



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 002/2020

PROCESSO DE COMPRAS N.º: 12619 / 2019

REPARTIÇÃO INTERESSADA: SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

<b>OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SECRETARIAS DO MUNICÍPIO. (PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO).</b>
<b>TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.</b>
<b>Recebimento das propostas até: 03 / 07 / 2.020 ÀS 08:59 HORAS.</b>
<b>Abertura das propostas: 03 / 07 / 2.020 ÀS 09:00 HORAS.</b>
<b>Início da sessão de disputa de preços: 03 / 07 / 2.020 ÀS 09:15 HORAS.</b>
<b>Sistema eletrônico utilizado: BBMNET - Bolsa Brasileira de Mercadorias</b>
<b>Referência de tempo: Horário de Brasília – DF.</b>

Informações e o edital em sua íntegra estão disponíveis no site: [www.maua.sp.gov.br](http://www.maua.sp.gov.br) e [www.bbmnetlicitacoes.com.br/](http://www.bbmnetlicitacoes.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 **Secretário de Segurança Alimentar – Sr. João Carlos Favaro**, acha-se aberta, nesta Prefeitura, LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO, a qual será regida pelas Leis Federais nº.s 10.520/02, 8.666/93 e suas alterações posteriores, 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 03 de julho de 2020**, nos seguintes endereços eletrônicos: [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br).

#### 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 da **BBMNET** - (Bolsa Brasileira de Mercadorias), no endereço [www.bbmnetlicitacoes.com.br/](http://www.bbmnetlicitacoes.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:

<b>ANEXO I</b>	<b>TERMO DE REFERÊNCIA</b>
<b>ANEXO II</b>	<b>MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO;</b>
<b>ANEXO III</b>	<b>MODELO DE DECLARAÇÕES;</b>
<b>ANEXO IV</b>	<b>MODELO DE PROPOSTA</b>
<b>ANEXO V</b>	<b>MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO;</b>
<b>ANEXO VI</b>	<b>TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO;</b>
<b>ANEXO VII</b>	<b>MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS</b>

#### 3. DO OBJETO

3.1. O presente Pregão eletrônico tem como objeto **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CARNES PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SECRETARIAS DO MUNICÍPIO. (PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO)**, 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 nº 123/06, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147/14, observando-se a não ocorrência de quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo 3º de mesma Lei).



4.1.1. 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 às 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 da **BBMNET** - (Bolsa Brasileira de Mercadorias), na página [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.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://www.bbmnetlicitacoes.com.br/credenciamento-de-licitantes>.

5.2. 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.

5.3. Maiores informações sobre o credenciamento poderão ser obtidas no portal da **BBMNET** - (Bolsa Brasileira de Mercadorias), [www.bbmnetlicitacoes.com.br/](http://www.bbmnetlicitacoes.com.br/), ou pelos telefones: ☎ (11) 3113-1900 - 📠 (11) 99837-603.

5.4. 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.

5.5. 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. 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 da Bolsa Brasileira de Mercadorias.

7.1.1. 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.

7.1.2. O pagamento será efetuado em 30 dias, após a emissão da respectiva fatura.

7.1.3. 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.

7.1.3.1. 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, por meio do e-mail: [cpl@maua.sp.gov.br](mailto:cpl@maua.sp.gov.br) dirigida ao Pregoeiro, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

7.1.4. Deverão constar ainda 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.



## 8. HABILITAÇÃO

### 8.3.1. 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.

### 8.3.2. 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).

h) Declaração da licitante de que inexistem impedimentos para contratar com a Administração Municipal.

i) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

### 8.3.3. A documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

8.3.3.1. 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;

### 8.3.4. 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);

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



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

8.6. 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, no envelope "DOCUMENTAÇÃO", o qual substituirá as exigências habilitatórias constantes nos itens 8.3.1, em sua totalidade e no subitem 8.3.2.1.

## 9. PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

9.1. Para participação neste pregão eletrônico, a empresa deverá estar credenciada no [www.bbmnetlicitacoes.com.br](http://www.bbmnetlicitacoes.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 03/07/2020**, 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 03 de Julho de 2020**, 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 válida, 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 para 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 (pois pode haver alteração em feriados) conforme pedido emitido pela Divisão de Alimentação Escolar (D.A.E.), pedido este enviado em até 05 (cinco) dias de antecedência 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 D.A.E., sujeito a análise pela equipe técnica da D.A.E.

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 30 dias, pela Tesouraria da Secretaria de Finanças, após o atesto da Nota Fiscal.

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 P.M.M.

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 <https://www.bbmnetlicitacoes.com.br/>.

14.2. As despesas oriundas da presente licitação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

- 07.07.12.361.0071.2325 – Código Reduzido: 379/2020 – Projeto ativ.: 2325 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 005 – Transferências e Convênios Federais-Vinculados – Aplicação: 20006 – Q.E.S.E.
- 07.07.12.365.0071.2326 – Código Reduzido: 448/2020 – Projeto ativ.: 2326 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 005 – Transferências e Convênios Federais-Vinculados – Aplicação: 20006 – Q.E.S.E.
- 07.07.12.365.0071.2360 – Código Reduzido: 456/2020 – Projeto ativ.: 2360 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 005 – Transferências e Convênios Federais-Vinculados – Aplicação: 20006 – Q.E.S.E.
- 07.07.12.367.0071.2328 – Código Reduzido: 557/2020 – Projeto ativ.: 2328 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 005 – Transferências e Convênios Federais-Vinculados – Aplicação: 20006 – Q.E.S.E.
- 05.05.08.244.0050.2058 – Código Reduzido: 232/2020 – Projeto ativ.: 2058 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 001 – Tesouro – Aplicação: 51000 – Fas – Fundo de Assistência Social – Geral.
- 05.05.08.244.0051.2263 – Código Reduzido: 269/2020 – Projeto ativ.: 2263 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 005 – Transferências e Convênios Federais-Vinculados – Aplicação: 51000 – Fas – Fundo de Assistência Social – Geral.
- 05.05.08.243.0051.2268 – Código Reduzido: 197/2020 – Projeto ativ.: 2268 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 001 – Tesouro – Aplicação: 51000 – Fas – Fundo de Assistência Social – Geral.
- 04.04.06.181.0041.2047 – Código Reduzido: 106/2020 – Projeto ativ.: 2047 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 001 – Tesouro – Aplicação: 11000 – Geral.



- 14.3.** 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.
- 14.4.** Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de documentos e propostas.
- 14.5.** 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.
- 14.6.** Orçamento sigiloso, nos termos do Decreto Federal 10.024/19.
- 14.7.** 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.
- 14.8.** 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.
- 14.9.** 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 por escrito a Divisão de Compras, pelo correio eletrônico: [cpl@maua.sp.gov.br](mailto:cpl@maua.sp.gov.br), até 03 (três) 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.
- 14.10.** 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.
- 14.11.** 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.
- 14.12.** Da decisão de desclassificar as propostas de preços (subitem 9.3) somente caberá pedido de reconsideração ao próprio pregoeiro, a ser apresentado por meio do correio eletrônico: [cpl@maua.sp.gov.br](mailto:cpl@maua.sp.gov.br), 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.
- 14.12.1.** 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.
- 14.13.** Da decisão que declarar o licitante vencedor, caberá recurso fundamentado dirigido ao (a) Sr.(a) Secretário (a) de Saúde. 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 contrarrazões 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.
- 14.13.1** 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.
- 14.13.2** O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 14.13.3** 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.
- 14.14.** Todas as referências a horário neste edital consideram o horário de Brasília-DF.
- 14.15.** Com exceção da proposta eletrônica, não serão aceitos documentos e propostas em meio magnético.
- 14.16.** 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.
- 14.17.** 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 dos envelopes.
- 14.18** Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma eletrônica.
- 14.18.1** Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 14.18.2** Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

Mauá, 19 de Junho de 2020.

