



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 046/2021  
PROCESSO DE COMPRAS N.º: 6548/2021

REPARTIÇÃO INTERESSADA: SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

<b>OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS SERVIDORES MUNICIPAIS.</b>
<b>TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM</b>
<b>Recebimento das propostas até: 10/09/2021 ÀS 08:59 HORAS.</b>
<b>Abertura das propostas: 10/09/2021 ÀS 09:00 HORAS.</b>
<b>Início da sessão de disputa de preços: 10/09/2021 ÀS 09:15 HORAS</b>
<b>Sistema eletrônico utilizado: Compras BR – Portal de Licitações</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.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)

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

## 1 – PREÂMBULO

1.1. Tornamos público que, por autorização do **Secretário de Segurança Alimentar – Sr. <sup>a</sup> Carlos Gomes de Freitas**, acha-se aberta, nesta Prefeitura, LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO, a qual, em consonância com o Art. 191 da Lei 14.133/2021, será regida pelas Leis Federais nº.s 10.520/02, 8.666/93 e suas alterações, Lei complementar 123/06, Decretos Municipais nº. 6783/05, 7841/13 e 7832/13 e Decreto Federal 10.024/19, e processada em conformidade com as disposições deste edital e seus anexos. A sessão, por via eletrônica, será realizada às **09:00 horas do dia 10 de Setembro de 2021**, no seguinte endereço eletrônico: [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

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

- 20.20.14.306.0200.2281 – Código Reduzido: 1109/2021 – Projeto ativ.: 2281 – Rubrica: 3.3.90.39.41.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 11000-Geral.
- 07.07.12.122.0001.2281 – Código Reduzido: 281/2021 – Projeto ativ.: 2281 – Rubrica: 3.3.90.39.41.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 20000-Ensino.
- 07.07.12.361.0001.2281 – Código Reduzido: 321/2021 – Projeto ativ.: 2281 – Rubrica: 3.3.90.39.41.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 22000-Ensino Fundamental.
- 07.07.12.365.0001.2281 – Código Reduzido: 368/2021 – Projeto ativ.: 2281 – Rubrica: 3.3.90.39.41.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 21200-Ensino Infantil – Creche.
- 07.07.12.365.0001.2281 – Código Reduzido: 369/2021 – Projeto ativ.: 2281 – Rubrica: 3.3.90.39.41.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 21300-Ensino Infantil – Pré Escola.
- 07.07.12.366.0001.2281 – Código Reduzido: 465/2021 – Projeto ativ.: 2281 – Rubrica: 3.3.90.39.41.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 22000-Ensino Fundamental.
- 07.07.12.367.0001.2281 – Código Reduzido: 506/2021 – Projeto ativ.: 2281 – Rubrica: 3.3.90.39.41.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 24000-Educação Especial.

## 2 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

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

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

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



### 3. DO OBJETO

3.1. O presente Pregão eletrônico tem como objeto **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS SERVIDORES MUNICIPAIS.**, 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.

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 **Compras BR – Portal de Licitações**, na página [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

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

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

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

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

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

### 6. CONEXÃO COM O SISTEMA

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

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

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

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

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

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

### 7. PROPOSTA COMERCIAL

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



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

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

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 até 30 dias, após o atesto 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;**



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

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

**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.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br), conforme o item 5 deste edital, no qual encaminhará, exclusivamente por meio eletrônico, utilizando senha privativa, a proposta eletrônica conforme item 7 deste edital.

**9.2.** Até às **08:59 horas do dia 10/09/2021**, os interessados poderão incluir ou substituir propostas e documentação habilitatória, 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 10 de Setembro de 2021**, iniciará-se 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 **item**.

**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 for 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 ITEM**, observadas as demais condições deste edital e seus anexos.

## **11. DO SERVIÇO E DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

**11.1.** Local de execução dos serviços: conforme descrito no Anexo I;

**11.2.** Os serviços deverão ser entregues de acordo com os padrões de acondicionamento, manuseio, transporte, validade, observadas as regras específicas fixadas no presente edital e na Ordem de Serviço ou instrumento equivalente;

**11.3.** Os serviços serão recebidos, provisoriamente, dentro do prazo de 24 (vinte e quatro) horas contados da entrega, para posterior verificação da conformidade dos serviços com as especificações, quantidades e preço correspondentes;



**11.4** A aceitação definitiva dar-se-á em 48 (quarenta e oito) horas, quando a Nota Fiscal será atestada por servidor/comissão devidamente credenciado para este fim e liberado o canhoto de recebimento;

**11.5** Caso os serviços apresentem irregularidades, especificações incorretas e estejam fora dos padrões determinados ou fora do prazo de validade exigida, a unidade recebedora os notificará para regularização no prazo de 24 (vinte e quatro) horas. O atraso na regularização dos mesmos acarretará a suspensão dos pagamentos, além das penalidades previstas neste Edital;

**11.6** Não será admitida a entrega dos serviços pela Contratada sem que esta esteja de posse da Ordem de Serviço ou instrumento equivalente.

**11.7** Não serão aceitas entregas parceladas, salvo com prévia autorização da Prefeitura sendo que, neste caso, o pagamento será liberado após o término da entrega dos serviços constantes na Nota de Empenho.

## **12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**12.1.** O pagamento será efetuado em até 30 dias, pela Tesouraria da Secretaria de Finanças, após o atesto da Nota Fiscal.

**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, no contrato 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 1 0% do valor adjudicado;

**b)** A Multa pela inexecução parcial do contrato, no valor equivalente a 10% sobre a parcela inexecutada, podendo o CONTRATANTE autorizar a continuação do mesmo;

**c)** Multa pela inexecução total do contrato no valor equivalente a 20% sobre o valor do contrato;

**d)** Multa no valor equivalente a 10% do valor total do contrato 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 do contrato, 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 do contrato poderá ensejar sua rescisão, nos casos enumerados no artigo 78, no modo previsto pelo artigo 79, com as consequências previstas no artigo 80, todos da Lei Federal nº. 8.666/93.

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





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

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

#### 14. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

14.1. A presente contratação vigorará por 12 (doze) meses, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado a critério da Administração de acordo com a lei.

#### 15. DA RESCISÃO CONTRATUAL

15.1. O presente contrato poderá ser rescindido: a) unilateralmente, nas hipóteses previstas no artigo 78, incisos I a XII e XVII, da lei federal nº. 8.666/93; b) amigavelmente, por acordo entre as partes; c) judicial nos termos da legislação.

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

#### 16. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas por meio do endereço eletrônico [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

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

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

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

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

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

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

16.8. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverá ser encaminhado por escrito a Divisão de Compras, pelo correio eletrônico: [cpl@maua.sp.gov.br](mailto:cpl@maua.sp.gov.br), até 02 (dois) dias úteis antes da data e horário de recebimento de propostas comerciais previstos no subitem 9.2. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e preciso para permitir a apresentação de proposta e documentos, não cabendo ao licitante o direito a qualquer reclamação posterior.

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

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

16.11. 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.

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

16.12. Da decisão que declarar o licitante vencedor, caberá recurso fundamentado dirigido ao Sr. Secretário de Segurança Alimentar. 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.

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

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

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

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

16.14. 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.

16.15. 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.

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

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

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

16.17. Os servidores que integram a Comissão de Pregão foi constituída pela Portaria nº. 11.436 de 10/02/2021.

16.18. As partes elegerão o Foro da Comarca de Mauá para qualquer procedimento administrativo ou judicial decorrente do processamento desta licitação e do descumprimento do contrato dela originado.

16.19. Este edital com as condições gerais do procedimento licitatório que em conjunto com os elementos específicos, contidos nos Anexos que o integram, regerão a licitação e a contratação específica.

Mauá, 25 de Agosto de 2021.

**Israel da Silva Junior**

**Diretor de Divisão de Compras**

**Secretaria de Finanças**



ANEXO I  
TERMO DE REFERÊNCIA

**OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS SERVIDORES MUNICIPAIS.**

ITEM	QUANT. ANUAL ESTIMADA	DESCRIÇÃO
1	225.000	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS SERVIDORES MUNICIPAIS – ALMOÇO, MARMITEX E LANCHES

Visa esta licitação a Contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de em **média 900 refeições**, entre refeições distribuídas nos refeitórios, lanches e refeições acondicionadas em embalagens apropriadas (marmitex em alumínio) distribuídas diariamente nos pontos de entrega, aos servidores municipais.

**DAS CONDIÇÕES GERAIS:**

1. Visita técnica

1.1. As licitantes deverão apresentar, junto à proposta de preços, o Atestado de Visita Técnica fornecido pela Secretaria de Segurança Alimentar que será o comprovante de que o licitante visitou e tomou conhecimento dos locais de prestação do serviço e entrega e condições em que os serviços serão executados.

