



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 008/2020

PROCESSO DE COMPRAS N.º: 3966/2020

REPARTIÇÃO INTERESSADA: Secretaria de Segurança Alimentar

OBJETO: FORNECIMENTO DE KIT LANCHE PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE.
Recebimento das propostas até: 19/08/2020 ÀS 08:59 HORAS.
Abertura das propostas: 19/08/2020 ÀS 09:00 HORAS.
Início da sessão de disputa de preços: 19/08/2020 ÀS 09:15 HORAS.
Sistema eletrônico utilizado: Compras BR – Portal de Licitações
Referência de tempo: Horário de Brasília – DF.

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

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

1 – PREÂMBULO

1.1. Tornamos público que, por autorização do **Secretário de Segurança Alimentar – Sr. João Carlos Favaro**, acha-se aberta, nesta Prefeitura, LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO, a qual será regida pelas Leis Federais n.ºs 10.520/02, 8.666/93 e suas alterações posteriores, Lei complementar 123/06, Decretos Municipais n.ºs 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 19 de Agosto de 2020**, nos seguintes endereços eletrônicos: www.comprasbr.com.br

2 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

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

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

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

3. DO OBJETO

3.1. O presente Pregão eletrônico tem como objeto **FORNECIMENTO DE KIT LANCHE PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO**, conforme especificações constantes do Anexo I, que integra edital em todos os seus termos e condições.

4. DA PARTICIPAÇÃO

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

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



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

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

- a) Estejam declaradas inidôneas (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);
- b) Impedidas de licitar e contratar com o Município de Mauá (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);
- c) Que possuam qualquer outro impedimento legal para tanto;
- d) Que não possuam em seu objeto social, ramo de atividade que seja pertinente ao objeto a ser licitado.
- e) Reunidas em consórcio.

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

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

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

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

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

5. CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

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

6. CONEXÃO COM O SISTEMA

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

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

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

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

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

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

7. PROPOSTA COMERCIAL

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

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

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

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



7.1.3.1. Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal do licitante, por meio do e-mail: cpl@maua.sp.gov.br dirigida ao Pregoeiro, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

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

8. HABILITAÇÃO

8.3.1. A documentação relativa à Habilitação Jurídica consistirá em:

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;

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

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

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

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

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

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

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

8.3.2. A documentação relativa à Regularidade Fiscal consiste em:

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

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

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

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

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

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

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

i) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8.3.3. A documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

8.3.3.1. Atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem o fornecimento de objeto similar conforme anexo I, sem exigência de comprovação de quantitativos mínimos;

8.3.4. A documentação relativa à qualificação econômica financeira consiste em:

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

8.6. As licitantes inscritas no Registro Cadastral da Prefeitura de Mauá, poderão apresentar o respectivo Certificado, com prazo de validade em vigor na data prevista para sessão de abertura deste certame, na "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, 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 19/08/2020, os interessados poderão incluir ou substituir propostas no sistema eletrônico.

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

9.4. Classificadas as propostas, às 09:15 horas do dia 19 de Agosto de 2020, iniciar-se-á a fase de lances, na qual os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sem restrições de quantidade de lances ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado de seu recebimento, respectivo horário de registro e valor, pressupondo-se a necessidade de estarem às empresas conectadas ao sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.13. Declarado o licitante vencedor, o pregoeiro consignará esta decisão e os eventos ocorridos em ata própria, que será disponibilizada pelo sistema eletrônico, e o processo será encaminhado à autoridade competente para homologação e adjudicação.

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

10. JULGAMENTO

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

11. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS OBJETOS SOLICITADOS

11.1. A contratada deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade (pois pode haver alteração em feriados) conforme pedido emitido pela Divisão de Alimentação Escolar (D.A.E.), pedido este enviado em até 05 (cinco) dias de antecedência a data da entrega. Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe ao fornecedor comunicar, em até 24 (vinte e quatro) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, solicitando a substituição dentro dos critérios estabelecidos no edital, indicados e/ou aprovados pela D.A.E., sujeito a análise pela equipe técnica da D.A.E.

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

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

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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



13. PENALIDADES

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

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

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas por meio do endereço eletrônico <https://www.comprasbr.com.br/>.

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

- 07.07.12.366.0071.2327 – Código Reduzido: 519/2020 – Projeto ativ.: 2327 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0005-Transferências e Convênios Federais – Vinculados – Aplicação: 20006 – Q.E.S.E.

- 05.05.08.244.0050.2058 – Código Reduzido: 234/2020 – Projeto ativ.: 2058 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0005-Transferências e Convênios Federais – Vinculados – Aplicação: 51000 – Fas – Fundo de Assistência Social – Geral.

- 05.05.08.244.0051.2263 – Código Reduzido: 269/2020 – Projeto ativ.: 2263 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0005-Transferências e Convênios Federais – Vinculados – Aplicação: 51000 – Fas – Fundo de Assistência Social – Geral.

- 05.05.08.244.0051.2260 – Código Reduzido: 257/2020 – Projeto ativ.: 2260 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0005-Transferências e Convênios Federais – Vinculados – Aplicação: 51000 – Fas – Fundo de Assistência Social – Geral.

- 16.16.27.812.0150.2164 – Código Reduzido: 969/2020 – Projeto ativ.: 2164 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 11000 – Geral.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS

Fis. nº: _____

Proc. nº: 3966/2020

Rubrica: _____

- **19.19.18.541.0190.2194** – Código Reduzido: 1066/2020 – Projeto ativ.: 2194 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 11000 – Geral.
- **04.04.04.122.0001.2041** – Código Reduzido: 82/2020 – Projeto ativ.: 2041 – Rubrica: 3.3.90.30.07.00.00.00 – Recurso: 0001-Tesouro – Aplicação: 11000 – Geral.

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

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

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

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

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

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

14.9. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverá ser encaminhado por escrito a Divisão de Compras, pelo correio eletrônico: cpl@maua.sp.gov.br, até 03 (três) dias úteis antes da data e horário de recebimento de propostas comerciais previstos no subitem 9.2. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e preciso para permitir a apresentação de proposta e documentos, não cabendo ao licitante o direito a qualquer reclamação posterior.

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

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

14.12. Da decisão de desclassificar as propostas de preços (subitem 9.3) somente caberá pedido de reconsideração ao próprio pregoeiro, a ser apresentado por meio do correio eletrônico: cpl@maua.sp.gov.br, acompanhado da justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.18 Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma eletrônica.

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

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

Mauá, 05 de Agosto de 2020.

João Carlos Favaro

Secretário de Segurança Alimentar



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: FORNECIMENTO DE KIT LANCHE PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.

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

LOTE 1 – COTA PRINCIPAL				
ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL
1	Unid.	Kit lanche tradicional	20.151	241.812
2	Unid.	Kit lanche para necessidades alimentares especiais	294	3.528

LOTE 2 – COTA RESERVADA				
ITEM	UNID.	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL	QUANT. ANUAL
1	Unid.	Kit lanche tradicional	6.717	80.604
2	Unid.	Kit lanche para necessidades alimentares especiais	98	1.176

* Kit lanche conforme composição e especificação

1. COMPOSIÇÃO e ESPECIFICAÇÕES DO KIT LANCHE – LOTES 1 E 2

1.1. O kit lanche (item 1 ou item 2) será composto de:

1.1.1 ITEM 1 – 1 pão com 50 gramas; ou 1 salgado assado;

1.1.2 ITEM 2 – recheio total de 50 gramas, sendo composto por:

1.1.2.1 um tipo de queijo (queijo prato, mussarela, queijo minas frescal ou requeijão);

1.1.2.2 combinação de um tipo de queijo (queijo prato, mussarela, queijo minas frescal ou requeijão) com um recheio cárneo (presunto magro);

1.1.2.4 quando a opção de recheio incluir uma hortaliça (tomate, alface, cenoura), a quantidade total de recheio será de 50 gramas (conforme Item 1.1.2.1 ou 1.1.2.), mais o percapita indicado para a hortaliça, conforme indicado no item 29 (das especificações detalhadas dos itens).