**JOÃO CARLOS FAVARO**

**SECRETÁRIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR**



## ANEXO I

## TERMO DE REFERÊNCIA

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

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

**LOTE 01 e 02 – BOVINA**

LOTE 01 (COTA PRINCIPAL)				
Item	Descrição	Unid.	Quant./Mês	Quant./Ano
1	Acém moído congelado (congelamento rápido individual - IQF)	Kg	1221	14652
2	Acém em cubos congelado, sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	918	11016
3	Fígado de boi em iscas congelado (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	150	1800
4	Músculo bovino em cubos (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	459	5508
5	Iscas de patinho congelado (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	669	8028
6	Hambúrguer bovino assado congelado (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	450	5400
7	Patinho moído temperado (Congelamento Rápido Individual - IQF)	kg	333	3996

LOTE 02 (COTA RESERVADA)				
Item	Descrição	Unid.	Quant./Mês	Quant./Ano
1	Acém moído congelado (congelamento rápido individual - IQF)	Kg	407	4884
2	Acém em cubos congelado, sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	306	3672
3	Fígado de boi em iscas congelado (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	50	600
4	Músculo bovino em cubos (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	153	1836
5	Iscas de patinho congelado (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	223	2676
6	Hambúrguer bovino assado congelado (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	150	1800
7	Patinho moído temperado (Congelamento Rápido Individual - IQF)	kg	111	1332

**LOTES 03 e 04 – AVES**

LOTE 03 (COTA PRINCIPAL)				
Item	Descrição	Unid.	Quant./Mês	Quant./Ano
1	Filé de peito de frango em tiras congelado sem pele e sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	1311	15732
2	Sobrecoxa de frango em cubos congelado, sem pele e sem osso (congelamento rápido individual - IQF)	Kg	684	8208
3	Carne de frango moída e temperada, in natura e congelada (congelamento rápido individual - IQF)	Kg	180	2160
4	Fígado de frango congelado	Kg	90	1080

LOTES 04 (COTA RESERVADA)				
Item	Descrição	Unid.	Quant./Mês	Quant./Ano
1	Filé de peito de frango em tiras congelado sem pele e sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	437	5244
2	Sobrecoxa de frango em cubos congelado, sem pele e sem osso (congelamento rápido individual - IQF)	Kg	228	2736
3	Carne de frango moída e temperada, in natura e congelada (congelamento rápido individual - IQF)	Kg	60	720
4	Fígado de frango congelado	Kg	30	360

**LOTES 05 e 06 – SUÍNA**

LOTE 05 (COTA PRINCIPAL)				
Item	Descrição	Unid.	Quant./Mês	Quant./Ano
1	Iscas de pernil suíno, congelado e sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	339	4068

LOTE 06 (COTA RESERVADA)				
Item	Descrição	Unid.	Quant./Mês	Quant./Ano
1	Iscas de pernil suíno, congelado e sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	113	1356

**LOTES 07 e 08 – EMBUTIDOS**

LOTE 07 (COTA PRINCIPAL)				
Item	Descrição	Unid.	Quant./Mês	Quant./Ano
1	Salsicha de frango congelada, isenta de corante artificial	Kg	510	6120

LOTE 08 (COTA RESERVADA)				
Item	Descrição	Unid.	Quant./Mês	Quant./Ano
1	Salsicha de frango congelada, isenta de corante artificial	Kg	170	2040

**LOTES 09 e 10 – PEIXES**

LOTE 09 (COTA PRINCIPAL)				
Item	Descrição	Unid.	Quant./Mês	Quant./Ano
1	Carne de peixe, moldado, empanado, pré-frito, assado e congelado (nuggets de peixe)	Kg	309	3708
2	Isca de peixe (polaca do Alasca) congelado, em cubos (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	318	3816

LOTE 10 (COTA RESERVADA)				
Item	Descrição	Unid.	Quant./Mês	Quant./Ano
1	Carne de peixe, moldado, empanado, pré-frito, assado e congelado (nuggets de peixe)	Kg	103	1236
2	Isca de peixe (polaca do Alasca) congelado, em cubos (Congelamento Rápido Individual - IQF)	Kg	106	1272

**ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS - LOTES 01 e 02 – CARNE BOVINA****ITEM 01 – ACÉM MOÍDO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual - IQF)****1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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





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

## 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: 100% acém moído.

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

2.3 Características organolépticas in natura e após cozimento:

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

Cor: própria da carne, sem manchas esverdeadas;

Odor: próprio;

Sabor: característico;

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

## 3. EMBALAGEM

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

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

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

## 4. PRAZO DE VALIDADE

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

## 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

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

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

#### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

2.3 Características organolépticas in natura e após cozimento:

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

Cor: própria da carne, sem manchas esverdeadas;

Odor: próprio;

Sabor: característico;

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

#### 3. EMBALAGEM

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

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

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

**4. PRAZO DE VALIDADE**

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

**5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO**

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

**ITEM 03 – FÍGADO DE BOI EM ISCAS CONGELADO (Congelamento Rápido Individual - IQF)****1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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

2.2 Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto: próprio, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria, sem manchas esverdeadas;

Odor: próprio;

Sabor: característico;

Textura: característica.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

**3. EMBALAGEM**

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

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

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

**4. PRAZO DE VALIDADE**

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

**5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO**

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

**ITEM 04 – MÚSCULO BOVINO EM CUBOS CONGELADO (Congelamento Rápido Individual - IQF)****1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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

2.2 Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto: próprio, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria, sem manchas esverdeadas;

Odor: próprio;

Sabor: característico;

Textura: característica.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

**3. EMBALAGEM**

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



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

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

#### 4. PRAZO DE VALIDADE

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

#### 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

### ITEM 05 – ISCAS DE PATINHO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual - IQF)

#### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

2.3 Características organolépticas in natura e após cozimento:

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

Cor: próprio do produto, sem manchas esverdeadas.

Odor: próprio;

Sabor: característico.

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

#### 3. EMBALAGEM

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

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

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

#### 4. PRAZO DE VALIDADE

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

#### 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

### ITEM 06 – HAMBÚRGUER BOVINO ASSADO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual - IQF)

#### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Hambúrguer é o nome dado à homogeneização da carne moída de bovino, e seus ingredientes, e moldado em formato característico, com peso médio de 50g. Deverá ser pré assado. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen - IQF*) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

#### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, proteína concentrada de soja, sal, maltodextrina, cebola em pó, alho em pó, estabilizante, espessante, aromatizante, corante caramelo IV e antioxidante.