1.2. As licitantes que optarem por fazer visita técnica para que tenham conhecimento das condições do local onde serão prestados os serviços, a qual deverá ser feita por Nutricionista devidamente credenciado pela proponente, por escrito, poderão fazer o agendamento na Divisão Administrativa e Financeira, da Secretaria de Segurança Alimentar, com Juliana, Kelly ou Carlos Tadeu por meio dos telefones: 4519-8730 ou 4512-7777, até um dia antes da data do certame licitatório. No dia da vistoria deverá ser apresentado credenciamento contendo nome e RG do representante da empresa que a fará, por escrito.

1.3. As licitantes que optarem por não realizar a visita técnica, deverá apresentar declaração de conhecimento dos locais da prestação de serviço e entrega.

2. A licitante VENCEDORA deverá apresentar, junto à documentação habilitatória, declaração de que se compromete sob as penas da Lei, a apresentar, **em até 72 horas após a sessão**, as seguintes exigências:

2.1. Certificado de Vistoria e/ou Alvará de Licença Sanitária da Cozinha Industrial da sede da licitante emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente e uma declaração onde conste o endereço completo da cozinha que atenderá o objeto do contrato. Esta cozinha não deverá ultrapassar o limite de 50 (cinquenta) km do ponto de entrega dos dois refeitórios. A Secretaria de Segurança Alimentar poderá promover vistorias antes do início do contrato e durante a sua vigência.

2.2. Comprovante de Registro da Empresa junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) com atividade específica de cozinha industrial e do profissional devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

2.3. Veículos adequados e necessários para atender a logística de distribuição entre as Unidades, sendo que os veículos deverão possuir certificados de vistoria emitidos pela Vigilância Sanitária. Os veículos devem atender aos requisitos definidos em legislação sanitária local e os alimentos transportados em temperatura adequada e monitorados na recepção. Caso sejam transportados de forma inadequada não devem ser recebidos nos pontos de distribuição, devendo a empresa providenciar imediata substituição das refeições de modo a não comprometer o seu fornecimento.

2.4. Declaração que atende às exigências de preparo, transporte e entrega de alimentos e o consumo não exceda a 06 (seis) horas, com a manutenção do produto acima de 60 °C, conforme Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA e Portaria CVS nº 5/2013, modelo indicado em anexo.

2.5. Declaração assinada pelo representante legal da empresa contendo a relação das instalações e do aparelhamento técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da presente licitação, acompanhada de declaração formal de sua disponibilidade, conforme as condições previstas na Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA, sob as penas cabíveis.

2.6. Declaração assinada pelo representante legal da empresa contendo a relação da equipe técnica, operacional e administrativa da licitante, com a qualificação e quantificação das funções compatíveis com o objeto, acompanhada de declaração formal de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis.



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

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

- 2.7. Declaração assinada pelo representante legal da empresa em que se obriga a manter durante a toda execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas, nos aspectos jurídicos e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena das sanções cabíveis, bem como que conhece na íntegra e concorda com o presente edital, e se submete as condições deste e da legislação pertinente em vigor.
3. Será declarado vencedor, o licitante que OFERECER O MENOR PREÇO, desde que atendidos os requisitos estabelecidos no Edital, sendo que a empresa vencedora do certame licitatório será paga de acordo com o número de refeições, marmitex e/ou lanches servidos e distribuídos.
4. Contratação com validade de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério da Administração de acordo com o artigo 57 da Lei 8.666/93.
5. Os preços não sofrerão reajustes pelo período de 12 (doze) meses, conforme legislação federal em vigor, tendo como base de reajuste o índice IGPM-FGV.
6. Os locais onde serão instalados os refeitórios serão cedidos a título gratuito durante a vigência do contrato, devendo ser restituídos ao erário ao seu término.
7. A empresa deverá arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade (água, energia elétrica, mão de obra, manutenção estrutural, equipamentos permanentes e utensílios).
8. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como, por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.
9. As despesas com a instalação e manutenção dos locais cedidos serão arcadas pela empresa, inclusive manutenção (álcool 70% para as mãos, líquido higienizante e papel toalha) das pias para higienização das mãos nos respectivos refeitórios, bem como instalar a estrutura necessária à distribuição nos refeitórios, com todos os itens descartáveis necessários, além dos equipamentos (balcão térmico e/ou passthrough, geladeira, filtro de água, bebedouro elétrico, fresqueira), utensílios e quantitativo adequado de funcionários.
10. A CONTRATADA é obrigada a zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, mantendo em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações prediais e utensílios utilizados no serviço, diariamente no início e ao final serviço, empregando-se produtos químicos apropriados para os diversos manuseios: a base de hipoclorito, produtos alcalinos, desengordurantes, entre outros, dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária e ANVISA; bem como se responsabilizar pelo manejo e transporte de todo o resíduo sólido, reciclável e orgânico gerado na distribuição, garantindo a remoção, ao final da distribuição, dos resíduos sólidos, recicláveis e orgânicos e dando-lhe a destinação adequada.
11. Todos os funcionários da contratada deverão estar uniformizados, portando crachás de identificação e portando os equipamentos exigidos pelo Ministério da Saúde.
12. Na distribuição das refeições servidas nos refeitórios, os funcionários da empresa deverão usar além do uniforme da empresa, os EPIs adequados, luvas descartáveis, rede ou touca para proteção dos cabelos, máscara com cobertura oro – nasal e seguir todas as recomendações da Portaria CVS 5/2013 – regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Os funcionários devem receber treinamento para realizar o correto porcionamento dos alimentos e todo o serviço, incluindo as condições sanitárias para higiene pessoal, do alimento distribuído, de superfícies e com o ambiente.
13. Durante toda a distribuição nos dois refeitórios, deverá haver um funcionário da CONTRATADA para a higienização das mesas, do piso do refeitório e do recolhimento do lixo, sempre que necessário.
14. A empresa deverá afixar o cardápio semanal do almoço na entrada dos refeitórios, com antecedência mínima de 01 (um) dia, sendo na sexta-feira e enviar para os pontos de entrega ativos.
15. Durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios, deverá haver um (a) nutricionista em cada local estipulado, com poderes para tomar deliberação e ou atender a qualquer solicitação da Fiscalização, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.
16. O horário de atendimento nos refeitórios será das 11:00 as 14:00 horas, de segunda a sexta-feira, já a entrega de marmitex/lanches nos pontos de entrega deverá ser das 10:30 às 12:30 horas.
17. A Secretaria de Segurança Alimentar só autorizará o início de funcionamento após apresentação da licença de funcionamento da vigilância sanitária, a apresentação do seguro solicitado e os certificados de vistoria dos veículos.
18. Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem e possuir os registros necessários a sua comercialização.
19. A Secretaria de Segurança Alimentar determinará a retirada dos alimentos que não atenderem ao item anterior, não forem de boa qualidade, não apresentarem boa aparência, não for considerado próprio ao consumo e que apresentarem baixa aceitação por parte dos consumidores.