1.1.3 ITEM 3 – 1 sobremesa, podendo ser um doce de banana sem açúcar, ou uma fruta (banana, maçã, pêra, goiaba, poncã ou caqui);

1.1.4 ITEM 4 – bebida, sendo suco de frutas.

1.1.5 ITEM 5 – Todos os kits deverão conter um guardanapo de papel embalado individualmente, com dimensão mínima (aproximada) de 20 x 20cm.

1.1.6 Todos os produtos que compõem o kit lanche deverão obedecer as especificações técnicas dos produtos (tópico 3), que fazem parte do Anexo I deste Edital.

1.1.7 Se durante o decorrer do contrato for constatada baixa aceitação de algum produto que compõe o kit lanche, fica a critério do órgão competente, ou seja, Prefeitura Municipal de Mauá, solicitar à empresa vencedora a substituição do produto ora referido.

1.1.8 Deverá obedecer modelo de cardápio e per capita descritos no tópico 2 deste anexo.

1.2. EMBALAGEM: Os 4 (quatro) itens do kit, deverão estar acondicionadas em embalagem secundária conforme descrições:

1.2.1 Em saco plástico (polipropileno) transparente em tamanho apropriado, hermeticamente fechado.

1.2.2 A embalagem terciária deverá ser em caixa de papelão ou monobloco plástico vazado, de cor clara e higienizados, devidamente rotulados conforme legislação vigente, para melhor acondicionamento das embalagens secundárias.

1.2.3 Os kits destinados aos diabéticos, intolerância a lactose e hipertenso, deverão vir com etiqueta de identificação do tipo de kit, bem como o nome da escola e do aluno a que se destina. Tais informações serão encaminhadas no momento do pedido.

1.3 PRAZO DE VALIDADE

1.3.1 Lanche, composto pelo ITEM 1 (pão) juntamente com ITEM 2 (recheio), deverá ter prazo de validade de 2 (dois) a 3 (três) dias, na data da entrega do kit.

1.3.2 ITENS 3 (sobremesa) e 4 (bebida), deverão ter prazo de validade de no mínimo 3 (três) dias, na data da entrega do kit, incluindo-se para o item 3, no caso das frutas, estar em estado adequado de maturação para o consumo no mesmo período.



2. MODELO DE CARDÁPIO MENSAL DO KIT LANCHE E INCIDÊNCIA DO ITENS

2.1 INCIDÊNCIA DOS ITENS (conforme cardápio item 2):

2.1.1 Valores indicados na lista a seguir, considerando o número de vezes que deverá ser servido no cardápio durante o mês

- Pão integral: 2 a 3 vezes por semana; Obs.: tradicional e variações;
- Salgado assado: 2 a 3 vezes por semana; Obs.: tradicional e variações;
- Queijos (mussarela, prato, minas frescal, requeijão): 2 a 3 vezes por semana; Obs.: tradicional e variações;
- Embutidos (presunto): 2 vezes por mês;
- Atum: 1 vez por mês;
- Suco de frutas: diariamente;
- Hortaliças (cenoura, beterraba, alface, rúcula e tomate): 2 a 3 vezes por semana;
- Sobremesas:
- Frutas: 4 vezes por semana;
- Doce de banana sem açúcar: 1 vez por semana.

2.1 KIT LANCHE TRADICIONAL

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL QUEIJO PRATO COM REQUEIJÃO E TOMATE SUCO DE MAÇÃ PÊRA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL MUSSARELA COM REQUEIJÃO E MANJERICÃO SUCO DE PÊSSEGO MAÇÃ	ESFIRRA DE CARNE COM ESPINAFRE SUCO DE UVA BANANA	PÃO DE BATATA FRANGO C/ REQUEIJÃO SUCO DE ABACAXI DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	FOGAÇA INTEGRAL DE CARNE DESFIADA C/ CENOURA SUCO DE LARANJA COM BETERRABA GOIABA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL PRESUNTO C/ TOMATE SUCO DE MAÇÃ COM ESPINAFRE DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL MUSSARELA COM CENOURA e ALECRIM SUCO DE PÊSSEGO PÊRA	ESFIRRA INTEGRAL DE ESCAROLA SUCO DE MAÇÃ TANGERINA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL QUEIJO FRESCO E RÚCULA SUCO DE UVA BANANA	ESFIHA DE CARNE COM ESPINAFRE SUCO DE MANGA CAQUI
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL QUEIJO PRATO COM ALFACE SUCO DE LARANJA COM BETERRABA PÊRA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL MUSSARELA COM TOMATE E ORÉGANO SUCO DE PÊSSEGO BANANA	ESFIRRA INTEGRAL DE ESCAROLA SUCO DE UVA MAÇÃ	PÃO DE BATATA FRANGO C/ REQUEIJÃO SUCO DE ABACAXI DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	FOGAÇA INTEGRAL DE CARNE DESFIADA C/ CENOURA SUCO DE UVA BRANCA GOIABA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL PRESUNTO E RÚCULA SUCO DE ABACAXI DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL ATUM COM REQUEIJÃO E BETERRABA RALADA SUCO DE MAÇÃ PÊRA	ESFIRRA DE CARNE COM ESPINAFRE SUCO DE UVA TANGERINA	FOGAÇA INTEGRAL DE CARNE DESFIADA C/ CENOURA SUCO DE MANGA MAÇÃ	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL MUSSARELA COM TOMATE e SALSA SUCO DE MAÇÃ COM ESPINAFRE BANANA



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: _____

Proc. nº: 3966/2020

Rubrica: _____

2.2 KIT LANCHE PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

2.2.1 Kit lanche para DIABÉTICO

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESFIRRA INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	FOGAÇA INTEGRAL DE
QUEIJO PRATO COM REQUEIJÃO E TOMATE	MUSSARELA COM REQUEIJÃO E MANJERICÃO	DE ESCAROLA	ATUM COM REQUEIJÃO E BETERRABA RALADA	CARNE DESFIADA C/ CENOURA
SUCO DE MAÇÃ	SUCO DE PÊSSEGO	SUCO DE UVA	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE LARANJA COM BETERRABA
PÊRA	MAÇÃ	BANANA	DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	GOIABA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESFIRRA INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	FOGAÇA INTEGRAL DE
MUSSARELA C/TOMATE	MUSSARELA COM CENOURA e ALECRIM	DE ESCAROLA	QUEIJO FRESCO E RÚCULA	CARNE DESFIADA C/ CENOURA
SUCO DE MAÇÃ COM ESPINAFRE	SUCO DE PÊSSEGO	SUCO DE MAÇÃ	SUCO DE UVA	SUCO DE MANGA
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	PÊRA	TANGERINA	BANANA	CAQUI
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESFIRRA INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	FOGAÇA INTEGRAL DE
QUEIJO PRATO COM ALFACE	MUSSARELA COM TOMATE E ORÉGANO	DE ESCAROLA	QUEIJO FRESCO E RÚCULA	CARNE DESFIADA C/ CENOURA
SUCO DE LARANJA COM BETERRABA	SUCO DE PÊSSEGO	SUCO DE UVA	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE UVA BRANCA
PÊRA	BANANA	MAÇÃ	DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	GOIABA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESFIRRA INTEGRAL	FOGAÇA INTEGRAL DE	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL
MUSSARELA E RÚCULA	ATUM COM REQUEIJÃO E BETERRABA RALADA	DE ESCAROLA	CARNE DESFIADA C/ CENOURA	MUSSARELA COM TOMATE e SALSA
SUCO DE ABACAXI	SUCO DE MAÇÃ	SUCO DE UVA	SUCO DE MANGA	SUCO DE MAÇÃ COM ESPINAFRE
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	PÊRA	TANGERINA	MAÇÃ	BANANA