2.2 Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não haja alterações sensoriais e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.3 Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto: próprio, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria, sem manchas esverdeadas;



Odor: próprio;

Sabor: próprio;

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

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

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

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

### 4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

## ITEM 07 – PATINHO MOÍDO TEMPERADO CONGELADO (Congelamento Rápido Individual - IQF)

### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: patinho moído, sal, temperos naturais (tais como páprica, tomate em pó, cebola, salsa em flocos, cebolinha em flocos, orégano, entre outros) e colágeno hidrolisado.

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

2.3 Características organolépticas in natura e após cozimento:

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

Cor: própria da carne, sem manchas esverdeadas;

Odor: próprio;

Sabor: característico;

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

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

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

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

### 4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.



## ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTES 03 e 04 – CARNE DE AVES

**ITEM 01 – FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM TIRAS CONGELADO sem pele e sem osso (Congelamento Rápido Individual - IQF)****1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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

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

2.3 Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto: próprio, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria, sem manchas esverdeadas;

Odor: próprio;

Sabor: próprio;

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

**3. EMBALAGEM**

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

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

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

**4. PRAZO DE VALIDADE**

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

**5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO**

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

**ITEM 02 – SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO (Congelamento Rápido Individual - IQF)****1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

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

**2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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

2.2 Classificação por espécie: carne de galináceo, compreendendo a de frango; parte: sobre-coxa.

2.3 Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto: próprio, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria, sem manchas esverdeadas;

Odor: próprio;

Sabor: próprio;

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

**3. EMBALAGEM**

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

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



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

#### 4. PRAZO DE VALIDADE

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

#### 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

### ITEM 03 – CARNE DE FRANGO MOÍDA, TEMPERADA E CONGELADA (Congelamento Rápido Individual - IQF)

#### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto industrializado a partir de porções de peito de frango limpo, obtido das carcaças de aves, isento de peles, ossos, cartilagens e hematomas fortes, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, acrescido de ingredientes (temperos). Os pedaços de frango devem ser moídos e homogeneizados acrescidos de outros ingredientes que não descaracterizem o produto, acrescentando-lhes apenas características de sabor, odor, coloração e conservação adequada. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen - IQF*) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

#### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: carne de frango (filé de peito e filé de sobrecoxa), sal, colágeno hidrolisado, temperos (tais como alho em pó, cebola em pó, mostarda em pó, salsa em flocos, cebolinha em flocos, orégano em flocos entre outros).

2.2 Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não haja alterações sensoriais e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.3 Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto: próprio do produto; firme, em pedaços

Cor: próprio do produto, clara.

Odor: próprio;

Sabor: característico.

Textura: característica, macia.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

#### 3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado, e que assegure a durabilidade de 06 (seis) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 01 (um) a 2 (dois) Kg.

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

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

#### 4. PRAZO DE VALIDADE

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

#### 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

### ITEM 04 – MIÚDO CONGELADO DE FRANGO – FÍGADO

#### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Viscera comestível de ave, obtido das carcaças de aves, isento de ossos, cartilagens e aponevroses, manipulado em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (*Individually Quick Frozen - IQF*) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.

#### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

2.2 Características organolépticas in natura e após cozimento:

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

Cor: próprio do produto, sem manchas.

Odor: próprio;

Sabor: característico.



Textura: característica.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

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

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

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

### 4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

## ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTES 05 e 06 – CARNE SUÍNA

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

#### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

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

2.3 Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto: próprio, não amolecida e nem pegajosa;

Cor: própria, sem manchas esverdeadas;

Cheiro: próprio;

Sabor: próprio.

Textura: característica.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

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

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

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

### 4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

## ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTES 07 e 08 – EMBUTIDOS

### ITEM 01 – SALSICHA DE FRANGO CONGELADA

#### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionado de condimentos (corante natural) e sem pimenta, perfeitamente triturados e misturados, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico



adequado. Será tolerada a adição de pequena quantidade de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá conter no máximo 2% de amido.

## 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes: carne mecanicamente separada de frango, água, outras partes de frango (recortes, miúdos e pele), proteína de soja, regulador de acidez, fécula de mandioca, sal, estabilizante, especiarias, antioxidante, aromatizantes, conservantes, corante natural de urucum. Não contém glúten.

2.2 Poderá apresentar outros ingredientes, desde que não haja alterações sensoriais e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar.

2.3 Características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto – característico do produto;

Cor – própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio.

Textura – característica; não apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

## 3. EMBALAGEM

A embalagem inicial do produto deverá ser em saco plástico de polietileno ou similar, resistente, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, hermeticamente fechado (à vácuo), e que assegure a durabilidade de 06 (seis) meses para o produto; devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. Peso líquido de 03 (três) quilos.

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

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

## 4. PRAZO DE VALIDADE

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

## 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

### ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTES 09 e 10 – CARNE DE PEIXES

#### ITEM 01 – CARNE DE PEIXE, MOLDADA, EMPANADA, PRÉ-FRITO, ASSADO E CONGELADO

##### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

##### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes: carne mecanicamente separada de peixe, farinha de rosca, óleo vegetal, água, amido de milho, sal, levedo de cerveja e temperos (tais como cebola em pó, noz moscada moída, alho em pó entre outros).

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

2.2 As características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto – próprio e uniforme, característico do produto;

Cor – própria e uniforme, sem manchas escuras;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio;

Textura – própria, crocante após a cocção.

2.3 Peso unitário do produto: 25 a 30 gramas por unidade.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.





### 3. EMBALAGEM

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

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

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

### 4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

## ITEM 02 – ISCA DE PEIXE (POLACA DO ALASCA) CONGELADA

### 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

### 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

2.2 As características organolépticas in natura e após cozimento:

Aspecto – próprio e uniforme, característico do produto;

Cor – própria e uniforme, sem manchas escuras;

Cheiro – próprio;

Sabor – próprio;

Consistência/textura – própria, crocante após a cocção.

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

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

### 3. EMBALAGEM

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

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

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

### 4. PRAZO DE VALIDADE

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

### 5. CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

O produto deverá ser armazenado em câmara de estocagem à -18°C; somente será recebido o produto com temperatura de no mínimo -12°C.

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

1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para os alunos do Programa Nacional de Alimentação Escolar deverão atender ao disposto nas legislações de alimentos e regulamentos técnicos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou outros aplicáveis, conforme redação dada na Resolução n.º 26 de 17/06/2013 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Ministério da Educação – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Conselho Deliberativo), bem como as demais solicitações da “Seção III - Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar” da referida Resolução.

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



3. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 ou atualizações posteriores).
4. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; Rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e outras legislações pertinentes, conforme já solicitado no item 1 destes requisitos gerais.
5. 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.
6. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos, larvas e outros agentes de infestações.
7. Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de microorganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se torna necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.
8. Características físico-químicas: de acordo com a legislação vigente.
9. Condições de armazenamento: de acordo com as indicações do produto/fabricante.

