



PREGÃO ELETRÔNICO N.º 010/2023

PROCESSO DE COMPRAS N.º 14187/2022

REPARTIÇÃO INTERESSADA: SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

<b>OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS DO TIPO MARMITEX, COM VARIAÇÃO DE CARDÁPIO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – SAS E SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA – SSP.</b>
<b>TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM.</b>
<b>Recebimento das propostas até: 16/03/2023 ÀS 08:59 HORAS.</b>
<b>Abertura das propostas: 16/03/2023 ÀS 09:00 HORAS.</b>
<b>Início da sessão de disputa de preços: 16/03/2023 ÀS 09:15 HORAS.</b>
<b>Sistema eletrônico utilizado: Compras BR – Portal de Licitações</b>
<b>Referência de tempo: Horário de Brasília – DF.</b>

Informações e o edital em sua íntegra estão disponíveis no site: [www.maua.sp.gov.br](http://www.maua.sp.gov.br) e [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)

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

## 1 – PREÂMBULO

1.1. Tornamos público que, por autorização da **Secretária de Assistência Social – Srª. Xênia Sousa Dispore**, acha-se aberta, nesta Prefeitura, LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO, que nos termos do disposto no art. 191 da Lei 14.133/2021, será regida pelas Leis Federais n.ºs 10.520/02, 8.666/93 e suas alterações, 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 16 de março de 2023**, no seguinte endereço eletrônico: [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br)

1.2. As despesas serão suportadas pelas respectivas dotações orçamentárias n.ºs:

**05.29.08.244.0013.2328 – Código Reduzido: 169/2023 – Projeto ativ.: 2328 – Rubrica: 3.3.90.39.41.00.00.00 – Recurso: 0005 – Transferências e Convênios Federais - Vinculados – Aplicação: 50047 – PSE – Federal.**

**05.29.08.244.0013.2328 – Código Reduzido: 169/2023 – Projeto ativ.: 2328 – Rubrica: 3.3.90.39.41.00.00.00 – Recurso: 0005 – Transferências e Convênios Federais - Vinculados – Aplicação: 50000 – Assistência Social.**

**04.04.06.122.0001.2200 – Código Reduzido: 77/2023 – Projeto ativ.: 2200 – Rubrica: 3.3.90.39.99.01.00.00 – Recurso: 0001 – Tesouro – Aplicação: 11000 – Geral.**

## 2 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

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

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

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



### 3. DO OBJETO

3.1. O presente Pregão eletrônico tem como objeto **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS DO TIPO MARMITEX, COM VARIAÇÃO DE CARDÁPIO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – SAS E SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA – SSP**, 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 **Compras BR – Portal de Licitações**, na página [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

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

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

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

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

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

### 6. CONEXÃO COM O SISTEMA



- 6.1. A participação no pregão dar-se-á por meio de conexão do licitante ao sistema eletrônico acima citado, mediante digitação de sua senha (nos termos do item 5 deste edital) e subsequente encaminhamento da Proposta Comercial e Documentos de Habilitação, exclusivamente por meio do referido sistema eletrônico, observados datas e horários limites estabelecidos neste edital.
- 6.2. O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas neste edital e seus anexos. A empresa será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 6.3. Incumbirá, ainda, ao licitante acompanhar as operações no sistema durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.4. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.5. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 6.6. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes.

## 7. PROPOSTA COMERCIAL

### 7.1. PROPOSTA COMERCIAL DIGITADA NO SISTEMA

- 7.1.1. A participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio de digitação de senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento do valor unitário e total, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico **Compras BR – Portal de Licitações**.
- 7.1.2. Deverá apresentar o valor unitário e total, em moeda corrente nacional, incluindo, obrigatoriamente, todas as despesas com encargos sociais, tributos, descontos, frete, emolumentos, impostos, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que seja devida em decorrência, direta e indireta, do fornecimento do objeto desta licitação.
- 7.1.3. Na proposta digitada no sistema eletrônico, não poderá constar qualquer informação que, de alguma forma, identifique a empresa licitante.
- 7.1.3.1. Caso a empresa licitante seja a fabricante do produto/material licitado, no campo em reservado para preenchimento da marca, deverá preencher "MARCA PRÓPRIA", para que não haja qualquer identificação.