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

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

20. A CONTRATADA deverá apresentar sugestões de cardápios para aprovação, desde que respeitado os quantitativos e incidência dos componentes, com 30 (trinta) dias de antecedência. Os cardápios serão vistoriados e aprovados por profissional competente na Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, da Secretaria de Segurança Alimentar, podendo sofrer alterações a seu pedido.
21. A CONTRATADA deverá fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio preestabelecido em datas comemorativas tais como: São João, Natal, Páscoa, Ano Novo, entre outras. Os cardápios especiais deverão ser compostos de produtos habitualmente consumidos nas respectivas datas comemorativas e serão apresentados e validados pela equipe técnica da CONTRATANTE.
22. Os cardápios somente poderão ser alterados, desde que respeitado os quantitativos e incidência dos componentes, com autorização e aprovação dos responsáveis técnicos da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor da Secretaria de Segurança Alimentar, devendo a CONTRATADA solicitar alterações, devidamente justificadas, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias à 3 (três) dias da sua execução.
23. O preparo, fornecimento e distribuição das refeições iniciar-se-á após a assinatura do contrato e a emissão da ordem de serviço, expedida pela Secretaria de Segurança Alimentar.
24. A empresa deverá promover exposições de Educação Alimentar e Nutricional nos refeitórios, na Semana Mundial da Alimentação e/ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
25. Todas as preparações do cardápio deverão ser cuidadosamente porcionadas, mantendo as qualidades sensoriais dos alimentos servidos, nos recipientes descartáveis: marmitex em alumínio para a refeição, marmitex em alumínio para a salada, potes de plástico para sobremesa com tampa e bem vedadas para manter o alimento seguro no deslocamento, com monitoramento de tempo e temperatura.
26. Os equipamentos necessários à exposição e à distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devem ser devidamente dimensionados e estar em bom estado de higiene, conservação e funcionamento, devendo a temperatura dos alimentos mantidos nesses equipamentos ser monitorada.
27. Os alimentos preparados devem ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. As embalagens de alimentos prontos para o consumo não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação, devendo estar separados e protegidos sobre prateleiras ou paletes. Devem possuir identificação, data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade.
28. As embalagens dos lanches deverão ser plásticas, transparentes, descartáveis e lacradas, deverão conter informação e rotulagem adequada aos padrões, seguindo os mesmos dias e horários do fornecimento e distribuição das refeições nos pontos constantes na relação de distribuição.
29. Na composição do cardápio diário, deverá ser garantida opção similar de preparação dos itens previstos no cardápio que atenda as necessidades de usuários com doenças crônicas não transmissíveis, alergias, intolerâncias alimentares, patologias e vegetarianos, conforme laudo médico e solicitação.
30. O controle de pragas e vetores urbanos deverá ser feito através de medida preventiva. Em caso de indícios ou presença de pragas e vetores nas dependências da Central de Produção de Alimentos, do Veículo de Transporte de Alimentos e dos refeitórios, a CONTRATADA deverá proceder imediatamente ao tratamento químico necessário como medida corretiva, para impedir o acesso, abrigo e proliferação de pragas urbanas nas instalações utilizadas para a distribuição, devendo apresentar certificado de dedetização, seguindo as legislações vigentes.
31. A CONTRATADA deve realizar a análise microbiológicas mensais das preparações de um dia de cardápio, incluindo a bebida, das mãos de dois funcionários e de dois utensílios e enviar os resultados para a Divisão Administrativa e Financeira, da Secretaria de Segurança Alimentar.
32. A empresa deverá obedecer às exigências do artigo 31 da Lei 8.078 de 11/09/90, a saber: "A oferta e apresentação dos produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidades, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores."
33. A empresa vencedora deverá apresentar, quando da assinatura do contrato, uma apólice de seguro para garantia de bens e pessoas, com cobertura que compreenda os riscos físicos e materiais que apresentam a alimentação servida nos refeitórios, marmitex e lanches.
34. A CONTRATADA deve responsabilizar-se por todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária dos funcionários envolvidos na prestação do serviço. Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização.
35. A CONTRATADA deve respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários para sua segurança pessoal, atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.



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

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

36. A CONTRATADA deve responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus empregados ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere à Secretaria de Segurança Alimentar de Mauá as responsabilidades de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato.

37. A CONTRATADA deve responsabilizar-se a fornecer tantos empregados quantos necessários ao perfeito atendimento do presente contrato, bem como pela alimentação, transporte, atendimento médico, indenizações, ou qualquer outro benefício seja de que natureza for, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA, de acordo com a legislação em vigor.

38. A CONTRATADA deve diligenciar para que seus empregados tratem com cordialidade o usuário dos refeitórios e pontos de entrega, visitantes e fiscais, podendo a CONTRATANTE exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente.

39. A CONTRATADA deve elaborar e apresentar à Contratante o Manual de Boas Práticas – MBP e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP adotados na Central de Produção de Alimentos, no Veículo de Transporte de Alimentos e refeitórios de distribuição.

40. A CONTRATANTE notificará a empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções.

41. A CONTRATANTE realizará vistoria no início e ao final do contrato, para verificação das condições da estrutura predial e dos equipamentos, devendo exigir da empresa a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

42. A CONTRATANTE pagará somente as refeições e lanches efetivamente servidas, contabilizadas pela CONTRATANTE.

43. As multas e eventuais descontos serão aplicados em razão das ocorrências verificadas pela Fiscalização, conforme Termo de Referência, diretamente como glosa no faturamento mensal.

44. Haverá um funcionário da Secretaria de Segurança Alimentar diariamente que executará fiscalização e a degustação nos restaurantes. Disponibilizar uma amostra diária de cada refeição (não computada no quantitativo total a ser distribuída diariamente) para a fiscalização avaliar características sensoriais relacionadas à qualidade: aparência, aroma, textura e sabor, em conformidade às especificações deste Termo de Referência.

45. A inexistência de citações explícitas de normas técnicas e regulamentadoras de serviços de alimentação, objeto deste termo de referência, não desobriga a CONTRATADA de adotá-las, nem impedirá penalidades, multas ou glosas decorrentes do não atendimento ou violação de normas técnicas e legais vigentes e emanadas de órgãos oficiais distritais ou federais.

46. As refeições em desconformidade com o cardápio definido não serão consideradas para fins de pagamento, e as glosas serão realizadas nas proporções do quadro abaixo descrito.

**Quadro 1:** Percentual de Glosa a ser aplicado por tipo de refeição.

Requisito	PERCENTUAL DE GLOSA
Cardápio divergente do contratado para o dia ou alteração de cardápio sem prévia autorização	20%
Espaço e utensílios não higienizados adequadamente	50%
Temperatura do alimento inadequada	100%
Refeição não contemplando todos os itens previstos	20%
Transporte das refeições em desconformidade com a legislação sanitária local	50%

**ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS DA REFEIÇÃO**

**ITEM 01 – ARROZ BENEFICIADO POLIDO**

**1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.1 Classificação: grupo: beneficiado; subgrupo: polido; classe: longo fino (agulhinha); Tipo 1.

1.1.1 Deverá ser da safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.

1.2 Características sensoriais após preparo: aparência/cor: branco; sabor: próprio; textura: macio e solto; odor/aroma: próprio.

**ITEM 02 – FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**

**1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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



1.1.1 O feijão deverá ser de safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.

1.2 Características sensoriais após preparo: aparência/cor: marrom claro; sabor: próprio; textura: macio; odor/aroma: próprio.

### **ITEM 3 – MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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

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

1.2 Características sensoriais após preparo: formatos: diversos (espaguete, ninho, penne, parafuso); aparência/cor: amarelo creme; sabor: próprio; textura: firme e macio; odor/aroma: próprio.

### **ITEM 4 – CARNE BOVINA**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.1 Composição: acém bovino, patinho, músculo, coxão mole, coxão duro, cupim, contrafilé, alcatra, fígado bovino, limpo (isento de tecido conjuntivo de revestimento), sem osso.

1.2 A carne de bovino, quando em pedaços ou moída, deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.

1.3 Características sensoriais após preparo: aparência/cor: marrom; sabor: próprio; textura: macia e succulenta; odor/aroma: próprio.

1.4 As carnes bovinas deverão ser apresentadas dentro da gramagem estabelecida, livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações.

### **ITEM 5 – CARNE DE AVES**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.1 Composição: coxa e sobrecoxa de frango, coxinha da asa, tulipa de frango, peito de frango sem pele, sem osso e limpa.

1.2 Características sensoriais após preparo: aparência/cor: marrom pálido; sabor: próprio; textura: macia e succulenta; odor/aroma: próprio.

1.3 As aves deverão ser apresentadas dentro da gramagem estabelecida, livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações.

### **ITEM 6 – CARNE SUÍNA**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.1 Composição: lombo, bisteca, costelinha, pernil limpo.

1.2 A carne suína, quando em pedaços deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses.

1.3 Características sensoriais após preparo: aparência/cor: marrom claro; sabor: próprio; textura: macia e succulenta; odor/aroma: próprio.

1.4 As carnes suínas deverão ser apresentadas dentro da gramagem estabelecida, livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações.

### **ITEM 7 – PEIXES**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.1 Composição: filé de merluza, tilápia, polaca, pescada sem espinhas; postas de robalo, tainha, cação sem espinhas.

1.2 Características sensoriais após preparo: aparência/cor: branca; sabor: próprio e suave; textura: macia e firme; odor/aroma: próprio.

1.3 Os pescados deverão ser apresentados dentro da gramagem estabelecida, livres de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado.

### **ITEM 8 – FRUTAS**

#### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.1 Compreenderá as seguintes frutas: abacaxi, ameixa, banana-nanica ou prata, maçã gala ou fuji, caqui fuyu ou giombo, carambola, laranja, tangerina poncã ou murcot, pêra danjou ou williams, goiaba vermelha, kiwi, manga, melancia, melão e uva.