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

1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA).
2. No rótulo da embalagem primária, deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
  - Identificação do produto, inclusive marca;
  - Nome e endereço do fabricante;
  - Prazo de validade;
  - Peso líquido;
  - Condições de armazenamento;
  - Número do registro do produto no órgão competente (quando houver);
  - Número do lote (e/ou data de fabricação);
  - Valor nutricional impresso (quando aplicável);
3. No rótulo da embalagem secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:
  - Identificação do produto, inclusive marca;
  - Nome e endereço do fabricante;
  - Prazo de validade;
  - Número do lote;
  - Peso líquido do produto;
  - Empilhamento máximo
4. Todos os produtos deverão atender aos regulamentos relacionados às embalagens, que incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. Incluem ainda os equipamentos para alimentos utilizados durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta definição: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, acessórios, válvulas, utensílios e similares. Incluem a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Portaria nº 177, de 04 de março de 1999 e resoluções complementares, Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, e outras quando aplicáveis.
- 4.1 Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
- 4.2 Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pelo Departamento de Alimentação Escolar.

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

1. As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar, juntamente aos recibos de entrega nas unidades escolares, para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.
2. A contratada deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade (pois pode haver alteração em feriados) conforme pedido emitido pela Divisão de Alimentação Escolar (D.A.E.), pedido este enviado em até 03 (três) 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 D.A.E., sujeito a análise pela equipe técnica da D.A.E.

2.1 As marcas dos produtos não poderão ser substituídas no decorrer do contrato, sem a solicitação prévia e autorização da Secretaria de Segurança Alimentar, mesmo que sejam por produtos de qualidade equivalente. Somente serão autorizados após realização de procedimentos de análise de amostras, fichas técnicas e laudos bromatológicos.

2.2 Trocas de marca durante a vigência do contrato 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.

3. A entrega deverá ser realizada das 08:00h às 16:00h, diretamente nas unidades escolares abastecidas pela Alimentação Escolar ou unidades atendidas pela Secretaria de Cidadania e Ação Social, ou outros locais atendidos pela Prefeitura de Mauá (ANEXO I), conforme cronograma e as entregas deverão ser finalizadas no mesmo dia.

3.1 Somente as merendeiras estão autorizadas a realizar o recebimento das mercadorias, ou outro profissional habilitado (treinamento para manipuladores).

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

3.3 A entrega das unidades escolares restantes estará sujeita a liberação da D.A.E., bem como deverá realizar o procedimento de análise e entrega de amostras, assim como correção dos romaneios com data da entrega.

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

4.1 Caso sejam utilizados mais de um caminhão para a realização da entrega, todos deverão cumprir o item 4.

4.2 Neste momento, também os romaneios serão carimbados com "AMOSTRA CONFERIDA", somente poderá ser recebida na Unidade escolar, o romaneio que contenha este carimbo. Mercadoria entregue sem o carimbo de conferência não será considerada para fins de pagamento.

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

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

7. 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. A contratada deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, juntamente a cada pedido, sem qualquer ônus, 01 (uma) amostra do produto (referente a embalagem primária) ora solicitado para análise sensorial, referente ao lote que está sendo entregue.

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

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

10. Para a realização das entregas, a contratada deverá disponibilizar caminhões frigoríficos e fechados (baú refrigerado), próprio para o transporte de alimentos congelados, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente (Portaria CVS-15, de 7.11.91, e/ou atualizações posteriores).

10.1 Os mecanismos geradores de frio deverão permanecer funcionando durante todo o período de entrega, de modo a garantir durante o transporte, temperatura adequada para os alimentos (a temperatura de trabalho deverá ser a correspondente à capacidade do equipamento de refrigeração em congelar, até uma temperatura mínima de -15°C, medida em todo o volume interno do baú isotérmico padrão).

10.2 O número de caminhões deverá ser compatível com a quantidade de itens a serem entregues para cada pedido, para que também atenda o item 3 acima descrito.

10.3. 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*".

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

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



12.1 A via entregue para a Secretaria de Segurança de Alimentar, acompanhado da nota fiscal, deverá ser a via original. Todas as vias deverão conter a assinatura original da merendeira e/ou pessoas autorizadas, não podendo ser cópia reprográfica e ou via carbonada.

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

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

12.4 Os romaneios apenas serão aceitos que contenham a mesma data de entrega, de conferência de amostra e de recebimento. Não serão aceitos romaneios com datas divergentes.

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

1. Contrato de fornecimento para o período de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser renovado conforme legislação vigente.

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 do contrato.

2. As entregas deverão ser feitas, ponto a ponto, semanalmente, conforme lista de locais, de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar - DAE e Secretaria de Cidadania e Ação Social, ou outras secretarias aderentes a ATA.

2.1 Para a composição de preços, a empresa contratada deverá computar todas as despesas, direta e indiretamente, incluindo a entrega ponto a ponto nas unidades atendidas, conforme lista em anexo.

3. As Empresas licitantes deverão obrigatoriamente realizar visita técnica nos locais de entrega conforme lista em anexo.

3.1 O agendamento da visita técnica deverá ser realizado por meio dos telefones (11) 4519-8556 / (11)4512-7777, com Kelly ou Carlos Tadeu. Na data agendada será fornecido formulário para apresentação nos locais de entrega, e após as visitas será emitido atestado de vistoria técnica, pela Assessoria da Secretaria de Segurança Alimentar.

3.1.1 A visita técnica deverá ser realizada por representante credenciado da empresa, em todos os pontos de entrega descritos na relação de unidades escolares (Sec. de Educação) e de atendimento da Sec. de Promoção Social, ou outra Secretaria listada.

3.1.2 A visita deverá ser realizada até o último dia útil anterior a data de realização da licitação, durante o horário comercial (08:00 às 17:00h).

3.2 Caso a licitante seja fornecedora ou já tenha fornecido nos locais listados, poderá apresentar declaração de conhecimento dos locais de entrega.

3.2.1 A apresentação da declaração de pleno conhecimento dos locais de entrega, deverá ser entregue em papel timbrado e realizada por representante credenciado da empresa (representante legal da empresa licitante ou por qualquer responsável, desde que tenha poderes para tanto, através de procuração).

3.2.2 É de responsabilidade do contratado a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de execução contratual. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, não poderá deixar realizar o serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições.

3.3 Tal documentação deve ser juntada no envelope 2 – documentos de habilitação, seja o atestado de visita técnica ou a declaração de pleno conhecimento dos locais.

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

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

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

4.3 Certificado de Registro do produto no órgão competente (S.I.F. ou S.I.S.P.), ou declaração do órgão competente pela emissão do mesmo, quando aplicável.

4.4 Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência do contrato.

4.5 Antes de dirigir-se ao Departamento de Compras, apresentar obrigatoriamente, e na Secretaria de Segurança alimentar, Rua Rio Branco, 808, VI Augusto, Mauá/SP, 01 (uma) amostra original de todos os produtos/itens ofertados, 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).

4.5.1. As amostras deverão estar individualmente identificadas com o número do pregão, lote, número do item e nome da licitante.

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



4.5.3 Será emitido recibo de entrega de amostras, que deverá ser encaminhado ao Departamento de Compras, juntamente com as demais documentações do item 4.

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

4.6.1 Cópia do Laudo Bromatológico de todos os produtos/itens ofertados, expedido por laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da abertura dos envelopes; deverá conter descrição detalhada das características organolépticas, microscópicas, microbiológicas, físico-químicas e valores nutricionais detalhados, inclusive de vitaminas e minerais quando de alimentos considerados enriquecidos.