### 7.2. PROPOSTA ANEXADA AO SISTEMA

- 7.2.1 Deverão constar da proposta, a razão Social da empresa, número do CNPJ/MF, endereço, telefone/Fax, e-mail, nome do banco e da agência e número da conta-corrente.
- 7.2.2. Prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da abertura do Pregão. Não sendo indicado o prazo de validade, fica subentendido como de 60 (sessenta) dias.
- 7.2.3. Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal do licitante, exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações**, dirigida ao Pregoeiro, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

## 8. HABILITAÇÃO

### 8.1. 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 V, que deverá ser em papel timbrado, se possuir.

### 8.2. 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).
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

**8.3. A documentação relativa à qualificação técnica consiste em:**

**8.3.1.** 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;

**8.3.2.** Documentação específica descrita no Anexo I deste edital.

**8.4. 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);
- 8.5. Serão aceitas como prova de regularidade para com as Fazendas e CNDT, poderão ser apresentados também como “Certidão Positiva, com efeito, de Negativa”.
- 8.6. 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.



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

## 9. PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

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

9.2. Até às **08:59 horas do dia 16/03/2023**, os interessados poderão incluir ou substituir propostas no sistema eletrônico.

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

9.4. Classificadas as propostas, às **09:15 horas do dia 16 de março de 2023**, iniciar-se-á a fase de lances, na qual os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sem restrições de quantidade de lances ou de qualquer ordem classificatória ou cronológica específica, mas sempre inferior ao seu último lance ofertado. A cada lance ofertado, o participante será imediatamente informado de seu recebimento, respectivo horário de registro e valor, pressupondo-se a necessidade de estarem às empresas conectadas ao sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 10. JULGAMENTO



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

### 11. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS OBJETOS SOLICITADOS

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

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

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

### 12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

### 13. PENALIDADES

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

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

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





- 13.8. Perda da garantia oferecida, se houver, em caso de culpa pela rescisão contratual.
- 13.9. Constatada a inexecução contratual ou a hipótese do subitem 13, será a contratada intimada da intenção da Prefeitura quanto a aplicação da penalidade, concedendo-se prazo para interposição de defesa prévia, nos termos do artigo 87, §2º e §3º da Lei nº. 8.666/93.
- 13.10. Não sendo apresentada a defesa prévia pela contratada, ou havendo o indeferimento da mesma quando interposta, a Prefeitura providenciará a notificação da contratada quanto a aplicação da penalidade, abrindo-se prazo para interposição de recurso administrativo, nos termos do art. 19, I, "f" da Lei nº. 8.666/93.
- 13.11. Além das expressas do Edital, poderão ser interpostas outras penalidades previstas no artigo 7º da Lei Federal 10.520/02 e nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº. 8.666/93, conforme a gradação da falta cometida.
- 13.12. A inexecução total ou parcial da ata de registro de preços poderá ensejar sua rescisão, nos casos enumerados no artigo 78, no modo previsto pelo artigo 79, com as consequências previstas no artigo 80, todos da Lei Federal nº. 8.666/93.
- 13.13. A Contratada estará sujeita ainda, às penalidades descritas no artigo 87 da Lei Federal nº. 8.666/93.