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

1.3 Classificação: as frutas, de acordo com as suas características, serão classificadas em Extra, constituída por fruta de elevada qualidade, devem estar bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes; obedecer as classificações em Boletim Informativo do CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), inclusive para padrão mínimo de qualidade, sem defeitos (polpa ou casca), enfermidades, manchas, escurecimentos, ferimentos ou podridão.

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

a) serem frescas;

b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;

c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.



- d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme;
- e) não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
- f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
- g) estarem livres de resíduos de fertilizantes;
- h) ausência de sujidades, parasitos e larvas.

1.5 As frutas servidas inteiras deverão conter de 80 (oitenta) a 120 (cento e vinte) gramas, por unidade. As frutas servidas em fatias como: melão, melancia, manga e abacaxi deverão conter de 100 (cem) a 120 (cento e vinte) gramas.

1.6 Todas as frutas deverão vir já higienizadas (Portaria CVS nº 5, 09/04/2013).

1.7 As frutas deverão vir embaladas individualmente, prontas para o consumo. Cada fruta deverá vir embalada em filme de PVC esticável ou saco plástico, atóxico, inodoro, transparente e resistente. As frutas servidas picadas como salada de frutas deverão ser acondicionadas em potes descartáveis com tampas de plástico atóxico, inodoro, transparente e resistente com capacidade de 100 ml.

## **ITEM 9 – HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS**

### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS**

1.1 Compreenderá todas hortaliças: verduras, legumes e tubérculos.

1.2 Características gerais: as hortaliças e tubérculos deverão estar aptos para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas e sãs; de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e variedade; estarem livres de enfermidades, insetos e larvas; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas de terra; ausência de sujidades, terra; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes.

1.3 Classificação: as hortaliças e tubérculos, de acordo com as suas características, são classificadas em Extra, quando constituída por produto de elevada qualidade, devem estar bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes; obedecer as classificações em Boletim Informativo do CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), inclusive para padrão mínimo de qualidade, sem defeitos (polpa ou casca), enfermidades, manchas, ferimentos ou podridão.

1.4 Demais determinações de padrão de qualidade e classificação devem seguir os Boletins CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), ou na legislação vigente da ANVISA, Instruções normativas de Regulamentos técnicos de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais normas do Programa Brasileiro para Modernização da Agricultura.

1.5 As hortaliças que forem consumidas cruas, ou seja, sem passar por cocção, deverão ser higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

## **ITEM 10 – QUEIJO TIPO MUÇARELA**

### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.1 Composição: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante, conservante e sal.

1.2 Característica sensoriais: aspecto: massa semidura; textura: macia; cor: branco creme, homogênea; odor: próprio; sabor: suave, levemente salgado, próprio.

## **ITEM 11 – QUEIJO TIPO PRATO**

### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.1 Composição: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento lactico, cloreto de cálcio, coagulante, conservante e corante natural urucum.

1.2 Característica sensoriais: Aspecto: pasta semidura, elástica, tendente a macia; Textura: de untura manteigosa; Cor: amarelo-palha, característico devido a utilização de corante; Cheiro: próprio; Sabor: próprio, suave.

## **ITEM 12 – QUEIJO MINAS FRESCAL**

### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.1 Composição: Tradicional: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio e coalho.

1.2 Característica sensoriais: aspecto: crosta rugosa, não formada ou pouco nítida; com ou sem olhaduras mecânicas; textura: branda, macia; cor: esbranquiçada; sabor: suave ou levemente ácido; odor: suave, característico; crosta: não possui, ou crosta fina

## **ITEM 13 – REQUEIJÃO CREMOSO**

### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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

1.2 Características sensoriais: aspecto: massa cremosa, homogênea, sem desprendimento de líquidos; consistência: untável; textura: cremosa, lisa e fina; cor: branco creme; sabor: a creme, levemente ácido, salgado; odor: láctico, característico.

## **ITEM 14 – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO**

### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

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

1.2 Características sensoriais: aspecto: próprio; textura: firme, característica; cor: rosado; odor: próprio; sabor: próprio.



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

## **ITEM 15 – ATUM SÓLIDO EM CONSERVA**

### **1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**

1.1 Composição: atum sólido, água, sal e óleo comestível; ou atum sólido, sal e água.

1.1.1 Será rejeitado o atum ralado e o chicharro.

1.2 Características sensoriais: aspecto: próprio; não deve apresentar partículas aglutinadas; textura: própria; firmeza da carne, deve esmagar-se entre os dedos mas não desfazer-se, fácil de mastigar, não pastosa; cor: próprio; não apresentar oxidação ou queima caracterizadas pela coloração amarela a marrom; odor: próprio; sabor: próprio.

1.2.1 Será considerado impróprio para o consumo e rejeitado o atum cuja carne se apresentar com cheiro e sabor impróprios, rançoso, caramelização e esverdeamento, descolorações ou enegrecimentos, não apresentar odor e sabor desagradáveis que caracterizam processo de oxidação, ou deterioração, ou com outros indícios que denunciem má conservação.

### **COMPOSIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES, MARMITEX E LANCHES:**

1. Composição da refeição/marmitex: arroz, feijão, prato principal ou opção de prato principal/vegetariano, guarnição, saladas, sobremesa, suco e pão francês, deverá seguir o modelo de cardápio e as gramagens para cada item estabelecidas nesse Termo de Referência. A contratada obedecerá as seguintes incidência dos itens para as refeições, servidas em marmitex e nos refeitórios:

1.1 Arroz e feijão: servidos diariamente;

1.2 Prato principal/proteico: diariamente, sendo os bovinos os de maior incidência 2 a 3 vezes por semana;

1.2.1 Opção de prato principal: diariamente, conforme solicitado, apenas nos refeitórios;

1.2.2 Opção para vegetariano e dieta/patologia: diariamente, conforme solicitado;

1.2.3 Pescados: 1 a 2 vezes por mês;

1.2.4 Suínos: 1 a 2 vezes por mês;

1.2.5 Aves: 1 a 2 vezes por semana;

1.2.6 Feijoadas: 2 a 3 vezes por mês;

1.2.7 Vísceras (fígado ou dobradinha): 1 vez a cada 2 meses;

1.3 Guarnições: diariamente, sendo farofa 3 a 4 vezes ao mês.

1.3.1 A predominância deverá ser de verduras e legumes: 2 a 3 vezes por semana;

1.3.2 Massas: 3 a 4 vezes ao mês;

1.4 Salada: diariamente, sendo dois tipos: legume e verdura;

1.5 Sobremesa, diariamente;

1.5.1 Frutas: 2 a 3 vezes por semana;

1.5.2 Doces: 1 a 3 vezes na semana;

1.6 Suco de Frutas: diariamente, sabores variados (néctar de frutas, suco concentrado ou polpa de suco: seguindo as recomendações de diluição do fabricante);

1.6.1 Refrigerante: 1 a 2 vezes por mês;

1.7 Diariamente servir pão francês de 25 gramas (vinte e cinco);

1.8 As marmitex entregues nos refeitórios deverão ser distribuídas em saco plástico resistente, branco, atóxico, inodoro e resistente.

2. É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração de qualquer preparação, bem como a utilização de temperos completos, em tabletes, pó ou pasta, bem como amaciantes de carne de origem industrial no preparo das refeições, devido à grande quantidade de sódio presente nesses compostos, podendo ser usados nas preparações os condimentos e temperos naturais;

3. A CONTRATADA obedecerá as seguintes determinações para os lanches:

3.1 Composição: 1 pão francês com 50 gramas com recheio ou 1 salgado assado recheado; 1 pão tipo hot dog com 50 gramas com recheio; 1 sobremesa, podendo ser bolo, fruta, barra de cereais ou frutas e 1 bebida, sendo néctar de frutas (200 ml), refrigerante (200ml), iogurte de frutas (170 ml a 200 ml) ou achocolatado (200ml). Deverá seguir o modelo de cardápio e as gramagens para cada item estabelecidas nesse Termo de Referência.

3.1.1 Recheio total de 40 gramas, sendo composto por: um tipo de queijo (queijo prato, muçarela, queijo minas frescal ou requeijão) ou combinação de um tipo de queijo (queijo prato, muçarela, queijo minas frescal ou requeijão) com um recheio cárneo (presunto magro, salame, mortadela, peito de peru, atum).