2.2.2 Kit lanche para INTOLERÂNCIA A LACTOSE (Zero lactose)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESFIRRA DE	PÃO DE BATATA	FOGAÇA INTEGRAL DE
QUEIJO PRATO ZERO LACTOSE	MUSSARELA ZERO LACTOSE	CARNE COM ESPINAFRE	FRANGO C/	CARNE DESFIADA
COM REQUEIJÃO ZERO LACTOSE E TOMATE	COM REQUEIJÃO ZERO LACTOSE E MANJERICÃO		COM REQUEIJÃO ZERO LACTOSE	C/ CENOURA
SUCO DE MAÇÃ	SUCO DE PÊSSEGO	SUCO DE UVA	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE LARANJA COM BETERRABA
PÊRA	MAÇÃ	BANANA	DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	GOIABA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESFIRRA INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESPIHA DE
PRESUNTO C/TOMATE	MUSSARELA ZERO LACTOSE COM CENOURA e ALECRIM	DE ESCAROLA	QUEIJO FRESCO ZERO LACTOSE E RÚCULA	CARNE COM ESPINAFRE
SUCO DE MAÇÃ COM ESPINAFRE	SUCO DE PÊSSEGO	SUCO DE MAÇÃ	SUCO DE UVA	SUCO DE MANGA
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	PÊRA	TANGERINA	BANANA	CAQUI
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESFIRRA INTEGRAL	PÃO DE BATATA	FOGAÇA INTEGRAL DE
QUEIJO PRATO ZERO LACTOSE	MUSSARELA ZERO LACTOSE	DE ESCAROLA	FRANGO C/	CARNE DESFIADA
COM ALFACE	COM TOMATE E ORÉGANO		COM REQUEIJÃO ZERO LACTOSE	C/ CENOURA
SUCO DE LARANJA COM BETERRABA	SUCO DE PÊSSEGO	SUCO DE UVA	SUCO DE ABACAXI	SUCO DE UVA BRANCA
PÊRA	BANANA	MAÇÃ	DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	GOIABA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL	ESFIRRA DE	FOGAÇA INTEGRAL DE	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL
PRESUNTO E RÚCULA	ATUM COM REQUEIJÃO ZERO LACTOSE	CARNE COM ESPINAFRE	CARNE DESFIADA C/ CENOURA	MUSSARELA ZERO LACTOSE
SUCO DE ABACAXI	BETERRABA RALADA	SUCO DE UVA	SUCO DE MANGA	SUCO DE MAÇÃ COM ESPINAFRE
DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR	PÊRA	TANGERINA	MAÇÃ	BANANA



2.2.3 Kit lanche para HIPERTENSO (SEM SAL / HIPOSSÓDICO)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL QUEIJO PRATO COM CREME VEGETAL A BASE DE SOJA s abor REQUEIJÃO E TOMATE SUCO DE MAÇÃ PÉRA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL MUSSARELA COM CREME VEGETAL A BASE DE SOJA s abor REQUEIJÃO SUCO DE PÊSSEGO MAÇÃ	ESFIRRA INTEGRAL DE ESCAROLA sem sal SUCO DE UVA BANANA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL ATUM COM CREME VEGETAL A BASE DE SOJA s abor REQUEIJÃO BETERRABA RALADA SUCO DE ABACAXI DOCE DE BANANA SEMAÇUCAR	FOGAÇA INTEGRAL DE CARNE DESFIADA C/ CENOURA sem sal SUCO DE LARANJA COM BETERRABA GOIABA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL QUEIJO FRESCO SEM SAL C/ TOMATE SUCO DE MAÇÃ COM ESPINAFRE DOCE DE BANANA SEMAÇUCAR	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL MUSSARELA COM CENOURA e ALECRIM SUCO DE PÊSSEGO PÉRA	ESFIRRA INTEGRAL DE ESCAROLA sem sal SUCO DE MAÇÃ TANGERINA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL QUEIJO FRESCO SEM SAL ERÚCULA SUCO DE UVA BANANA	FOGAÇA INTEGRAL DE CARNE DESFIADA C/ CENOURA sem sal SUCO DE MANGA CAQUI
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL QUEIJO PRATO CREME VEGETAL A BASE DE SOJA s abor REQUEIJÃO COM ALFACE SUCO DE LARANJA COM BETERRABA PÉRA	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL MUSSARELA COM TOMATE E ORÉGANO SUCO DE PÊSSEGO BANANA	ESFIRRA INTEGRAL DE ESCAROLA sem sal SUCO DE UVA MAÇÃ	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL QUEIJO FRESCO SEM SAL ERÚCULA SUCO DE ABACAXI DOCE DE BANANA SEMAÇUCAR	FOGAÇA INTEGRAL DE CARNE DESFIADA C/ CENOURA sem sal SUCO DE UVA BRANCA GOIABA
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL MUSSARELA CREME VEGETAL A BASE DE SOJA s abor REQUEIJÃO ERÚCULA SUCO DE ABACAXI DOCE DE BANANA SEMAÇUCAR	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL ATUM COM CREME VEGETAL A BASE DE SOJA s abor REQUEIJÃO BETERRABA RALADA SUCO DE MAÇÃ PÉRA	ESFIRRA INTEGRAL DE ESCAROLA sem sal SUCO DE UVA TANGERINA	FOGAÇA INTEGRAL DE CARNE DESFIADA C/ CENOURA sem sal SUCO DE MANGA MAÇÃ	PÃO DE HOT DOG INTEGRAL SEM SAL QUEIJO FRESCO SEM SAL COM TOMATE e SALSA SUCO DE MAÇÃ COM ESPINAFRE BANANA

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ITENS) QUE COMPÕEM O KIT LANCHE

ITEM 1 – PÃO DE HOT DOG INTEGRAL

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo integral, fibras e/ou grãos, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes:

2.1.1 Tradicional/ diabético/ zero lactose: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo ou gordura vegetal, fermento biológico, sal, melhorador de farinha e conservador.

2.1.2 Hipossódico: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo ou gordura vegetal, fermento biológico, melhorador de farinha e conservador.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso unitário: 50 (cinquenta) gramas.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa cozida; o pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo.

Textura: O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros;

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

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

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

2.3.1 Será rejeitado o pão queimado e mal cozido.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.



3. EMBALAGEM

O pão tipo hot dog integral, juntamente com o recheio indicado para o respectivo dia, deverá estar acondicionado individualmente em embalagem BOPP no sistema flow Pack, lacrado, transparente, atóxico, resistente, apropriada para o contato direto com alimentos, devidamente identificado conforme legislação para rotulagens de alimentos.

ITEM 2 – SALGADO ASSADO RECHEADO (diversos)

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

É o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.

Compreenderá esfirra de carne com espinafre; pão de batata frango com requeijão (tradicional e para intolerância a lactose); esfirra integral de escarola (tradicional e hipossódico); fogaça integral de carne desfiada com cenoura (tradicional e hipossódico).

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Ingredientes:

2.1.1 Esfirra de carne com espinafre:

2.1.1.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha e emulsificante.

2.1.1.2 Recheio de carne: carne moída (patinho ou coxão-mole), tomate, espinafre, sal e temperos (cebola, alho, salsinha entre outros)

2.1.2 Pão de batata de frango com requeijão:

2.1.2.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, óleo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha, batata e emulsificante.

2.1.2.2 Recheio de frango com requeijão: peito de frango cozido e desfiado, molho ou extrato de tomate, sal, temperos (cebola, alho, salsinha entre outros) e requeijão cremoso (para o kit de intolerância a lactose, deverá utilizar o requeijão zero lactose).

2.1.3 Esfirra integral de escarola:

2.1.3.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha e emulsificante. Obs.: não deverá conter açúcar adicionado na massa.

2.1.3.2 Recheio tradicional: escarola, sal e temperos (cebola, alho, salsinha entre outros).

2.1.3.3 Recheio hipossódico: escarola e temperos (cebola, alho, salsinha entre outros).

2.1.4 Fogaça integral de carne desfiada com cenoura:

2.1.4.1 Massa: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo, fermento biológico, sal, melhorador de farinha e emulsificante. Obs.: não deverá conter açúcar adicionado na massa.

2.1.4.2 Recheio tradicional: carne desfiada (patinho ou acém), tomate, cenoura ralada, sal e temperos (cebola, alho, salsinha entre outros)

2.1.4.3 Recheio hipossódico: carne desfiada (patinho ou acém), tomate, cenoura ralada e temperos (cebola, alho, salsinha entre outros)

2.1.5 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso unitário: 120 (cento e vinte) a 150 (cento e cinquenta) gramas, sendo metade de massa e metade de recheio (aproximadamente).