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

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

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

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

5.1.1 Análise EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I

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

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

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

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

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

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

5.4 Análise de laudo bromatológico: prazo de validade, itens que caracterizam o produto, conforme especificado no item 3.7 (características microscópicas e microbiológicas, físico-químicas e as determinações da legislação); devendo estar adequados e dentro dos valores de referência.

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

5.5 A não apresentação de amostras, fichas técnicas, laudos bromatológicos, ou se eles estiverem em desconformidade com o objeto proposto e/ou com a documentação técnica apresentada, a empresa será desclassificada.

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

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

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

9. A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações constantes do item 3, para avaliação e comprovação técnica durante a vigência do contrato, ou para os documentos que constem com prazo de validade vencido, ou seja, emissão superior a 1 (um) ano do documento anterior e apresentado no momento da contratação. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes da análise deverão ser de responsabilidade do contratado.

10. Durante a vigência do contrato os produtos ofertados poderão ser submetidos à avaliação e análise nas unidades escolares, de acordo com os parâmetros da Resolução n.º 26 de 17/06/2013 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, sendo o teste aplicado



de acordo com as etapas e orientações do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do PNAE, considerando aprovados os produtos que apresentarem no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitabilidade no teste escala hedônica e 90% na avaliação de resto ingesta.

10.1 Poderá ser solicitada troca do produto ofertado por outro de similar composição para adequação da aceitação, realizando-se os mesmos procedimentos de análise de amostras e fichas técnicas conforme item 4.

11. Durante a vigência do contrato, 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 do empresa, os produtos serão recusados, considerando-se ainda o comprometimento de manter as características durante a vigência do contrato, conforme item 3.5.

11.1 A empresa deverá apresentar produto compatível para análise e aprovação de amostras conforme itens 4.2, 4.6 e 4.7.1, qualquer diferença em relação a custos é de responsabilidade da licitante vencedora.



**MODELO DE FICHA TÉCNICA**

Identificação do Produto, inclusive a marca.

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

Prazo de validade, mínimo de \_\_\_\_\_ dias, devendo ser declarado o prazo real, se superior ao estabelecido.

Componentes do Produto, inclusive os nomes, tipos e códigos dos aditivos, caso utilizados.

Peso líquido do produto nas embalagens primárias e secundárias.

Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.

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

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

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

Rendimento / Per-capita e peso unitário do produto.

Dados sobre o responsável das informações contidas nesta Ficha Técnica:

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

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

Cargo que ocupa na empresa: \_\_\_\_\_

Habilitação Profissional: \_\_\_\_\_

Número do R.G. ou C.P.F.: \_\_\_\_\_

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

**MODELO DE ROMANEIO**

NOME DA EMPRESA (LOGOMARCA)  
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA

NOME DO PONTO DE ENTREGA  
ENDEREÇO DO PONTO DE ENTREGA

PRODUTOS (DESCRIÇÃO DOS ITENS)	MARCA	EMBALAGEM	QUANTIDADE

DATA DE RECEBIMENTO

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

HORA DO RECEBIMENTO

\_\_\_\_:\_\_\_\_

CARIMBO (ponto de entrega)

CARIMBO (amostra conferida)

CARGO/FUNÇÃO

NOME COMPLETO

REGISTRO FUNCIONAL

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





## LOCAIS DE ENTREGA

## 1. Secretaria de Segurança Alimentar / Secretaria de Educação

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES		
1	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89 - Jd. Adelina
2	EM ALICE TÚLIO JACOMUSSI	Rua Napoleão Zambeli, 71 - Jardim Araguaia
3	EM ANA AUGUSTA DE SOUZA	R. Cuba, 20 - Pq. Das Américas
4	EM CAROLINA MOREIRA	Rua Natal, 79 - Jd. Oratório (Prédio 2)
5	EM CAROLINA MOREIRA (creche)	Rua Natal, 79 - Jd. Oratório (Prédio 1)
6	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, -Jd. Flórida
7	EM CHICO MENDES, Núcleo	Rua Santos Dummont, 487 - Vl. Bocaina
8	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876 - Jd. Bom Recanto
9	EM DARCI AP. FINCATTI FORNARI, Drª	Rua Elza Jorge, 153 - Jd. Esperança
10	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253 -Vl. Independência
11	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623 - Vl. Magine
12	EM FRANCISCO ORTEGA	Rua Estevam Gallo, 247 - Jd. Alto da Boa Vista
13	EM GALDIDO J. SANTOS	Rua João Batista Pântano, 150 - Jd. Canadá
14	EM GEOVANI OLIV. COSTA	R. América do Norte, 259 - Pq. Das Américas
15	EM GUILHERME PRIMO DO VIDOTTO	Rua Leonides Marques Alencar, S/N, Jd. Olinda
16	EM GUIMARÃES ROSA	Rua Dr. Ariocy R. Costa, 75 - Jd. Guapituba
17	EM HÉLDER PESSOA CÂMARA, DOM	R. PM Olegário Teixeira Costa, 155 Jd. Itapark
18	EM HERBERT DE SOUZA	R. Drª Emília Scarparo, 197 - Jd. Zaira
19	EM JEANETE BEAUCHAMP	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1015- B. Feital
20	EM JOAO RODRIGUES FERREIRA	Estrada do Regalado s/n - Jd. Feital
21	EM JONATHAN GOMES L. PITONDO	Av. Barão de Mauá, 3778 - Jd. Maringá
22	EM JOSÉ REZENDE DA SILVA	Rua Pedro de Toledo, 363 - Pq. São Vicente
23	EM JOSÉ TOMAZ NETO, PROF	AV. Dom José Gaspar, 1049 - Jd. Pilar
24	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807- Jd. Zaira
25	EM LYSIANE PEREIRA GALVÃO, Drª	R. da Pátria, 237 A Vl. Magine
26	EM MÁRCIA REGINA ABRAHAM, PROFª	R. Cezário Parmegiani, 310 - Jd. Santa Lídia
27	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 2737 - Jd. Zaira
28	EM MARIA WANNY S. CRUZ, PROFª	R. Clodoaldo P. Caribê, 449 - Vl. Assis
29	EM MARIA WANNY S. CRUZ, Profª Núcleo	Rua Cândido Gonçalo Mendes, 84 - Vl. Carlina
30	EM MARLI RODRIGUES DE SOUZA	Rua Armando Bagnara, 624 b- Jd. Zaira
31	EM MONTEIRO LOBATO	Rua Edmar Matozinho, 380 - Jd. Maringá
32	EM NATHÉRCIA FERREIRA PERRELLA	Rua Paulo Antonio Cardoso, 228 - Jd. Zaira
33	EM NEUMA MARIA DA SILVA, PROFª	Est. Adutora Rio Claro, 1115 - Jd. Paranavai
34	EM OSWALD DE ANDRADE	Av. Cláudio Savietto, 397 - Jd. Zaira
35	EM PATRÍCIA MARTINELLI	R. Pernambuco, s/n – Jd. Elisabete
36	EM PAULO FREIRE	Rua São João, 876 A- Jd. Bom Recanto
37	EM PERSEU ABRAMO	Rua Cecília Meireles, 415 - Jd. Miranda Aviz
38	EM ROSA MARIA FRARE, PROFª	Rua das Hortências, 179 - Jd. Primavera
39	EM ROSA MARIA MARTINS. DOS SANTOS, PROFª	Rua Noel Rosa, 1173, Jd Silvia Maria
40	EM SAMIR AUADA	Rua Rosa Bonini Mariani, 144- Jd. Guapituba
41	EM TÂNIA GERALDO DE CAMPOS SILVA	Rua Francisco Jardim, 96, Jd. Anchieta
42	EM TEREZINHA LEARDINI BRANCO	Av. Pres. Castelo Branco, 1884- Jd. Zaira
43	EM THEREZINHA DAMO DE LIMA	R. Assunção, 330 - Pq. Américas
44	EM ZENY MACHADO CHIAROTTO	R. da União. 119 - Jd. Sonia Maria
45	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua Alonso Vasconcelos Pacheco, 1621
46	APAE	Rua Pe. Manoel de Nóbrega, 850 – Capuava
47	Casa da Criança AUTA DE SOUZA	Rua Riachuelo, 1041 - Vl. Vitória
48	CASSAP – Centro de Assist. Social São Pedro	Rua Virgílio dos Santos, 05 - Jd. Itapeva
49	CRECHE OSVALDO ALEXANDRE	Rua Topázio, 92, Itapark Novo
50	Assoc. Educacional Madre Vicenza	Av. Mansursadek n. 827, Jd Zaira
51	SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR	Rua Rio Branco, 808, Centro
52	Centro de Formação de Professores Míguas Arraes	Rua Rio Branco, 183, Centro