#### 14. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1. As decisões relativas a esta licitação serão comunicadas por meio do endereço eletrônico **www.comprasbr.com.br**
- 14.2. Não serão levados em consideração os documentos e propostas que não estiverem de acordo com as condições deste edital e seus anexos, quer por omissão, quer por discordância.
- 14.3. Os proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de documentos e propostas.
- 14.4. O pregoeiro poderá, no interesse da PMM em manter o caráter competitivo desta licitação, relevar omissões puramente formais nos documentos e propostas apresentadas pelos licitantes. Poderá também realizar pesquisa na Internet, quando possível, para verificar a regularidade/validade de documentos ou fixar prazo aos licitantes para dirimir eventuais dúvidas. O resultado de tal procedimento será determinante para fins de habilitação.
- 14.5. Orçamento sigiloso, nos termos do Decreto Federal 10.024/19.
- 14.6. Na contagem dos prazos estabelecidos no presente edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á do vencimento, e considerar-se-á dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de funcionamento da PMM.
- 14.7. A Licitante vencedora e seus sucessores se responsabilizarão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham causar à imagem da PMM e/ou terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto da licitação.
- 14.8. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente edital e seus anexos, ou sugestão visando à sua melhoria, deverá ser encaminhado exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações**, até 02 (dois) dias úteis antes da data e horário de recebimento de propostas comerciais previstos no subitem 9.2. Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e preciso para permitir a apresentação de proposta e documentos, não cabendo ao licitante o direito a qualquer reclamação posterior.
- 14.9. Independentemente de declaração expressa, a apresentação de proposta comercial e de documentos implica a aceitação plena e total das condições e exigências deste edital e seus anexos, a veracidade e autenticidade das informações constantes na proposta comercial e documentos apresentados e, ainda, a inexistência de fato impeditivo à participação da empresa, bem como de que deverá declará-lo quando ocorrido.
- 14.10. O pregoeiro poderá, a seu exclusivo critério, a qualquer momento, solicitar aos licitantes, por escrito, informações adicionais sobre a proposta comercial e as documentações apresentadas. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido poderá, a critério do pregoeiro, implicar na desclassificação do licitante.
- 14.11. Da decisão de desclassificar as propostas de preços (subitem 9.3) somente caberá pedido de reconsideração ao próprio pregoeiro, a ser apresentado exclusivamente na forma eletrônica, através do portal **Compras BR – Portal de Licitações**, acompanhado da justificativa de suas razões, no prazo máximo de 30 (trinta) minutos a contar do momento em que vier a ser disponibilizada no sistema eletrônico.
- 14.11.1. O pregoeiro decidirá no mesmo prazo, salvo motivos que justifiquem a sua prorrogação, cabendo ao mesmo registrar e disponibilizar a decisão no sistema eletrônico para acompanhamento em tempo real pelos licitantes. Da decisão do pregoeiro relativo ao pedido de reconsideração não caberá recurso.
- 14.12. Da decisão que declarar o licitante vencedor, caberá recurso fundamentado dirigido à Sra. Secretária de Assistência Social. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**14.18** Os servidores que integram a Comissão de Pregão foi constituída pela Portaria nº. 11571 de 24 de março de 2022.

Mauá, 02 de março de 2023.

**Xênia Pedrosa de Sousa Dispore**

Secretária de Assistência Social





ANEXO I  
TERMO DE REFERÊNCIA

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS DO TIPO MARMITEX, COM VARIACÃO DE CARDÁPIO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – SAS E SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA – SSP.**

1. O Objeto desta licitação divide-se em itens, na forma abaixo:

COTA PRINCIPAL - 75%			
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE (12 MESES)
1A	UN	Marmitex	23.175

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

COTA RESERVADA – 25%			
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE (12 MESES)
1B	UN	Marmitex	7.725

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

## 2. DESCRITIVO DA QUANTIDADE

As marmitex serão entregues em 03 (três) locais diferentes, onde cada um deles possuem uma logística específica, abaixo descreveremos cada uma delas.

### 2.1 CENTRO POP

2.1.1 O Centro POP, funciona de segunda a sexta-feira das 8h00 às 17h00, fornecendo almoço aos usuários do serviço, entretanto no período de inverno acontece o acolhimento emergencial “Operação Inverno” para per noite, inclusive aos finais de semana e feriados e então é fornecido jantar.