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: massa cozida; o salgado deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo; recheio: característico;

Textura: O miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros; recheio: característico;

Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branco-palha; recheio: característico; recheio: característico;

Cheiro: próprio; recheio: característico;

Sabor: próprio; recheio: característico;

2.3.1 Será rejeitado o salgado queimado e mal cozido;

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O salgado recheado, deverá estar acondicionado individualmente em embalagem BOPP no sistema flow Pack, lacrado, transparente, atóxico, resistente, apropriada para o contato direto com alimentos, devidamente identificado conforme legislação para rotulagens de alimentos.



ITEM 3 – QUEIJO TIPO MUSSARELA

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do calho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante, conservante e sal.

2.1.2 Zero lactose: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coalho, enzima lactase, conservante e sal.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas.

2.2.1 Quantidade de fatias por lanche: 01 (uma) se acompanhado de outro queijo ou carne e 02 (duas) se recheio único.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: Massa semidura;

Textura: macia;

Cor: branco-creme, homogênea;

Odor: próprio;

Sabor: Suave, levemente salgado, próprio.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

ITEM 4 – QUEIJO TIPO PRATO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por queijo o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do calho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento lático, cloreto de cálcio, coagulante, conservante e corante natural urucum.

2.1.2 Zero lactose: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, fermento lático, cloreto de cálcio, coagulante, enzima lactase e corante natural urucum.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas.

2.2.1 Quantidade de fatias por lanche: 01 (uma) se acompanhado de outro queijo ou carne e 02 (duas) se recheio único.

2.3 Características organolépticas

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.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

ITEM 5 – QUEIJO MINAS FRESCAL

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por Queijo Minas Frescal, o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas e que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.



2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

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

2.1.2 Zero lactose: leite pasteurizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, regulador de acidez, enzima lactase e coalho.

2.1.3 Hipossódico: leite pasteurizado, cloreto de cálcio, regulador de acidez e coalho.

2.1.4 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas.

2.2.1 Quantidade de fatias por lanche: 01 (uma) se acompanhado de outro queijo ou carne e 02 (duas) se recheio único.

2.3 Características organolépticas

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

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

ITEM 6 – REQUEIJÃO CREMOSO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

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

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Tradicional: 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

2.1.2 Zero lactose: leite, creme de leite, sal, regulador de acidez, fermento láctico, cloreto de cálcio, coagulante, enzima lactase e conservante.

2.1.3 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso líquido mínimo de recheio: 25 (vinte e cinco) gramas.

2.2.1 Quantidade de produto por lanche: 25 (vinte e cinco) gramas se acompanhado de outro item e 50 (cinquenta) gramas se recheio único.

2.3 Características organolépticas:

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;

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

ITEM 7 – CREME VEGETAL À BASE DE SOJA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

É o produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal de soja, podendo ser adicionado de outro(s) ingrediente(s), desde que aprovados. Sabor: requeijão.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: água, óleo de soja, extrato de soja, amido, levedura, sal, conservador, acidulante, espessante, sequestrante, estabilizantes, antioxidantes e aromatizante.



2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Peso líquido mínimo de recheio: 25 (vinte e cinco) gramas.

2.2.1 Quantidade de produto por lanche: 25 (vinte e cinco) gramas se acompanhado de outro item e 50 (cinquenta) gramas se recheio único.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: emulsão fluída, homogênea, uniforme;

Consistência: untável;

Textura: cremosa, lisa e fina;

Cor: característica, homogênea normal;

Cheiro: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição/sabor;

Sabor: característico de acordo com os ingredientes de sua composição/aroma.

ITEM 8 – PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Entende-se por Presunto Cozido, seguido das especificações que couberem, o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos (abatidos sob prévia inspeção sanitária), desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Deverá vir sem capa de gordura. Não será aceito apresuntado.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 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.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto. Não será permitido o emprego na sua preparação de fermentos proteolíticos.

2.2 Peso líquido mínimo da fatia: 25 (vinte e cinco) gramas.

2.2.1 Quantidade de fatias por lanche: 01 (uma) se acompanhado de queijo e 02 (duas) se recheio único.

2.3 Características organolépticas

Aspecto: próprio;

Textura: firme, característica;

Cor: rosado;

Odor: próprio;

Sabor: próprio.

2.3.1 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.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

ITEM 9 – ERVAS AROMÁTICAS DESIDRATADAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por ervas desidratadas o produto obtido das folhas secas através de processo tecnológico adequado. Compreende Manjerição (*Ocimum basilicum* L.) e orégano (*Origanum vulgare* L. subsp. *Vulgare*).

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição:

2.1.1 Orégano: orégano desidratado;

2.1.2 Manjerição: manjerição desidratado;

2.1.3 Salsa: salsa desidratada;

2.1.4 Alecrim: alecrim desidratado;

2.2 Quantidade por lanche: 0,1 a 0,2 gramas.

2.3 Características organolépticas:

Aspecto: folha desidratada;

Textura: característica;



Cor: verde pardacenta;

Sabor: característico;

Odor: próprio, aromático.

2.3.1 Será rejeitado o produto oxidado.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

ITEM 10 – SUCO DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS)

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Néctar é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da fruta e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionada de ácidos. Sabores: laranja, maracujá, pêssego, goiaba, manga e uva. Suco ou sumo é a bebida não fermentada, não concentrada, obtida da fruta madura e sã, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. A designação integral será privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural. Sabores: manga com laranja, uva branca, maçã, pêssego com maçã, laranja com beterraba, maçã com espinafre, abacaxi e uva.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: água, suco concentrado e/ou polpa e ou suco desidratado de frutas e hortaliças (laranja, pêssego, manga, couve, espinafre, beterraba, maçã abacaxi, uva branca e uva). Poderá conter: antioxidante ácido ascórbico (vitamina C), acidulante, estabilizante e aroma natural.

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: próprio, de acordo com a fruta/hortaliça;

Consistência: líquida;

Cor: própria, de acordo com a fruta/hortaliça;

Cheiro: próprio de acordo com a fruta/hortaliça;

Sabor: característico da fruta/hortaliça.

2.3 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

3. EMBALAGEM

O produto deverá estar acondicionado em embalagem tetra pak (tetrabrik asseptic), estéreis, adequados ao contato direto com alimentos, hermeticamente fechados, devendo conter 200ml cada, com 01 canudo embalado individualmente.

3.1 Serão rejeitadas embalagens amassadas ou danificadas.

ITEM 11 – DOCE DE BANANA SEM AÇÚCAR

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis de banana nanica, a partir de matéria prima sã e limpa, sem adição de aditivos alimentares, corantes, cozido até uma consistência apropriada (massa – pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte), acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

2.1 Composição: banana, conservante e acidulante.

2.2 Características organolépticas:

Aspecto: massa;

Textura: macia;

Cor – próprio;

Cheiro – próprio;

Sabor – doce, próprio.



3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno metalizado, atóxico, termossoldado, resistente, com capacidade para 20 (vinte) a 30 (trinta) gramas do produto.

ITEM 12 – FRUTAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fruta é o produto procedente da frutificação de uma planta sã, destinado ao consumo, "in natura". O produto é designado, simplesmente, por seus nomes comuns, EX: "banana", "maçã", "pêssego".

Compreenderá as seguintes frutas: banana nanica ou prata, maçã gala ou fuji, caqui fuyu ou giombo, tangerina poncã ou murcot, pêra danjou ou williams e goiaba vermelha.

2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

2.1 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.

2.2 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.

2.3 Cada fruta deverá conter de 80 (oitenta) a 120 (cento e vinte) gramas.

2.4 Classificação: as frutas, de acordo com as suas características, serão classificadas em Extra, constituída por fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca; equivalente a classificação "A" do Boletim Informativo do CEAGESP;

2.5 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

2.6 Todas as frutas deverão vir já higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013)

2.7 As frutas deverão vir embaladas individualmente, prontas para o consumo.

2.7.1 Excluem-se da exigência da embalagem individual as frutas banana e tangerina, pois não são consumidas com a casca.

3. EMBALAGEM

Cada fruta deverá vir embalada em filme de PVC esticável, atóxico, inodoro, transparente e resistente, exceto banana e tangerina.