3.2 A contratada obedecerá as seguintes incidência dos itens para os lanches:

3.2.1 Pão tipo hot dog: 3 a 5 vezes por semana;

3.2.2 Pão francês: 3 a 5 vezes por semana;

3.2.3 Queijo tipo muçarela: 3 a 4 vezes por semana;





- 3.2.4 Queijo tipo prato: 2 a 3 vezes por semana;
- 3.2.5 Requeijão: 2 a 3 vezes por semana;
- 3.2.6 Presunto magro: 1 a 2 vezes por semana;
- 3.2.7 Peito de peru: 1 a 2 vezes por semana;
- 3.2.8 Mortadela: 1 a 2 vezes por semana;
- 3.2.9 Salame: 1 a 2 vezes por semana;
- 3.2.10 Atum: 1 a 2 vezes por semana;
- 3.2.11 Pão de frios, croissant, salgado assado recheado: 3 a 4 vezes por semana;
- 3.2.12 Néctar de frutas: 4 a 5 vezes por semana;
- 3.2.13 Achocolatado: 1 vez por semana;
- 3.2.14 Frutas: 2 a 3 vezes por semana;
- 3.2.15 Barra de Frutas: 1 vez por semana;
- 3.2.16 Bolo individual: 1 vez por semana;
- 3.2.17 Refrigerante: 1 vez por quinzena;
- 3.2.18 Iogurte de frutas: 1 a 2 vezes por semana.

3.3 EMBALAGEM DOS LANCHES: Os pães com recheios, os salgados assados, os bolos, deverão estar acondicionadas em embalagem de saco plástico transparente em tamanho apropriado, hermeticamente fechado e identificado com tipo e validade, deverá ter prazo de validade de 2 (dois) a 3 (três) dias, na data da entrega. As frutas deverão estar higienizadas e embalada em filme de PVC esticável ou saco plástico, atóxico, inodoro, transparente e resistente.

3.3.1 Todos os itens do Lanche deverão estar em saco plástico resistente, branco, atóxico, inodoro, resistente e deverão vir com etiqueta de identificação do local a que se destina.

#### **REQUISITOS GERAIS DE TODOS OS ITENS E CONSIDERAÇÕES FINAIS:**

1. O prato principal deverá ser constituído de carne bovina, suína, aves ou pescado.
2. Opção de prato principal aos servidores: composto de ovos, omeletes, tortas, salsicha, linguiça, carne bovina, suína, aves ou pescado diferente do prato principal. De acordo com a aprovação e autorização dos técnicos responsáveis pela Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, sendo enviado junto com os cardápios para aprovação, com antecedência de 30 (trinta) dias.
3. A preparação de carne suína, feijoada e peixe deverá ter acompanhamento de limão e as massas terão acompanhamento de queijo ralado.
4. A guarnição fornecida em combinação com o prato principal será constituída de massa, purês, farofa, legumes ou verduras cozidos, bolinhos, tortas, conforme a gramagem estipulada.
5. Não será aceito como guarnição, preparações à base de arroz enriquecido com legumes (do tipo arroz à grega, arroz à primavera, etc).
6. Arroz e feijão deverão no mínimo, uma vez por mês, ser enriquecidos com outros ingredientes.
7. As refeições nos refeitórios deverão ser servidas em bandejas lisas, com prato raso grande, prato para salada, copo descartável com capacidade de 200 ml para suco e/ou refrigerante, pote descartável com tampa para sobremesa e talheres em aço inoxidável. Os talheres deverão ser embalados em sacos plásticos apropriados e transparentes, com guardanapo de papel 24 cm x 24 cm e colher para sobremesa, quando necessário. Todos os utensílios deverão ser providenciados pela empresa contratada.
8. Nos refeitórios cada usuário é servido através de pratos rasos, apoiados sobre bandejas plásticas; seguindo a sequência do balcão de distribuição: arroz, feijão, prato principal ou opção, guarnição, saladas, sobremesa, suco e 1 pão francês (25 gramas). O prato principal, a guarnição e a sobremesa nos refeitórios deverão ser porcionadas pelos funcionários da empresa contratada, respeitando-se os quantitativos *per capita* solicitados nesse Termo de Referência.
- 8.1 Temperos: manter galheteiros com vinagre, óleo composto (soja e azeite de oliva), pimenta vermelha, sal, farinha de mandioca, guardanapos, palitos, dispostos nas mesas dos dois refeitórios.
9. As marmitex em alumínio deverão ser distribuídas contendo: 1 marmitex de alumínio para a refeição contendo arroz, feijão, prato principal e guarnição, uma marmitex de alumínio para as saladas, 1 sobremesa, 1 pão francês (25 gramas), 1 néctar de fruta de 200 ml acondicionado em embalagem tetra pak, contendo um canudo embalado individualmente, seguindo as gramagens estabelecidas nesse Termo de Referência, talheres de plásticos para refeição embalado em sacos plásticos apropriados e transparentes, com guardanapo de papel 24 cm x 24 cm e colher para sobremesa, quando necessário.
10. A empresa CONTRATADA deverá recolher amostra de cada alimento servido em recipiente próprio, especificando o produto e a data, pelo período de 72 horas, conforme solicitação da legislação vigente.



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

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

11. A empresa vencedora deverá estar dotada de condições totais para a produção de refeições com transporte em “hot- box” e transporte de isopor com tampa para marmitex.
12. A contratada deverá entregar uma amostra da marmitex e lanche diariamente (não computada no quantitativo total a ser distribuída diariamente), na Secretaria de Segurança Alimentar.
13. Todos os itens e produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público e suas características sensoriais.
14. 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).
15. 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.
- 15.1 Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.
16. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.
17. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.
18. Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de micro-organismos 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.
19. A critério da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor serão solicitadas visitas a empresa vencedora do certame, com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na Portaria CVS nº5, 09/04/2013, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA.
20. Conforme o Decreto nº 7.471 de 28 de junho de 2010, fica fixado em até 50% (cinquenta por cento) sobre o valor da refeição, o reembolso à Municipalidade, pelas despesas de fornecimento de refeições aos Servidores Públicos Municipais. E essa diferença será subsidiada pela municipalidade.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

MODELO DE CARDÁPIO

Modelo de Cardápio					
Tipo: Refeição/ Marmitex					
1ª Semana					
	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
Segunda	Acelga Tomate	Almôndegas	Macarrão ao sugo	Pavê de Amendoim	Acerola
Terça	Berinjela Alface Crespa	Suíno ao forno	Farofa agridoce	Tangerina	Uva
Quarta	Repolho Cenoura Sautee	Frango Assado	Purê de batata	Delícia de Abacaxi	Pera
Quinta	Beterraba Ralada Rúcula	Bife a pizzaiolo	Escarola crocante	Banana	Abacaxi
Sexta	Pepino Agrião	Carne moída c/ legumes	Chuchu gratinado	Suspiro	Maracujá

2ª Semana					
	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
Segunda	Tomate Couve	Posta de peixe à baiana	Pirão	Maçã	Laranja
Terça	Alface Mimososa Pepino	Strogonoff de carne	Batata corada	Maria mole	Melão
Quarta	Escarola Vinagrete	Feijoada	Virado de couve	Laranja	Uva
Quinta	Acelga Beterraba Ralada	Isclas de frango acebolado	Legumes assados	Pudim chinês	Tangerina
Sexta	Chuchu na salsa Rúcula	Assado vienense	Quibebe	Banana	Goiaba

3ª Semana					
	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
Segunda	Alface Lisa Couve	Isclas de carne à chinesa	Panache de legumes	Maçã	Uva
Terça	Pepino c/ Tomate Repolho Picado	Bife de Panela	Macarrão ao alho e óleo	Curau	Maracujá
Quarta	Agrião Seleta de Legumes	Frango à caçadora	Purê misto	Abacaxi	Goiaba
Quinta	Cenoura Ralada Acelga	Peixe à dorê	Batata rústica	Mousse de chocolate	Laranja
Sexta	Almeirão Abobrinha	Toscana ao forno	Ratatouille	Tangerina	Limão

4ª Semana					
	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
Segunda	Cenoura Verduras mistas	Picado bovino com legumes	Polenta ao sugo	Arroz Doce	Guaraná
Terça	Acelga Beterraba na Salsa	Carne assada ao molho madeira	Abobrinha a napolitana	Goiaba	Pera
Quarta	Couve Salada de Berinjela	Feijoada	Farofa com azeitonas	Doce de Abóbora	Uva
Quinta	Tomate c/ cebola Repolho colorido	Filé de frango à milanesa	Creme de Milho	Laranja	Caju
Sexta	Catalônia Mix de legumes	Costela caipira	Mandioca Sauté	Sagu	Abacaxi