**2. Secretaria de Promoção Social**

1	BOMBEIRO MIRIM	Av. Papa João XXIII, 310 – Vl. Noêmia
2	CRAS Feital	Av. D. Benedita Franco da Veiga, 1085, B. Feital
3	CRAS Macuco	Rua Remo Luis Corradine, 115 – Jd. Zaira
4	CRAS Oratório	Rua Salvador, 266, Jd Oratório
5	CRAS Pq das Américas	Rua Estados Unidos, 84 - Pq. Das Américas
6	CRAS São João	Av. Barão de Mauá, 4050 – Vl. São João
7	CRAS Vl. Mercedes	Rua José Ricardo Nalle, 800 – Vl. Mercedes
8	CRAS Zaira	Av. Pres. Castelo Branco, 2982 – Jd. Zaira
9	CASA ABRIGO MUNICIPAL	Rua Friederich Gunter Meinen
10	Centro Pop	Av. Washington Luiz, S/N (Antiga Guarda)
11	CREAS I	Rua Avaré, 62 – Matriz
12	CREAS II	Rua Álvares Machado, 18A – Vl. Bocaina

**3. Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil**

1	Corpo de Bombeiros (quartel)	Av. Papa João XXIII, 310 – Vl. Noêmia
---	------------------------------	---------------------------------------

**4. Poderá haver acréscimo de locais de entrega durante a vigência da ata de registro de preços em virtude de inauguração de unidades escolares e de atendimento.**



## MODELO DE PEDIDO SEMANAL

PEDIDO PREFEITURA DE MAUÁ	ACÉM MOÍDO	ACÉM EM CUBOS	ISCAS DE PATINHO	HAMBÚRGUER Assado	MÚSCULO	FÍGADO bovino
Embalagem	PCT 2 KG	PCT 2 KG	PCT 2 KG	PCT 2 KG	PCT 2 KG	Pct 1 kg
Marca						
UNIDADE ESCOLAR						
ALBERTO BETÃO PEREIRA JUSTINO E.M.	0	4	10,0		4,0	
ALICE TÚLIO JACOMUSSI E.M.	0	0	4,0		4,0	
AMERICO PERRELA E.M.	0	0	8,0		0,0	
ANA AUGUSTA DE SOUZA E.M.	0	2	5,0		2,0	
APAE	0	0	0,0		0,0	
CAROLINA MOREIRA DA SILVA E.M.	0	0	2,0		0,0	
CAROLINA MOREIRA DA SILVA E.M. Creche	0	0	10,0		4,0	
CASA DA CRIANÇA AUTA DE SOUZA	0	2	2,0		4,0	
CASSAP	0	0	6,0		0,0	
<b>CENTRO DE INTEGRAÇÃO INF. JUVENIL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>		<b>0,0</b>	
CHICO MENDES E.M.	0	0	10,0		0,0	
CHICO MENDES E.M., Núcleo	0	0	1,0		0,0	
CORA CORALINA, E.M.	0	0	38,0		0,0	
CRECHE OSVALDO ALEXANDRE	0	0	4,0		0,0	
DARCI APARECIDA FINCATTI FORNARI E.M.	3	2	10,0		4,0	
DARCY RIBEIRO E.M.	0	0	8,0		0,0	
FLORESTAN FERNANDES E.M.	0	0	6,0		0,0	
FRANCISCO ORTEGA E.M.	0	0	6,0		0,0	
GALDINO JESUS DOS SANTOS E.M.	0	0	2,0		0,0	
FIEC (GEOVANE OLIVEIRA LACERDA COSTA E.M.)	0	0	4,0		0,0	
GUILHERME PRIMO VIDOTTO E.M.	0	4	14,0		4,0	
GUIMARÃES ROSA E.M.	0	0	6,0		4,0	
HELDER PESSOA CAMARA DOM E.M.	0	2	6,0		2,0	
HERBERT DE SOUZA E.M.	0	2	8,0		4,0	
JEANETE BEAUCHAMP PROFª E.M.	0	0	4,0		0,0	
JOÃO RODRIGUES FERREIRA E.M.	0	2	12,0		4,0	
JONATHAN GOMES DE LIMA PITONDO	4	0	8,0		4,0	
JOSE REZENDE DA SILVA E.M.	1	0	4,0		0,0	
JOSE TOMAZ NETO PROFº E.M.	0	0	0,0		0,0	
LAR SANTA TEREZINHA	0	0	4,0		0,0	
LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI E.M.	0	0	6,0		0,0	
LYSIANE PEREIRA GALVAO Drª E.M.	2	2	6,0		2,0	
MARCIA REGINA ABRAHAM PROFª E.M.	0	0	4,0		0,0	
MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO E.M.	0	0	10,0		2,0	
MARIA WANNY SOARES CRUZ PROFª E.M.	0	0	6,0		2,0	
MARIA WANNY SOARES CRUZ PROFª E.M., Núcleo	0	0	0,0		0,0	
MARLI RODRIGUES DE SOUZA EM.	0	0	4,0		0,0	
MARTHIN LUTHER KING JR E.M.;	0	2	4,0		2,0	
MONTEIRO LOBATO E.M.	0	0	2,0		0,0	
NATHERCIA FERREIRA PERRELLA E.M.	0	2	10,0		2,0	
NEUMA MARIA DA SILVA PROFª E.M.	0	0	16,0		2,0	
OSWALD DE ANDRADE E.M.	0	0	2,0		0,0	
PATRICIA M. F. PANIGALLI PROFª E.M.	0	0	10,0		0,0	
PAULO FREIRE E.M.	0	0	4,0		0,0	
PERSEU ABRAMO E.M.	0	0	4,0		0,0	
ROSA MARIA FRARE PROFª E.M.	0	0	4,0		0,0	
ROSA MARIA MARTINS DOS SANTOS PROFª E.M.	0	0	0,0		2,0	
SAMIR AUADA E.M.	0	0	2,0		0,0	
TANIA GERALDO DE CAMPOS SILVA PROFª	0	0	0,0		2,0	
TEREZINHA LEARDINI BRANCO PROFª, E.M.	0	0	12,0		6,0	
THEREZINHA DAMO DE LIMA E.M.	0	0	0,0		2,0	
ZENY MACHADO CHIAROTTO E.M.	0	0	0,0		2,0	
CRAS ORATÓRIO	0	0	0,0		0,0	
<b>PROJETO BOMBEIRO MIRIM</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>		<b>0,0</b>	
CASA ABRIGO MUNICIPAL	6	6	6,0			
CRAS ORATÓRIO – SOPA	4					
SECRETARIA DE SEGURANCA ALIMENTAR						
total unitário – KG	20	32	314	0	70	0
Amostra – kg	2	0	0	0	2	1