ITEM 13 – HORTALIÇAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Hortaliça é a planta herbácea da qual uma ou mais partes são utilizadas como alimento na sua forma natural. O produto será designado: verdura, quando utilizadas as partes verdes; legumes, quando utilizado o fruto ou a semente, especialmente das leguminosas e, bulbos, raízes, tubérculos e rizomas, quando são utilizadas as partes subterrâneas.

Compreenderá as seguintes hortaliças: alface, cenoura, rúcula, beterraba e tomate.

2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

2.1 Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, 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 e insetos; não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estejam livres das folhas de terra; estejam isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

2.2 Classificação: de acordo com as suas características, são classificadas em Extra, quando constituída por produto de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentam tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e a polpa devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas ou defeitos na casca;

2.3 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.

2.4 As hortaliças deverão ser higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013), prontas para o consumo.

2.5 Apresentação e quantidade por lanche:

2.5.1 Alface: folhas inteiras; 30 gramas por lanche (equivalente 4 folhas pequenas);

2.5.2 Tomate: fatiado; 40 gramas por lanche (equivalente 2 fatias grossas);

2.5.3 Cenoura e beterraba: ralada; 40 gramas por lanche (equivalente a 2 colheres de sopa cheias).

2.5.4 Rúcula: folhas inteiras; 30 gramas por lanche (equivalente a 6 folhas);

2.6 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

ITEM 14 – ATUM SÓLIDO EM CONSERVA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por conservas de atuns (reservado exclusivamente para as espécies Thunnus alalunga, T. albacares, T. atlanticus, T. obesus, T. maccoyii, T. thynnus, T. tonggol e Katsuwonus pelamis), o produto elaborado a partir de atum íntegro, sem pele, espinhas e sangacho envasado em recipientes herméticos e esterilizados. Sendo atum sólido: lombo do peixe cortado em segmentos transversais com os planos de seus cortes paralelos ao fundo do recipiente, sem a adição de nenhum fragmento livre em que a proporção de pedaços soltos gerados da manipulação do próprio lombo não ultrapasse 25% (vinte e cinco por cento) do peso drenado. Poderá ser considerado o atum sólido com cobertura de azeite ou óleo comestível (o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível) ou ao natural (o produto que tenha por meio de cobertura uma salmoura fraca; (solução de água potável com o máximo de 3% de sal de qualidade alimentar). Não será permitido o uso de atum ralado ou chicharro.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

2.1.1 Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, e sem prejuízo das demais características do produto.

2.1.2 Será rejeitado o atum ralado e o chicharro.

2.2 Peso líquido mínimo: 25 (vinte e cinco) gramas se acompanhado de queijo, ou 50 (cinquenta) gramas se recheio único.

2.3 Características organolépticas

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 à marrom

Odor: próprio;

Sabor: próprio.

2.3.1 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.

2.3.2 Não apresentar falhas na limpeza, tais como espinhas e ossos, ainda que friáveis, escamas, pele, sangacho e pínulas dorsais.

2.4 Características microscópicas e microbiológicas: ver requisitos gerais.

4. REQUISITOS GERAIS (PARA TODOS OS ITENS)

1. Os produtos alimentícios a serem adquiridos para os alunos do Programa Nacional de Alimentação Escolar deverão atender ao disposto nas legislações de alimentos e regulamentos técnicos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou outros aplicáveis, conforme redação dada na Resolução



n.º 26 de 17/06/2013 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Ministério da Educação – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Conselho Deliberativo), bem como as demais solicitações da “Seção III - Do Controle de Qualidade da Alimentação Escolar” da referida Resolução.

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

3. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação (Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 ou atualizações posteriores).

4. Todos os produtos deverão atender aos regulamentos relacionados às embalagens, que incluem as embalagens e materiais que entram em contato direto com alimentos e são destinados a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações. Incluem ainda os equipamentos para alimentos utilizados durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta definição: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, acessórios, válvulas, utensílios e similares. Incluem a Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, Portaria nº 177, de 04 de março de 1999 e resoluções complementares, Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, e outras quando aplicáveis.

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

4.2 Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pelo Departamento de Alimentação Escolar.

5. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

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

7. Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.

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

9. A critério do Departamento de Alimentação Escolar serão solicitadas visitas às empresas fornecedoras (fabricante) com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na Portaria CVS nº5, 09/04/2013, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

5. DA ROTULAGEM

5.1 PARA OS ITENS 10 E 11

1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos e legislações específicos de Rotulagem de Alimentos Embalados, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

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

Identificação do produto, inclusive marca;

Nome e endereço do fabricante;

Prazo de validade;

Peso líquido;

Condições de armazenamento;

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

Número do lote (conforme legislação vigente);

Valor nutricional impresso.

5.2 PARA O LANCHE (PÃO MAIS RECHEIO) ou SALGADO ASSADO

1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos e legislações específicas de Rotulagem de Alimentos Embalados, Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.



2. A informação nutricional que constará na embalagem deverá ser considerada do produto final completo, ou seja, pão mais recheio, e não somente do pão.

6. DA ENTREGA DO KIT LANCHE

1. As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar (SSA), junto com os recibos de entrega nas unidades escolares para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.

2. A proponente deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade (pois pode haver alteração em feriados) conforme pedido emitido pela SSA, com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência a data de entrega. A empresa vencedora deverá cumprir o cronograma de entrega e os respectivos locais;

Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe ao fornecedor comunicar, em até 12 (doze) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, os produtos que solicita serem substituídos, dentro dos critérios estabelecidos no edital, indicados e/ou aprovados pela Divisão de Alimentação Escolar, podendo ser realizada somente após autorização.

3. A entrega deverá ser realizada das 7:30 às 18:30, diretamente nas unidades escolares, conforme lista em anexo e conforme cronograma. As entregas deverão estar finalizadas no mesmo dia. Caso não ocorra, os produtos entregues posteriormente, não serão pagos.

3.1 Incidência da entrega: diária, conforme escala de horários; os locais com utilização no período da manhã e tarde deverá ser entregue das 07:30 às 09:30; locais com consumo no período da noite deverá realizar a entrega no período da tarde, das 15:00 às 18:30.

3.2 A entrega do kit período da tarde deverá ser a mesma composição e lotes da entrega do período da manhã.

4. A proponente deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, junto com cada pedido, para análise técnica e sensorial (kit completo), sem qualquer ônus:

4.1 Dois amostras do kit na categoria kit lanche tradicional, em qualquer quantidade de pedido;

4.2 Uma amostra dos kits nas categorias diabético, intolerância a lactose e hipossódico, quando a entrega corresponder a pedido igual ou inferior a 5 kits, e Dois amostras dos kits, quando a entrega corresponder a pedido igual ou acima de 6 kits, considerando cada um dos tipos possíveis para a categoria de kits para necessidades alimentares especiais.

4.3 Quando houver mais de uma entrega no dia (manhã e tarde), a amostra deverá ser entregue na primeira entrega, estando isenta a apresentação de amostra no período seguinte, observando-se a exigência do item; não isenta a conferência do transporte e condições gerais dos kits.

4.3.1. Se houver qualquer divergência de produção do lote, deverá ser entregue a amostra para nova avaliação, considerando-se os quantitativos dos itens 4.1 e 4.2.

5. Somente as merendeiras estão autorizadas a realizar o procedimento de recebimento e conferência das mercadorias nas unidades escolares e assinatura das guias de entrega; não serão consideradas entregas com recebimento por outros funcionários não habilitados.

6. A proponente deverá disponibilizar veículo(s) fechado(s) e refrigerados (veículos isotérmicos dotados de geradores de frio), para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013), mantendo temperatura de 04 a 10°C.

7. Os entregadores deverão estar adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné ou touca). Os uniformes deverão vir identificados com o nome da empresa (Portaria CVS nº15 de 07/11/1991 e Portaria CVS nº5, 09/04/2013).

8. O fornecedor deverá dirigir-se a Divisão de Alimentação Escolar sito à Rua Rio Branco, 808 – Centro, Mauá, no período da manhã a partir das 07:00, e no período da tarde a partir das 14:00, antes de iniciar suas entregas para a rede, local em que os produtos serão avaliados.