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

Modelo de Cardápio				
Tipo: Lanche				
Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Pão francês com mortadela e queijo prato	Pão tipo hot dog com salame e requeijão	Pão assado de frios	Pão francês com salame e muçarela	Esfirra de carne
Croissant	Pão francês com muçarela	Pão tipo hot dog com peito de peru e queijo minas frescal	Pão tipo hot dog com presunto e queijo prato	Pão tipo hot dog com atum e requeijão
Laranja	Barra de Frutas	Banana	Bolo tipo Bebezinho	Maçã
Suco de Uva	Achocolatado	logurte de Frutas	Suco de Maça	Suco de Laranja

OS ALIMENTOS PRONTOS DEVERÃO TER A SEGUINTE GRAMAGEM *PER CAPITA*  
REFEIÇÃO E MARMITEX

Alimento	Per capita	Descrição
Arroz	220 g	Almoço
Feijão	100 g	Almoço

  

Prato proteico	Per capita*	Descrição
Carne bovina	130 g	Grelhados: coxão mole, alcatra, contrafilé.
	130 g	Assados: lagarto, cupim e coxão duro.
	130 g	Espetinhos: alcatra e contrafilé.
	130 g	Strogonoff: alcatra, coxão mole, patinho.
	130 g	Picadinhos: patinho, coxão mole, acém, músculo.
Carne suína	130 g	Moídas: coxão duro, coxão mole, patinho, acém.
Carne suína com osso	200 g	Grelhadas e assadas sem osso: pernil, lombo.
Com osso: costelinha e bisteca suína.		
Feijoada	320 g	Feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), linguiça paio (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), costelinha suína (25%).
Puchero	320 g	Grão-de-bico (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), linguiça paio (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), carne bovina como acém, músculo e patinho (25%).
Cassoulet	320 g	Feijão branco (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), linguiça paio (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), carne bovina como acém, músculo e patinho ou peito de frango (25%).
Linguiça	130 g 2 gomos/ unidades	Suína, bovina, frango.
Pescados	120 g	Filés de peixes diversos sem espinha: merluza, tilápia, pescada, polaca, atum, salmão.
Pescados em postas	150 g	Peixe em postas, diversos: cação, robalo, tainha.
Carne de frango sem osso	150 g	Peito de frango sem osso e sem pele, filé de sassami de frango.
Carne de frango com osso	200 g	Coxa, sobrecoxa, tulipa, coxinha da asa, frango a passarinho.
Vísceras: Dobradinha	320 g	Dobradinha: Feijão-branco (30%), bucho (40%), linguiça calabresa (15%) e carne bovina salgada tipo charque (15%).
Fígado	120 g	
Ovos	02 unidades	Omelete de forno, omelete de chapa com frios: com 2 ovos.

\* Obs.: per capita referente ao peso líquido de carne a ser servida por pessoa.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

Guarnições	Per capita
Hortaliças e tubérculos, cozidos, refogados ou assados	120 g
Massas	120 g
Farofas enriquecidas	80 g
Tortas, croquetes, cuscuz de legumes	100 g
Pirão de Peixe	80 g
Purê, cremes, polenta e similares	100 g

Saladas	Per capita
Hortaliças <i>In natura</i>	40 g
Hortaliças cozidas	50 g

Sobremesas	Per capita	Descrição
Doces caseiros, confeitaria, formulados, pastosos*	100 g	Gelatina, pudim, creme, arroz-doce, canjica, curau, pavê, torta, bolo, panetone, pasta flora, doce de leite, canjica e etc.
Compota *	100 g	Frutas.
Chocolate	50 g	Barra, bombom, trufas.
Quindim	60 g	
Brigadeiro	60 g	
Cajuzinho, pé de moleque, paçoca	60 g	
Frutas inteiras/ unidades – Padrão Extra	80 g a 120 g	Ameixa, banana, maçã, caqui, carambola, laranja, tangerina, pêra, goiaba, kiwi e uva.
Frutas em fatias – Padrão Extra	100 g a 120 g	Melão, melancia, manga e abacaxi.
Salada de Frutas *	100 g	Frutas diversas.

\* **Obs.:** As sobremesas doces caseiros, compota e salada de frutas deverão ser acondicionadas em potes descartáveis com tampas de plástico atóxico, inodoro, transparente e resistente com capacidade de 100 ml, devidamente identificados com tipo e validade do produto. Os demais devem vir embalados em filme de PVC esticável ou saco plástico, atóxico, inodoro, transparente e resistente, devidamente identificados com tipo e validade do produto.

Bebida	Per capita	Descrição
Suco de Frutas	200 ml	Suco de frutas concentrado, néctar de frutas, suco integral da fruta, suco da polpa da fruta – seguindo as recomendações de diluição do fabricante.
Refrigerante	200 ml	





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

OS ALIMENTOS PRONTOS DEVERÃO TER A SEGUINTE GRAMAGEM *PER CAPITA*

LANCHES

Pães	<i>Per capita</i>	Descrição
Pão Francês	50 g	Suco de frutas concentrado, néctar de frutas, suco integral da fruta, suco da polpa da fruta – seguindo as recomendações de diluição do fabricante.
Pao tipo hot dog	50 g	
Salgados assados recheados	80g a 100 g	Croissant, pão de frios, esfirra diversos sabores, pão de batata.

Bebida	<i>Per capita</i>	Descrição
Suco de Frutas	200 ml	Néctar de frutas, suco integral da fruta.
Refrigerante	200 ml	
logurte de Frutas	170 ml a 200 ml	
Achocolatado	200 ml	

Recheio com um tipo de queijo	<i>Per capita total*</i>
Queijo prato	40 g
Queijo muçarela	40 g
Queijo minas frescal	40 g
Requeijão	40 g

Recheio com combinação de um tipo de queijo com um recheio cárneo	<i>Per capita total*</i>
Queijo prato com mortadela	40 g
Queijo muçarela com presunto cozido	40 g
Queijo minas frescal com salame	40 g
Requeijão com mortadela	40 g
Peito de Peru com muçarela	40 g
Mortadela com requeijão	40 g
Presunto magro cozido com queijo prato	40 g

\* **Obs.:** Recheio total de 40 gramas, sendo composto por: um tipo de queijo (queijo prato, muçarela, queijo minas frescal ou requeijão) ou combinação de um tipo de queijo (queijo prato, muçarela, queijo minas frescal ou requeijão) com um recheio cárneo (presunto magro, salame, mortadela, peito de peru, atum).

**DO CONTROLE DO NÚMERO DE REFEIÇÕES SERVIDAS:**

1. O controle do número de refeições nos refeitórios, marmitex e lanches, será feita através de cartão magnético com tarja, cujo custos serão arcados pela empresa vencedora do certame.
2. O controle do número e entrega de refeições nos refeitórios e nos pontos de entrega, marmitex e lanches, será feita através de vale-refeição em papel, para os funcionários que não possuírem cartão magnético, cujo custos serão arcados pela empresa vencedora do certame. Os blocos de vale-refeição mensal serão solicitados e entregues pela empresa CONTRATANTE.
3. O controle total de número de refeições dos pontos de entrega será feito pelo responsável da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, na Secretaria de Segurança Alimentar, que passará todos os pedidos das unidades, um dia anterior para a empresa vencedora do certame.



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

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

**DA ENTREGA DAS MARMITEX:**

1. Para a empresa contratada atender a entrega das marmitex e/ou lanches nas unidades descritas abaixo, uma pessoa da unidade e/ou departamento será responsável por anotar os pedidos e solicitar até as 14h00 do dia anterior na Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, na Secretaria de Segurança Alimentar, por telefone ou e-mail.

1.1 O responsável da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, na Secretaria de Segurança Alimentar, passará todos os pedidos das unidades para a empresa vencedora do certame, até as 16h00.

1.2 Caso no dia da entrega haja um número maior de pedido, o responsável da Divisão de Alimentação Popular e do Servidor, na Secretaria de Segurança Alimentar, poderá solicitar até as 09h30 do mesmo dia.

1.3 No ato da entrega das marmitex e/ou lanche será entregue o vale-refeição.

1.4 Os pontos de entrega de marmitex constantes abaixo poderão, através de prévio acordo entre as partes, ser acrescido ou suprimido, a fim de atender os interesses da Administração Pública.

