Advertência;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XV – DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

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

XVI - GESTÃO DO CONTRATO

1. A gestão da presente Ata e Autorização de Fornecimento será efetuada por ****** da PREFEITURA, unidade gerenciadora que deverá acompanhar as suas execuções em obediência às especificações definidas no edital e anexos, compreendendo a regularidade da entrega, os saldos contratuais, acréscimos e reduções, consumo geral e cumprimento das obrigações da "COMPROMISSÁRIA",

anotando, se necessário, em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com suas execuções e determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas.

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

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

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

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

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

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

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

Data

Assinaturas