9. Caso não corresponda às exigências do Edital e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto nas unidades escolares em até 2 horas, independente das penalidades cabíveis.

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

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

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



CONDIÇÕES CONTRATUAIS, OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS:

1. Ata de Registro de Preços para fornecimento de kit lanche, composto de 4 (quatro) itens, sendo lanche recheado, bebida, sobremesa e guardanapo de papel para o EJA – Educação de Jovens e Adulto e projetos para atendimento da Educação Básica no Município além das atividades das Secretarias Municipais, durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser renovado, conforme legislação.
2. As Empresas licitantes poderão realizar visita técnica nos locais de entrega conforme lista em anexo.
 - 2.1. A finalidade da introdução da fase de vistoria técnica prévia no edital é propiciar ao proponente o exame, a conferência e a constatação prévia de todos os detalhes e características técnicas do objeto, para que o mesmo tome conhecimento de tudo aquilo que possa de alguma forma, incluir sobre o custo, preparação da proposta e execução do objeto bem como tomar conhecimento dos locais onde serão desenvolvidos os serviços, dos acessos, peculiaridades do relevo do Município, declives (devendo as vezes dispor de veículos de diversos tamanhos), acessos aos locais, trajetos onde os gêneros alimentícios serão deixados e outras eventuais dificuldades para a execução dos trabalhos do objeto contratual.
 - 2.1.1 O agendamento da visita técnica deverá ser realizado por meio dos telefones (11) 4519-8556 / (11)4512-7777, com Kelly ou Carlos Tadeu. Na data agendada será fornecido formulário para apresentação nos locais de entrega, e após as visitas será emitido atestado de vistoria técnica, pela Assessoria da Secretaria de Segurança Alimentar.
 - 2.1.2 A visita técnica deverá ser realizada por representante credenciado da empresa, em todos os pontos de entrega descritos na relação de unidades escolares (Sec. de Educação) e de atendimento da Sec. de Promoção Social, ou outra Secretaria listada.
 - 2.1.3 A visita poderá ser realizada até o último dia útil anterior a data de realização da licitação, durante o horário comercial (08:00 às 17:00 h).
 - 2.2 A licitante que optar por não realizar a visita técnica, deverá apresentar declaração de conhecimento dos locais de entrega.
 - 2.2.1 A apresentação da declaração de conhecimento dos locais de entrega, deverá ser entregue em papel timbrado e assinado por representante legal da empresa (representante legal da empresa licitante ou por qualquer responsável, desde que tenha poderes para tanto, através de procuração).
 - 2.2.2 É de responsabilidade do contratado a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos locais de execução contratual. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, e apresentado declaração de conhecimento dos locais, a mesma não poderá deixar de realizar o serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições.
 - 2.3 Tal documentação deve ser carregada na relação de documentos do sistema de pregão eletrônico - documentos de habilitação, seja o atestado de visita técnica ou a declaração de pleno conhecimento dos locais.
3. A empresa vencedora deverá no prazo máximo de até 05 (cinco) dias a contar da sessão da licitação, apresentar ao Departamento de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, VI. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, que será analisada pelo profissional habilitado indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar., os seguintes documentos:
 - 3.1 Cópia autenticada do Alvará Sanitário em nome da empresa vencedora.
 - 3.2 Ficha Técnica, para todos os itens. Obs.: quando houver sabores diversos, deverá apresentar a ficha para cada um dos sabores descritos para o item.
 - 3.3 Certificado de Registro do produto no órgão competente (S.I.F. ou S.I.S.P.), ou declaração do órgão competente pela emissão do mesmo, quando aplicável.
 - 3.4 Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência do contrato.
 - 3.5 Ficha Técnica, para todos os itens constantes das **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS (ITENS) QUE COMPÕEM O KIT LANCHE**, conforme MODELO anexo.
 - 3.6 Manual de Boas Práticas assinado pelo responsável técnico da empresa;
 - 3.6.1 O estabelecimento deve ter um responsável técnico de acordo com a Portaria CVS-1 13/01/1998. Este profissional poderá ou não ter vínculo empregatício com a empresa vencedora; deverá apresentar documentação que comprove tal vínculo. Este profissional deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão;
 - 3.7 A proponente deverá apresentar declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência do contrato.
 - 3.8 Declaração que assume total, única e exclusiva responsabilidade da contratada, a assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou seus empregados a terceiros ou à municipalidade, por conta da execução do objeto contratado.
 - 3.9 Recibo de entrega de amostras na Secretaria de Segurança Alimentar.
 - 3.10 A **não** apresentação da documentação ou se elas estiverem em desconformidade com o objeto proposto a empresa será desclassificada.
4. Apresentação das amostras e fichas técnicas:
 - 4.1 A empresa vencedora do certame deverá apresentar, no prazo de máximo de 05 (cinco) dias, a contar da sessão da licitação,



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS

Fis. nº: _____

Proc. nº: 3966/2020

Rubrica: _____

obrigatoriamente, 02 (duas) amostras originais de todos os produtos conforme lista a seguir (4.4), nos termos descritos no Anexo I, sob pena de sua desclassificação a não apresentação. Ficando já ciente a licitante vencedora que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises ensejará automaticamente a inabilitação.

4.2 A entrega das amostras, considerando a perecibilidade dos itens, deverá ser realizada diretamente na Secretaria de Segurança Alimentar, Rua Rio Branco, 808, na Divisão de Alimentação Escolar, onde uma das nutricionistas do Quadro técnico emitirá o recibo de entrega de amostras, constando todos os itens que foram entregues, cabe à empresa entregar este recibo junto com a documentação constante do item 3, sob pena de desclassificação.

4.3 As amostras são correspondentes aos produtos que irão compor o **CARDÁPIO MENSAL DO KIT LANCHE**, para cada um dos tipos de cardápio (tradicional, para diabético, para intolerância a lactose e hipossódico para hipertenso), deverá ser considerando peso indicado nas especificações dos produtos (tópico 3), bem como rotulagem, conforme solicitado "**5. DA ROTULAGEM**";

4.4 Amostras a serem apresentadas (duas unidades de cada item):

Item	Produto
1	Pão de hot dog integral com queijo tipo mussarela e rúcula
2	Pão de hot dog integral com queijo tipo prato e alface
3	Pão de hot dog integral com queijo minas frescal e cenoura ralada
4	Pão de hot dog integral com atum e requeijão
5	Pão de hot dog integral com presunto magro e tomate
6	Pão de hot dog integral sem sal com queijo minas frescal sem sal e beterraba ralada
7	Pão de hot dog integral com queijo tipo mussarela zero lactose e orégano
8	Pão de hot dog integral com queijo tipo prato zero lactose e manjericão
9	Pão de hot dog integral com queijo minas frescal zero lactose e alecrim
10	Pão de hot dog integral com requeijão zero lactose (somente para amostra: requeijão 25 gramas)
11	Pão de hot dog integral sem sal com creme vegetal a base de soja sabor requeijão (somente para amostra: creme vegetal 25 gramas)
12	Esfiha de carne com espinafre
13	Pão de batata de frango com requeijão
14	Pão de batata de frango com requeijão zero lactose
15	Esfiha integral escarola
16	Esfiha integral escarola sem sal
17	Fogaça integral de carne desfiada com cenoura
18	Fogaça integral de carne desfiada com cenoura sem sal
19	Suco de laranja com manga
20	Suco de pêssego com maçã
21	Suco de abacaxi
22	Suco de uva
23	Suco de maçã com espinafre
24	Suco de maçã com beterraba
25	Suco de maçã
26	Suco de uva branca
27	Doce de banana sem açúcar

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

4.4.2 As marcas dos produtos das amostras deverão ser as mesmas marcas constantes de sua proposta. Caso haja alguma alteração na marca da proposta, deverá enviar declaração com justificativa.

5. Critério de análise das amostras e fichas técnicas

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

5.1.1. Análise EMBALAGEM: conforme solicitado no Anexo I.

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



5.1.3 Análise Sensorial: CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA – aspecto, cor, cheiro, sabor, consistência/textura (conforme solicitado no Anexo e legislação em vigência).