**OBSERVAÇÕES:**

1. Contrato de prestação de serviços, com duração de 12(doze) meses contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério da Administração;

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

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

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

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



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

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

**LOCAIS DE ENTREGAS DAS REFEIÇÕES E LANCHES**

	<b>LOCAL DE ENTREGA</b>	<b>ENDEREÇO</b>
1	<b>Administração – Sônia Maria</b>	Rua Oscarito, 809 – Jardim Sônia Maria
2	<b>Almoxarifado/Saúde</b>	Rua Alonso Vasconcelos Pacheco, 1565 – Vila Falchi
3	<b>Ambulatório São João</b>	Avenida Barão de Mauá, 4050 – São João
4	<b>Ambulatório Zaira 2</b>	Av. Presidente Castelo Branco, 1975 – Jardim Zaira
5	<b>Assistência Social</b>	Rua Campos Sales, 289 – Vila Bocaina
6	<b>Biblioteca – Sônia Maria</b>	Rua Carlos Espera, 484 – Jardim Sonia Maria
7	<b>CAPS – Infantil</b>	Rua Luis Lacava, 327 – Vila Bocaina
8	<b>Central de Cadastro Único</b>	Rua Almirante Tamandaré, 589 – Vila Bocaina
9	<b>Cemitério Nossa Sra. das Vitórias</b>	Rua Carlo de Campo, 247 – Vila Vitória
10	<b>CEMMA – Saúde</b>	Avenida da Saudade, 396 – Vila Vitória
11	<b>Centro POP</b>	Avenida Washington Luís, 625 – Jardim Cerqueira Leite
12	<b>CEO - (mesmo prédio do CEMMA)</b>	Avenida da Saudade, 396/ 2º andar – Vila Vitória
13	<b>CER-4 Centro de Referência</b>	Rua da Pátria 237 – Vila Magini
14	<b>CEREST – MAUÁ</b>	Rua Dr. Benedito Meireles Freire, 193– Vila Vitória
15	<b>COVISA</b>	Avenida Dom José Gaspar, 869 – Bairro Matriz
16	<b>CRAS Macuco</b>	Rua Remo Luis Corradini, 115 – Jardim Zaira
17	<b>CRAS Macuco – UBS</b>	Rua Remo Luis Corradini, 256 – Jardim Zaira
18	<b>CRAS Oratório</b>	Rua Salvador, 266 – Jardim Oratório
19	<b>CRAS Pq. Das Américas</b>	Rua Estados Unidos, 84 – Parque das Américas
20	<b>CRAS Vila Mercedes</b>	Rua Cicero Rodrigues da Silva, 355 – Vila Mercedes
21	<b>CRAS Zaira</b>	Avenida Presidente Castelo Branco, 2982 – Jardim Zaira
22	<b>CREAS CENTRO - (BOCAINA)</b>	Rua Alvares Machado, 48 – Vila Bocaina
23	<b>CREAS – Matriz</b>	Rua Avaré, 62 – Bairro Matriz
24	<b>CRSMCA</b>	Rua Luiz Lacava, 229 – Vila Bocaina
25	<b>E.M. Alice Jacomussi</b>	Rua Napoleão Zambelli, 71 – Jardim Araguaia
26	<b>E.M. Ana Augusta de Souza</b>	Rua Cuba, 20 – Parque das Américas
27	<b>E.M. Carolina Moreira da Silva</b>	Rua Natal, 79 – Jardim Oratório
28	<b>E.M. Chico Mendes</b>	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43 – Jardim Flórida
29	<b>E.M. Cora Coralina</b>	Rua São João, 876 B – Jardim Estrela
30	<b>E.M. Dra. Darci Ap. Finc Fornari</b>	Rua Elza Jorge, 153 – Jardim Esperança
31	<b>E.M. Dra. Lysiane P. Galvão</b>	Rua da Pátria, 237 – Vila Magini
32	<b>E.M. Florestan Fernandes</b>	Av. Washington Luiz, 3623 – Vila Magine
33	<b>E.M. Galdino Jesus dos Santos</b>	Rua João Batista Pantano, 150 – Jardim Canadá



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

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

34	<b>E.M. Geovane Oliveira Lacerda</b>	Rua Honduras, 285 – Parque das Américas
35	<b>E.M. Guimarães Rosa</b>	Rua Dr. Ariocy Rodrigues Costa, 75 – São Jorge do Guapituba
36	<b>E.M. Jeanete Beauchamp</b>	Av. Benedita Franco da Veiga, 1015 – Vila Feital
37	<b>E.M. José Rezende da Silva</b>	Rua Pedro de Toledo, 363 – Parque São Vicente
38	<b>E.M. Maria Wanny Soares Cruz</b>	Rua Clodoaldo Portugal Caribe, 449 – Vila Assis Brasil
39	<b>E.M. Maria Rosemary de Azevedo</b>	Av. Presidente Castelo Branco, 2737 – Jardim Zaíra
40	<b>E.M. Martin Luther King Junior</b>	Rua Inácio José de Moraes, 235 – Campo Verde
41	<b>E.M. Profª Marcia Regina Abraham</b>	Rua Cesário Parmegiani, 310 – Jardim Santa Lídia
42	<b>E.M. Profª Neuma Maria da Silva</b>	Estrada Aduutora Mauá e Rio Claro, 1115-A – Jardim Nova Mauá
43	<b>E.M. Profª Patricia M.F. Panigalli</b>	Rua Pernambuco, 174 – Jardim Elizabete
44	<b>E.M. Profª Rosa Mª Martins dos Santos</b>	Rua Noel Rosa, 1173 – Jardim Silva Maria
45	<b>E.M. Profª Tânia Geraldo de Campos Silva</b>	Rua Francisco Jardim, 96 – Jardim Anchieta
46	<b>E.M. Samir Auada</b>	Rua Rosa Bonini, 144 – Jardim Guapituba
47	<b>E.M. Teresinha L. Branco</b>	Av. Presidente Castelo Branco, 1884 – Jardim Zaira
48	<b>E.M. Therezinha Damo de Lima</b>	Rua Assunção, 330 – Parque das Américas
49	<b>E.M. Vereador Alberto Betão Pereira Justino</b>	R. Montevideú, 814 – Parque das Américas
50	<b>E.M. Zeny Machado Chiarotto</b>	Rua da União, 1119 – Jardim Sônia Maria
51	<b>EMEJA Clarice Lispector</b>	Rua Alonso Vasconcelos Pacheco, 1621 - Vila Bocaina
52	<b>FIEC/PQ DAS AMÉRICAS</b>	Rua La Paz, 51 – Parque das Américas
53	<b>Funerária Municipal de Mauá</b>	Rua dos Andradas, 160 – Jardim Santa Lídia
54	<b>Gruta Stª Luzia (meio ambiente)</b>	Rua Luiza da Silva Itabaiana, 5600 – Jardim Adelina
55	<b>Ouvidoria Geral do Município</b>	Rua Luis Lacava, 313 – Centro
56	<b>Parque Natural Guapituba</b>	Av. Capital João, 3220 – Guapituba
57	<b>POUPATEMPO</b>	Av. Antonio Rosa Fioravante, 1654 – Jardim Rosina
58	<b>Secretaria de Segurança Alimentar</b>	Rua Rio Branco 808 – Vila Augusto
59	<b>UBS Flórida</b>	Rua Samuel Wainer, 155 – Jardim Flórida
60	<b>UBS Guapituba</b>	R. Rosa Bonini Mariani, 204 – Guapituba
61	<b>UBS Santista</b>	Rua Januário Bacia, 120 – Jardim Santista
62	<b>UBS Sônia Maria</b>	Rua Carmem Miranda, 545 – Jardim Sônia Maria
63	<b>UBS Vila Assis</b>	Av. Assis Brasil, 591 – Vila Assis
64	<b>UBS Vila Magini</b>	Rua David Boscariol, 38 – Vila Magini
65	<b>UBS Zaira 1</b>	Rua Luiz Gonzaga do Amaral, 82 – Jardim Zaira
66	<b>UPA Barão</b>	Av. Barão de Mauá, 3567 – Jardim Maringá
67	<b>UPA Zaíra</b>	Av. Washington Luis, 1952 – Vila Magini
68	<b>UPA Vila Assis</b>	Av. Dom Gaspar, 2129 – Vila Assis
69	<b>UPA Vila Magini</b>	Av. Washington Luis, 3890 – RP7



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

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

70	<b>SAMU</b>	Rua Romano, 112 – Vila Ana Maria
71	<b>Mobilidade Urbana/Sec. De Trânsito</b>	Rua Santa Helena, 130 – B. Vila Magini
72	<b>Paço Municipal (Refeitório)</b>	Av. João Ramalho, 205 – Subsolo – Vila Noemia
73	<b>Secretaria de Serviços Urbanos (Refeitório)</b>	Av. Antônio Rosa Fioravante, 1196 – B. Centro





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

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

**A N E X O I I**

**MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO**

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 046/2021**

....., 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 do contrato, sem qualquer ônus para a P.M.M.

(local data)

.....