PEDIDO PREFEITURA DE MAUÁ	ISCA DE PERNIL	SALSICHA
Embalagem	PCT 2 KG	Pct 3 kg
Marca		
UNIDADE ESCOLAR		
ALBERTO BETÃO PEREIRA JUSTINO E.M.		6
ALICE TULIO JACOMUSSI E.M.		3
AMERICO PERRELA E.M.		3
ANA AUGUSTA DE SOUZA E.M.		3
APAE		0
ASSOC. EDUC. MADRE VICENZA (LAR S. TEREZINHA)		3
CAROLINA MOREIRA DA SILVA E.M.		6
CAROLINA MOREIRA DA SILVA E.M. Creche		9
CASA DA CRIANÇA AUTA DE SOUZA		6
CASSAP		0
CENTRO DE INTEGRAÇÃO INF. JUVENIL		0
CHICO MENDES E.M.		6
CHICO MENDES E.M., Núcleo		3
CORA CORALINA, E.M.		33
CRECHE OSVALDO ALEXANDRE		3
DARCI APARECIDA FINCATTI FORNARI E.M.		9
DARCY RIBEIRO E.M.		6
FLORESTAN FERNANDES E.M.		6
FRANCISCO ORTEGA E.M.		6
GALDINO JESUS DOS SANTOS E.M.		0
GEOVANE OLIVEIRA LACERDA COSTA E.M.		3
GUILHERME PRIMO VIDOTTO E.M.		9
GUIMARÃES ROSA E.M.		6
HELDER PESSOA CAMARA DOM E.M.		6
HERBERT DE SOUZA E.M.		6
JEANETE BEAUCHAMP PROFª E.M.		3
JOÃO RODRIGUES FERREIRA E.M.		12
JONATHAN GOMES DE LIMA PITONDO		6
JOSE REZENDE DA SILVA E.M.		6
JOSE TOMAZ NETO PROFº E.M.		0
LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI E.M.		3
LYSIANE PEREIRA GALVAO Drª E.M.		8
MARCIA REGINA ABRAHAM PROFª E.M.		0
MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO E.M.		12
MARIA WANNY SOARES CRUZ PROFª E.M.		3
MARIA WANNY SOARES CRUZ PROFª E.M., Núcleo		0
MARLI RODRIGUES DE SOUZA EM.		3
MARTHIN LUTHER KING JR E.M;		3
MONTEIRO LOBATO E.M.		3
NATHERCIA FERREIRA PERRELLA E.M.		0
NEUMA MARIA DA SILVA PROFª E.M.		15
OSWALD DE ANDRADE E.M.		6
PATRICIA M. F. PANIGALLI PROFª E.M.		15
PAULO FREIRE E.M.		0
PERSEU ABRAMO E.M.		3
ROSA MARIA FRARE PROFª E.M.		3
ROSA MARIA MARTINS DOS SANTOS PROFª E.M.		3
SAMIR AUADA E.M.		0
TANIA GERALDO DE CAMPOS SILVA PROFª		6
TEREZINHA LEARDINI BRANCO PROFª, E.M.		12
THEREZINHA DAMO DE LIMA E.M.		3
ZENY MACHADO CHIAROTTO E.M.		3
CRAS ORATÓRIO		6
PROJETO BOMBEIRO MIRIM		6
CASA ABRIGO MUNICIPAL		6
CRAS ORATÓRIO – SOPA		
SECRETARIA DE SEGURANCA ALIMENTAR		
total unitário – KG		290
Amostra – kg		3



PEDIDO PREFEITURA DE MAUÁ	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	SOBRECOXA EM CUBOS	FÍGADO de frango
Embalagem	PCT 2 KG	PCT 2 KG	Pct 1 kg
Marca	Baita	Baita	Canção
UNIDADE ESCOLAR			
ALBERTO BETÃO PEREIRA JUSTINO E. M.	14	10	2,0
ALICE TÚLIO JACOMUSSI E. M.	10	6	2,0
AMERICO PERRELA E. M.	6	6	0,0
ANA AUGUSTA DE SOUZA E. M.	8	4	1,0
APAE	0	0	0,0
ASSOC. EDUC. MADRE VICENZA (LAR S. TEREZINHA)	2	2	0,0
CAROLINA MOREIRA DA SILVA E. M.	8	8	0,0
CAROLINA MOREIRA DA SILVA E. M. Creche	18	6	2,0
CASA DA CRIANÇA AUTA DE SOUZA	8	2	1,0
CASSAP	4	4	0,0
CENTRO DE INTEGRAÇÃO INF. JUVENIL	0	0	0,0
CHICO MENDES E. M.	10	10	0,0
CHICO MENDES E. M., Núcleo	2	2	0,0
CORA CORALINA, E. M.	16	34	0,0
CRECHE OSVALDO ALEXANDRE	4	4	0,0
DARCI APARECIDA FINCATTI FORNARI E. M.	16	10	2,0
DARCY RIBEIRO E. M.	6	6	0,0
FLORESTAN FERNANDES E. M.	6	4	0,0
FRANCISCO ORTEGA E. M.	6	6	0,0
GALDINO JESUS DOS SANTOS E. M.	0	2	0,0
FIEC (GEOVANE OLIVEIRA LACERDA COSTA E. M.)	8	4	1,0
GUILHERME PRIMO VIDOTTO E. M.	20	12	2,0
GUIMARÃES ROSA E. M.	14	6	1,0
HELDER PESSOA CAMARA DOM E. M.	2	8	1,0
HERBERT DE SOUZA E. M.	16	10	0,0
JEANETE BEAUCHAMP PROFª E. M.	4	4	1,0
JOÃO RODRIGUES FERREIRA E. M.	20	12	2,0
JONATHAN GOMES DE LIMA PITONDO	18	10	2,0
JOSE REZENDE DA SILVA E. M.	2	0	1,0
JOSE TOMAZ NETO PROFº E. M.	6	4	1,0
LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI E. M.	6	6	0,0
LYSIANE PEREIRA GALVAO Drª E. M.	10	6	1,0
MARCIA REGINA ABRAHAM PROFª E. M.	2	4	1,0
MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO E. M.	20	12	1,0
MARIA WANNY SOARES CRUZ PROFª E. M.	8	2	1,0
MARIA WANNY SOARES CRUZ PROFª E. M., Núcleo	0	0	0,0
MARLI RODRIGUES DE SOUZA EM.	0	4	0,0
MARTHIN LUTHER KING JR E. M.;	4	6	1,0
MONTEIRO LOBATO E. M.	2	2	0,0
NATHERCIA FERREIRA PERRELLA E. M.	14	10	1,0
NEUMA MARIA DA SILVA PROFª E. M.	24	18	2,0
OSWALD DE ANDRADE E. M.	2	2	0,0
PATRICIA M. F. PANIGALLI PROFª E. M.	16	12	1,0
PAULO FREIRE E. M.	4	4	0,0
PERSEU ABRAMO E. M.	2	0	0,0
ROSA MARIA FRARE PROFª E. M.	2	2	0,0
ROSA MARIA MARTINS DOS SANTOS PROFª E. M.	2	2	1,0
SAMIR AUADA E. M.	0	2	0,0
TANIA GERALDO DE CAMPOS SILVA PROFª	14	8	1,0
TEREZINHA LEARDINI BRANCO PROFª, E. M.	28	12	3,0
THEREZINHA DAMO DE LIMA E. M.	4	4	1,0
ZENY MACHADO CHIAROTTO E. M.	2	2	1,0
CRAS ORATÓRIO	0	4	0,0
PROJETO BOMBEIRO MIRIM	0	8	0,0
CASA ABRIGO MUNICIPAL	6	6	
CRAS ORATÓRIO – SOPA	4		
SECRETARIA DE SEGURANCA ALIMENTAR			
total unitário – KG	430	334	38
Amostra – kg	2	2	1



ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Departamento de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 002/2020

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

(local data)

.....

Nome/assinatura

Cargo



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÕES

À

Prefeitura do Município de Mauá

Departamento de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 002/2020

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

- a) Declaramos, sob as penas da Lei, que a empresa ..... não foi considerada inidônea.
- b) Aceita integralmente as condições do presente Edital bem como se responsabiliza pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e sociais resultantes da execução do Contrato.
- c) Assume integral responsabilidade pela autenticidade e veracidade dos dados e documentos apresentados.

(local data)

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

Cargo



## ANEXO IV

## PROPOSTA COMERCIAL PARA COTA PRINCIPAL

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ  
Divisão de Compras

Edital	Edital nº : 002/2020	Data / Abertura : 03/07/2020	Horário : 09:00
	Razão Social :		
	Endereço :	CEP : 00000-000	
	Bairro :	Cidade / Estado :	
	Telefone(s) : (11) 0000-0000	E-mail : (11) 0000-0000	
	CNPJ (MF) : 00.000.000/0000-00	Inscrição Estadual : 000.000.000.000	
	E-mail :		
Edital	Banco :	Agência :	Conta Corrente :

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

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

LOTE \_\_\_\_

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

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

Nome :

RG :

Cargo :

Proponente





## ANEXO IV

## PROPOSTA COMERCIAL PARA COTA RESERVADA

À  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ  
Divisão de Compras

Edital	Edital nº : 002/2020	Data / Abertura : 03/07/2020	Horário : 09:00
	Razão Social :		
	Endereço :	CEP : 00000-000	
	Bairro :	Cidade / Estado :	
	Telefone(s) : (11) 0000-0000	E-mail : (11) 0000-0000	
	CNPJ (MF) : 00.000.000/0000-00	Inscrição Estadual : 000.000.000.000	
	E-mail :		
Edital	Banco :	Agência :	Conta Corrente :

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

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

LOTE \_\_\_\_

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

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

Nome :

RG :

Cargo :

Proponente



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

À

Prefeitura do Município de Mauá

Departamento de Compras

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 002/2020**

"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)

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

MINUTA

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

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (\*)

Pelo presente **TERMO**, nós, abaixo identificados:**1. Estamos CIENTES de que:**

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCE/SP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial 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;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

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

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

Mauá, XXX de XXXXX de 2020.

**GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

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

**Responsáveis que assinaram o ajuste:****Pelo CONTRATANTE:**

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



**Pela CONTRATADA:**

Nome:

Cargo:

CPF:                   RG:

Data de Nascimento: XXXX/XXXXXII/XXXX

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

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

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

**CONTRATANTE:** Prefeitura do Município de Mauá  
**CNPJ N.º:** 46.522.959/0001-98  
**CONTRATADA:**  
**CNPJ N.º:**  
**ATA N.º: XXX/2018 (de origem):** Pregão Eletrônico: XXX/2020  
**DATA DA ASSINATURA:** XX/XXXXXX/2020  
**VIGÊNCIA:** 12 meses  
**OBJETO:**

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

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º:** XXXXX

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

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

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

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

Mauá, XX de XXXXX de 2020.

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

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



## ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS  
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. \_\_\_\_/2020.

<b>ATA DE REGISTRO DE PREÇOS *****</b>
<b>PROCESSO Nº 12619/2019, O QUAL DEU ORIGEM AO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 002/2020</b>
<b>OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES – PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.</b>
<b>COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:</b>
<b>PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO: O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.</b>
<b>USUÁRIOS DO REGISTRO:</b>
<b>DATA DE ASSINATURA: _____.</b>
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO:</b>

**I - PREÂMBULO**

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

**II - FUNDAMENTO DO COMPROMISSO**

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

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

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

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

#### **VIII - DO VALOR ESTIMADO PARA O COMPROMISSO DE FORNECIMENTO**

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

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

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

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

#### **X - DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATADO**

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

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

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

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

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

**XI - DO PRAZO DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E DA SUBCONTRATAÇÃO**

1. O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura.
2. Não será admitida, a qualquer título, a subcontratação de terceiros pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR.

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

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

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

b) O direito de definir a forma de fornecimento desejada em cada aquisição e de receber os produtos dentro do prazo máximo de entrega a ser estipulado na Autorização de fornecimento, ou ainda, aquele previsto no edital de convocação objeto do presente compromisso; c) O direito de optar pela rescisão administrativa do compromisso de fornecimento ou pela instauração de regular procedimento de revisão de preços, sempre que o preço registrado for superior ao praticado no mercado, ou implicar em redução da diferença do percentual fixado na ata de registro de preços;

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

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

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

**XIII - DOS DIREITOS DO COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR**

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

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

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

**XIV – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

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

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

a) Advertência;

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

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

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

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

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

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

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

4.4 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de fornecimento de produto de má qualidade, fora dos mais rigorosos padrões de higiene ou em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo contratante. 5. Constatada a inexecução do instrumento ou a hipótese da cláusula V das condições de fornecimento será a compromissária intimada da intenção da PREFEITURA quanto à aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do art. 87, §2º e §3º da Lei 8.666/93.

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

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





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

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

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

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

#### **XV – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

1. A presente ata de registro de preços poderá ser rescindida: a) unilateralmente, nas hipóteses previstas no artigo 78, incisos I a XII e XVII, da lei federal n.º. 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 n.º 8666/93.

#### **XVI - GESTÃO DO CONTRATO**

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

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

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

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

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

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

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

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

Data

Assinaturas