5.1.4 Peso unitário: composição do lanche (pão e recheio), conforme solicitado no Anexo I, descrição técnica dos itens), respeitando-se os pesos mínimos conforme tipo de lanche e recheio. Não será realizada pesagem unitária dos itens cremosos (requeijão e creme vegetal a base de soja), pois ficam prejudicados.

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

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

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

5.1.7.1 Deverá apresentar a ficha técnica para todos os itens de 01 a 14, bem como de suas variações e sabores quando houver, apresentar fichas de todos os sabores citados.

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

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

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

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

6.1.1 Não será exigido laudo bromatológico para os itens *in natura*, ou seja, os itens, 12 e 13.

6.2 Análise de laudo bromatológico: prazo de validade, itens que caracterizam o produto (características microscópicas e microbiológicas, físico-químicas e as determinações da legislação); devendo estar adequados e dentro dos valores de referência.

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

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

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

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

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

9. A critério da Divisão de Alimentação Escolar poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

10. A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações constantes dos itens 3 e 6, para avaliação e comprovação técnica durante a vigência do contrato, quando houver divergência entre produtos (embalagem) e fichas, ou para os documentos que constem com prazo de validade vencido, ou seja, emissão superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) (laudo bromatológico). O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes da análise deverão ser de responsabilidade do contratado.

11. Durante a vigência do contrato os produtos ofertados poderão ser submetidos à avaliação e análise nas unidades escolares, de acordo com os parâmetros da Resolução n.º 26 de 17/06/2013 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, sendo o teste aplicado de acordo com as etapas e orientações do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do PNAE, considerando aprovados os produtos que apresentarem no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitabilidade no teste escala hedônica e 90% na avaliação de resto ingesta.

11.1 Poderá ser solicitada troca do produto ofertado por outro de similar composição para adequação da aceitação. A empresa deverá apresentar produto compatível para análise e aprovação realizando-se os mesmos procedimentos de análise de amostras, fichas técnicas e



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: _____

Proc. nº: 3966/2020

Rubrica: _____

laudos bromatológicos.

12. Durante a vigência do contrato, a cada entrega, será realizada a análise de amostras, marca e características organolépticas, caso não corresponda ao produto e características aprovadas nas amostras para habilitação da empresa, os produtos serão recusados, considerando-se ainda o comprometimento de manter as características durante a vigência do contrato, conforme item 3.5.

13. As marcas dos produtos não poderão ser substituídas no decorrer do contrato, mesmo que sejam por produtos de qualidade equivalente, sem a solicitação prévia e autorização da Secretaria de Segurança Alimentar, bem como realizando-se os mesmos procedimentos de análise de amostras, fichas técnicas e laudos bromatológicos.

14. A entrega deverá ocorrer em até 5 (cinco) dias corridos, a contar da data do recebimento da autorização de fornecimento emitida pela secretaria gerenciadora.



MODELO DE FICHA TÉCNICA

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

Nome: _____

Assinatura: _____

Cargo que ocupa na empresa: _____

Habilitação Profissional: _____

Número do R.G. ou C.P.F.: _____

Obs.: este é um modelo, poderá sofrer alteração de acordo com a empresa/fabricante, desde que conste de todos os itens solicitados e que permitam a completa identificação do produto e seu responsável. Deverá ser em papel timbrado do fabricante e/ou licitante.



RELAÇÃO DE LOCAIS DE ENTREGA

1. Secretaria de Educação

Nº	Escola	Endereço
1	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89 - Jd. Adelina
2	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, -Jd. Flórida
3	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua Rio Branco, 85, Centro
4	EM Drª DARCI AP. F. FORNARI	Rua Elza Jorge, 153 - Jd. Esperança
5	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253 -VI. Independência
6	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623 - VI. Magine
7	EM JEANETE BEAUCHAMP	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1015- B. Feital
8	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807- Jd. Zaira
9	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 3000 - Jd. Zaira
10	EM Profª MARIA WANNY S. CRUZ	R. Clodoaldo P. Caribê, 449 - VI. Assis
11	SECRETARIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR	Rua Rio Branco, 808, VI Augusto
12	CENTRO DE FORMAÇÃO DE PROFESSORES MIGUEL ARRAES	Rua Rio Branco, 183, VI Augusto
13	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876

2. Secretaria de Promoção Social

CRAS	
FEITAL	Avenida Brigadeiro Franco da Veiga, 1083 - Jd Feital -
PARQUE DAS AMÉRICAS	Rua Estados Unidos, 84 - Pq Das Américas
VILA MERCEDES	Rua Cicero Rodrigues da Silva, 355 - Vila Mercedes
SÃO JOÃO	Avenida Barão de Mauá, 4050 - Jd São João
MACUCO	Rua Remo Luiz Corradinie, 115 (Antigo 256)
ZAÍRA	Avenida Presidente Castelo Branco, 2982 - Jd Zaíra
ORATÓRIO	Rua Salvador, 266 – Jd. Oratório
CENTRO POP	Avenida Washington Luiz, 625 – Jardim Cerqueira Leite
SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL	Rua Luís Mariani, 96 – Vila Fausto Morelli

3. Outros

1	SECRETARIA DE ESPORTES E LAZER	R. Fábio José Delpoio, 123 - Vila Noemia
2	SECRETARIA DO VERDE E MEIO AMBIENTE	Av. Cap. João, 3220 - Jardim Guapituba
3	SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA CIVIL	Avenida Bevenuto Bagnara, 139 – Jardim Zaíra

Obs.: poderá haver inclusão ou exclusão de unidades durante a execução do contrato, conforme necessidade da Prefeitura, bem como alteração de endereços dos locais a serem atendidos.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: _____

Proc. nº: 3966/2020

Rubrica: _____

MODELO DE ROMANEIO

NOME DA EMPRESA (LOGOMARCA)
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA

NOME DO PONTO DE ENTREGA
ENDEREÇO DO PONTO DE ENTREGA

PRODUTOS (DESCRIÇÃO DOS ITENS)	MARCA	EMBALAGEM	QUANTIDADE

DATA DE RECEBIMENTO

____/____/____

HORA DO RECEBIMENTO

____:____

CARIMBO (ponto de entrega)

CARIMBO (amostra conferida)

CARGO/FUNÇÃO

NOME COMPLETO

REGISTRO FUNCIONAL



A N E X O II

MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Departamento de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2020

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

(local data)

.....

Nome/assinatura

Cargo



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÕES

À

Prefeitura do Município de Mauá

Departamento de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 008/2020

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

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

(local data)

Nome/assinatura

Cargo



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: _____

Proc. nº: 3966/2020

Rubrica: _____

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO RP Nº. 008/2020

(MODELO DE PROPOSTA)

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Fone:

OBJETO: FORNECIMENTO DE KIT LANCHE PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.

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

LOTE ____

ITEM	QTD ANUAL	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
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 2020.

Proponente



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Departamento de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 008/2020

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

(local data)

Nome/assinatura

Cargo



ANEXO VI

(M O D E L O)

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(Contratos)

MINUTA

CONTRATANTE: Município de Mauá

CONTRATADO:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

OBJETO:

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*)

Pelo presente **TERMO**, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- podemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

Mauá, XXX de XXXXX de 2020.

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento: XX/XXXXX/XXX

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF: RG: XXXXXX

Data de Nascimento: XXX/XXX/XXXX

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: _____



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ
SECRETARIA DE FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS

Fls. nº: _____

Proc. nº: 3966/2020

Rubrica: _____

Pela CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF: RG:

Data de Nascimento: XXXX/XXXXXX/XXXX

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: _____

Advogado:

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



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

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

VALOR (R\$): XXXXXXXX

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º: XXXXX

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

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

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

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

Mauá, XX de XXXXX de 2020.