Nome/assinatura

Cargo



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

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÕES**

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

**PREGÃO ELETRÔNICO N°. 046/2021**

(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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ  
SECRETARIA DE FINANÇAS  
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO RP Nº. 046/2021

(MODELO DE PROPOSTA)

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Fone:

OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS SERVIDORES MUNICIPAIS.

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

ITEM	QTD	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1				
Valor Total: R\$ _____			(valor por extenso)	

**- Condições Contratuais:**

Prazo de entrega: Conforme edital

Condições de Pagamento: Conforme edital

Validade da Proposta: Conforme edital

Mauá, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
Proponente



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

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 046/2021**

"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



**A N E X O V I**

**ANEXO LC-01 – TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)**

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

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

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):** \_\_\_\_\_

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

**ADVOGADO (S)/ Nº OAB/email: (\*)** \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial 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) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

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

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

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

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

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

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

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

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

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

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

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

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

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

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

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

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

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

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



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

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

**Pela contratada:**

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

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

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

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

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

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

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

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

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

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





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

Fls. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

**ANEXO VII**

**LC-02 – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP**

**CONTRATANTE:**

**CNPJ Nº:**

**CONTRATADA:**

**CNPJ Nº:**

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM):**

**DATA DA ASSINATURA:**

**VIGÊNCIA:**

**OBJETO:**

**VALOR (R\$):**

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

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

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

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

**LOCAL e DATA:**

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



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

Fis. nº: \_\_\_\_\_

Proc. nº: 6548/2021

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

**A N E X O VIII**

**MINUTA DE CONTRATO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 046/2021**  
VALOR: R\$

**CONTRATO N.º \_\_\_\_\_/2021 QUE ENTRE SI CELEBRAM A  
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ E A EMPRESA \_\_\_\_\_,  
PARA \_\_\_\_\_.**

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de 2021, nesta cidade de Mauá, compareceram de um lado a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ, inscrito no CNPJ/MF sob o n.º 46.522.959/0001-98, neste ato representado por seu Secretário de \_\_\_\_\_ Sr. \_\_\_\_\_ no uso da competência doravante designado simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado, a empresa \_\_\_\_\_, com sede na Rua: \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º \_\_\_\_\_, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado por \_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade RG. n.º \_\_\_\_\_ e CPF/MF n.º \_\_\_\_\_ e pelos mesmos foi dito na presença das testemunhas ao final consignadas, que em face da adjudicação efetuada na licitação PREGÃO (ELETRÔNICO) N.º \_\_\_\_\_, conforme despacho exarado às fls. \_\_\_\_\_ do processo n.º \_\_\_\_\_ pelo presente instrumento avençam o presente contrato, sujeitando-se às normas da Lei n.º 8.666 de 23 de junho de 1993 e alterações, Lei n.º 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal n.º 6783 de 06 de outubro de 2005 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e às seguintes cláusulas e condições que reciprocamente outorgam e aceitam: CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO: 1.1. A CONTRATADA compromete-se a \_\_\_\_\_ para a CONTRATANTE, conforme quantidades, horários, condições e especificações constantes dos Anexos do edital n.º \_\_\_\_\_, parte integrante deste. CLÁUSULA SEGUNDA RESPONSABILIDADE DOS CONTRATANTES: 2.1. A CONTRATADA será a única responsável pelos encargos sociais, fiscais, comerciais e outros que decorrerem da execução do presente contrato. 2.2 A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato. 2.3. A CONTRATADA fica obrigada a prestar ao CONTRATANTE, independentemente de notificação, eventuais esclarecimentos que se fizerem necessários no tocante à execução do contrato. 2.4. A CONTRATADA compromete-se a manter durante toda a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as mesmas condições de habilitação aceitas pelo CONTRATANTE. 2.5. A CONTRATADA responsabiliza-se perante o CONTRATANTE pelo fornecimento de produtos e serviços de primeira qualidade. CLÁUSULA TERCEIRA: PREÇO: 3.1. O preço certo e ajustado é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), conforme proposta da CONTRATADA e correrá por conta do orçamento vigente onerando a dotação orçamentária n.º \_\_\_\_\_, empenho n.º \_\_\_\_\_. 3.2. O preço pactuado será fixo e irrevogável pelo período de um ano a contar da assinatura do contrato, conforme legislação em vigor, sendo após este prazo, será reajustado pelo índice IGPM-FGV. CLÁUSULA QUARTA: PAGAMENTO: 4.1. Os pagamentos serão efetuados no prazo de até 30 dias. 4.2. Para efeito do início da contagem do prazo de pagamento, será considerado o dia do efetivo recebimento dos \_\_\_\_\_ pelo CONTRATANTE. 4.3 Estão excluídos os atrasos motivados pela CONTRATADA, independentemente de eventual prorrogação autorizada pelo CONTRATANTE. 4.4. O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente ou, excepcionalmente, na Seção de Tesouraria, a critério da Secretaria Municipal de Finanças. A CONTRATADA deverá fazer constar na documentação fiscal: o nome do Banco, o número da agência e da conta corrente. O atraso no pagamento por falta dessas informações será considerado de responsabilidade da CONTRATADA. CLÁUSULA QUINTA: VIGÊNCIA: 5.1. O prazo de vigência do presente é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, respeitadas as disposições da Lei Federal 8666/93. CLÁUSULA SEXTA: RECEBIMENTO: 6.1. O recebimento do objeto do presente contrato, poderá ser feito pela Secretaria responsável pela contratação, e será aplicado, no que couber, o disposto no artigo 73, incisos I e II e artigos 74 a 76, da Lei n.º 8.666/93. CLÁUSULA SÉTIMA: PENALIDADES: 7.1. Pela injustificada inexecução parcial ou total do objeto deste contrato, serão aplicadas à CONTRATADA, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da rescisão contratual: 7.1.1. Advertência. 7.1.2. Multa: a) Multa pela recusa da CONTRATADA em receber o pedido de fornecimento sem a devida justificativa aceita pelo CONTRATANTE, no valor equivalente a 10% (dez por cento) do valor adjudicado; b) Multa pela inexecução parcial do contrato, no valor equivalente a 10% (dez por cento) sobre a parcela inexecutada, podendo o CONTRATANTE autorizar a continuação do mesmo; c) Multa pela inexecução total do contrato no valor equivalente a 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato; d) Multa no valor equivalente a 10% (dez por cento) do valor total do contrato se os produtos forem de má qualidade, fora dos mais rigorosos padrões de higiene ou em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo CONTRATANTE; e) Multa por atraso na entrega no valor equivalente a 0,5% (meio por cento) do valor total da nota de empenho, para cada dia de atraso, não podendo ultrapassar a 20% (vinte por cento); 7.1.3 a) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos; b) 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. 7.1.4 As multas são independentes entre si. A aplicação de uma não exclui a das outras, bem como das demais penalidades previstas em lei. 7.1.5. O valor relativo as multas, eventualmente aplicadas, será reduzido de pagamento que o CONTRATANTE efetuar, mediante a emissão de Guia de Recolhimento. Na impossibilidade, o valor da multa será inscrito em Dívida Ativa para cobrança judicial, assegurando-se o direito de defesa. CLÁUSULA OITAVA: RESCISÃO: 8.1. O presente contrato poderá ser rescindido: a) unilateralmente, nas hipóteses previstas no artigo 78, incisos I a XII e XVII a XVIII, da Lei n.º 8.666/93 e alterações; b) amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE e; c) judicial, nos termos da legislação. 8.2. Nos casos de rescisão administrativa, fica assegurado ao CONTRATANTE as prerrogativas previstas nos incisos I a IV do art. 80, da Lei supra citada. CLÁUSULA NONA: DOCUMENTOS INTEGRANTES: 9.1. Faz parte integrante do presente instrumento, independentemente de transcrição, todo o conteúdo do processo administrativo n.º \_\_\_\_\_ e da proposta da CONTRATADA. CLÁUSULA DÉCIMA: FORO: 10.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Mauá, neste Estado, para dirimir as questões oriundas deste contrato, com expressa renúncia de outro por mais privilegiado que seja ou venha a ser. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: LEGISLAÇÃO: 11.1. O presente contrato é regido pela Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações, pelos preceitos de Direito Público e, supletivamente pelos princípios da Teoria Geral dos Contratos e das Disposições de Direito Privado. Este ajuste é lavrado nos termos da minuta constante às fls. \_\_\_\_\_ e, aprovado às fls. \_\_\_\_\_ do processo administrativo n.º \_\_\_\_\_ e que, após lido e achado conforme, vai devidamente assinado pelas partes contratantes e testemunhas abaixo.

SECRETÁRIO DE \_\_\_\_\_

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_  
NOME/RG

\_\_\_\_\_  
NOME/RG