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

Assinatura: _____



A N E X O V I I I

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. ___/2020.**

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS *****
PROCESSO Nº 3966/2020, O QUAL DEU ORIGEM AO PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 008/2020
OBJETO: FORNECIMENTO DE KIT LANCHE PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DEMANDAS DAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO.
COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:
PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO: O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.
USUÁRIOS DO REGISTRO:
DATA DE ASSINATURA: _____.
VALOR TOTAL ESTIMADO:

I - PREÂMBULO

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

II - FUNDAMENTO DO COMPROMISSO

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

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

III - DO OBJETO E DOS PREÇOS

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

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

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

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

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

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

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

IV - DA OBRIGAÇÃO DE FORNECIMENTO

1. Durante o prazo de validade deste compromisso e do preço registrado, o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR estará obrigado a fornecer à Prefeitura, sempre que por ela for exigido, o(s) produto(s) objeto do presente, na(s) quantidade(s) pretendida(s), dentro das especificações e nos locais indicados na Ata de Registro de Preços, e na Autorização de Fornecimento nos termos da cláusula V deste instrumento.

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



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

V - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

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

VI - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O pagamento do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR pela PREFEITURA, de acordo com o estipulado no item 1 desta cláusula, será devido a cada fornecimento realizado, desde que tenha sido este regularmente formalizado na conformidade do estabelecido na cláusula V deste compromisso.
2. Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta corrente da empresa, em 30 (trinta) dias corridos, contados da data do atesto da nota fiscal e/ou do recebimento definitivo dos produtos pela unidade de destino dos mesmos, mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/comissão encarregada do recebimento. É facultado à PREFEITURA efetuar os pagamentos através de depósito bancário, ficando o detentor da Ata de Registro de Preços obrigado a fornecer o nome do Banco e respectivo número da conta bancária. O atraso no pagamento, pela falta dessas informações será considerado de responsabilidade do fornecedor.
3. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obriga-se a manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas no aspecto jurídico e de qualificação técnica, econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena de retenção do referido pagamento até sua efetiva regularização, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital e Lei de Licitações. A regularidade perante o Fisco será comprovada com a apresentação das Certidões Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de débito junto ao INSS e com a apresentação do Certificado de Regularidade perante o FGTS, na época da apresentação das Notas Fiscais e pagamento.

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

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

VIII - DO VALOR ESTIMADO PARA O COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

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

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

1. Aperfeiçoada a autorização de fornecimento na forma prevista na cláusula V no item 2 deste compromisso, estará o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obrigado a fornecer os produtos nele estipulados, no prazo e na(s) quantidade(s) prevista(s).
2. Não será admitida a entrega de produtos pelo COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, nem o seu recebimento, sem que previamente tenha sido apresentada a autorização de fornecimento, devidamente assinada pela área emitente.

X - DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATADO

1. O objeto do presente compromisso será recebido na forma estabelecida nos itens subsequentes.
2. O recebimento far-se-á mediante recibo.
3. O custo com as inspeções, testes e quaisquer outras provas exigidas, nos termos das normas técnicas existentes, indispensáveis para a comprovação da boa execução do compromisso de fornecimento, correrão por conta do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR.
4. Estando os bens fornecidos em desacordo com as especificações e condições detalhadas no Edital de Pregão ou com o disposto no presente compromisso de fornecimento, o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR deverá substituí-los por outros que atendam estas exigências, no prazo de 12 horas da comunicação, sob pena de configuração da inexecução das obrigações assumidas no presente ajuste.
5. Ultrapassado o prazo previsto no item antecedente sem que o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR tenha substituído os produtos, será considerado como inexecução total do presente compromisso, incorrendo nas sanções previstas na cláusula XIV deste instrumento, podendo ainda a PREFEITURA devolvê-los ao local de origem mediante remessa, com frete a pagar.



XI - DO PRAZO DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E DA SUBCONTRATAÇÃO

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

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

1. São direitos da PREFEITURA no presente compromisso de fornecimento, além de outros decorrentes da legislação em vigor e dos termos deste instrumento:
 - a) O direito de exigir, sempre que conveniente e oportuno ao interesse público, o cumprimento das condições estipuladas na Autorização de fornecimento;
 - b) O direito de definir a forma de fornecimento desejada em cada aquisição e de receber os produtos dentro do prazo máximo de entrega a ser estipulado na Autorização de fornecimento, ou ainda, aquele previsto no edital de convocação objeto do presente compromisso;
 - c) O direito de optar pela rescisão administrativa do compromisso de fornecimento ou pela instauração de regular procedimento de revisão de preços, sempre que o preço registrado for superior ao praticado no mercado, ou implicar em redução da diferença do percentual fixado na ata de registro de preços;
 - d) O direito de rescindir administrativamente o presente compromisso de fornecimento nos casos previstos na cláusula XIV, itens 1 e 2 deste COMPROMISSO.
2. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR obriga-se a manter durante a execução do presente compromisso de fornecimento, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que lhe é pertinente.
3. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR é o único responsável, em qualquer caso, por dano ou prejuízo que possa causar a terceiros em decorrência do fornecimento, descabendo quaisquer responsabilidades ou ônus à PREFEITURA.

XIII - DOS DIREITOS DO COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR

1. São direitos do COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR, além de outros decorrentes da legislação em vigor e dos termos deste COMPROMISSO DE FORNECIMENTO:
 - a) O direito de fornecer os produtos objeto do compromisso de fornecimento, quando solicitado pela PREFEITURA, desde que esta não obtenha, por meio de procedimento licitatório específico ou de contratação direta, melhores condições de preço, na conformidade do disposto na cláusula IV, no item 3;
 - b) O direito de requerer a instauração de procedimento de revisão de preços sempre que se verificar as hipóteses previstas legalmente.

XIV – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. O atraso na entrega das autorizações de fornecimento, com desrespeito dos prazos assinalados no Anexo I deste edital, sujeitará o compromissário à multa moratória de 0,5% (meio por cento) ao dia do valor correspondente aos itens ou da parcela em atraso, até o limite de 20% (vinte por cento), podendo a PREFEITURA a partir do 10º (décimo) dia considerar rescindido o compromisso.
 - 1.1 O prazo para pagamento das multas moratórias será de 3 (três) dias úteis a contar da intimação da contratada. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado dos pagamento devidos pela Administração, garantida a ampla defesa nos termos da lei.
 2. A aplicação da penalidade prevista no item antecedente não impede a rescisão do presente pela ocorrência de quaisquer dos motivos tipificados no artigo 78 da Lei 8666/93, bem como a aplicação de outras sanções admitidas em lei e neste COMPROMISSO.
 3. A inexecução total ou parcial da presente ATA acarretará na tomada das seguintes sanções contra o COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:
 - a) Advertência;
 - b) Multa, na forma do especificado nesta cláusula, no item quatro;
 - c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos.
 - d) Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, respeitando o disposto no artigo 87, IV, da Lei n.º. 8.666/93.
 4. O COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR ficará ainda sujeito às seguintes penalidades:
 - 4.1 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de inexecução parcial;
 - 4.2 - 20% (vinte por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos inexecução total do contrato
 - 4.3 - 20% (vinte por cento) do valor da autorização de fornecimento no caso de recusa em aceitá-la ou retirá-la, dentro do prazo de 48(quarenta e oito) horas, admitindo-se apenas uma reincidência.
 - 4.4 - 10% (dez por cento) do valor total estimado do compromisso, nos casos de fornecimento de produto de má qualidade, fora dos mais rigorosos padrões de higiene ou em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo contratante.
 5. Constatada a inexecução do instrumento ou a hipótese da cláusula V das condições de fornecimento será a compromissária intimada da intenção da PREFEITURA quanto à aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do art. 87, §2º e §3º da Lei 8.666/93.
 5. Não sendo apresentada a defesa prévia pela compromissária, ou havendo o indeferimento da mesma quando interposta, a PREFEITURA providenciará a notificação da mesma quanto à aplicação da penalidade, abrindo-se prazo para interposição de recurso administrativo, nos termos do art. 109, I, "f" da Lei 8.666/93.
 6. Decorridas as fases anteriores, o prazo para pagamento das multas será de 03 (três) dias úteis a contar da intimação da compromissária. A critério da Administração e sendo possível, o valor devido será descontado da eventual garantia prestada, ou sendo esta insuficiente, será



descontado dos pagamentos devidos pela Administração. Não havendo prestação de garantia, o valor das multas será diretamente descontado do crédito que porventura haja.

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

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

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

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

XV – DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

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

XVI - GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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

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

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

Data

Assinaturas