Abaixo tabelas com a descrição de acordo com os meses:

CENTRO POP (Janeiro, Fevereiro, Março, Abril, Outubro, Novembro, Dezembro)				
PERÍODO	DIAS DA SEMANA	QUANT. MENSAL COTA PRINCIPAL	QUANT. MENSAL COTA RESERVADA	QUANT. MENSAL TOTAL
DIURNO (ALMOÇO)	SEGUNDA À SEXTA	495	165	660
CENTRO POP (Maio, Junho, Julho, Agosto, Setembro)				
PERÍODO	DIAS DA SEMANA	QUANT. MENSAL COTA PRINCIPAL	QUANT. MENSAL COTA RESERVADA	QUANT. MENSAL TOTAL
DIURNO (ALMOÇO)	SEGUNDA À SEXTA	495	165	660
NOTURNO (JANTAR)	TODOS OS DIAS	675	225	900

### 2.2 ALBERGUE MUNICIPAL

2.2.1 O Albergue Municipal funciona todos os dias da semana, incluindo finais de semana e feriados, no período noturno, fornecendo jantar aos usuários do serviço, conforme tabela abaixo:



ALBERGUE MUNICIPAL				
PERÍODO	DIAS DA SEMANA	QUANT. MENSAL COTA PRINCIPAL	QUANT. MENSAL COTA RESERVADA	QUANT. MENSAL TOTAL
NOTURNO (JANTAR)	TODOS OS DIAS	675	225	900

### 2.3 BASE DA GUARDA CIVIL MUNICIPAL

Considerando a nova turma de GCM integrados, que passarão por treinamentos visamos atender com fornecimento de marmitex:

GCM				
PERÍODO	DIAS DA SEMANA	QUANT. MENSAL COTA PRINCIPAL	QUANT. MENSAL COTA RESERVADA	QUANT. MENSAL TOTAL
Diurno (Almoço)	Todos os dias	480	160	640

### 3. COMPOSIÇÃO e ESPECIFICAÇÕES DO MARMITEX

3.1 O marmitex será composto de:

3.2 Marmitex com aproximadamente 600 gramas, sendo composto por:

3.3 Prato básico: arroz e feijão.

3.4 Prato principal: carne bovina ou suína, aves, peixe, ovos e embutidos.

3.5 Guarnição: massas, hortaliças e vegetais cozidos ou refogados, farofas, purê;

3.6 Salada: Hortaliças *In natura* 40g e hortaliças cozidas 50g;

3.7 Composição de acordo com per capita, incidência e modelo de cardápio.

3.8 Sobremesa: frutas ou doces; de acordo com per capita, incidência e modelo de cardápio.

3.9 Suco ou néctar de frutas: 1 unidade de 200ml.

3.10 Acompanhamento: mini pão francês 50g;

3.11 Descartáveis embalados: deverá ser embalado individualmente, contendo talheres (1 garfo e 1 faca diariamente, e 1 colher de sobremesa quando a sobremesa for pudim, doces em pasta, gelatina) e um guardanapo de papel.

3.12 Todos os produtos que compõem o marmitex deverão obedecer as especificações técnicas dos produtos, que fazem parte do Anexo I deste Edital, garantindo a qualidade dos produtos utilizados no preparo.

3.13 Se durante o decorrer da Ata de Registro de Preços for constatada baixa aceitação de algum produto que compõe o marmitex, fica a critério do órgão competente, ou seja, Prefeitura Municipal de Mauá, solicitar à empresa vencedora a substituição do produto ora referido.

3.14 Deverá obedecer modelo de cardápio e per capita descritos nos tópicos 5 e 6 deste anexo.

3.15 EMBALAGEM: o Marmitex deverá ser embalado em alumínio, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, formato redondo, de fechamento manual, tamanho compatível com o volume a ser armazenado. Será rejeitada a embalagem que se apresentar danificada, ou que exponha risco aos alimentos.

### 4. INCIDÊNCIA DOS ALIMENTOS

4.1 Incidência dos itens conforme modelo de cardápio:

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

4.3 Prato básico: 7 vezes por semana, sendo:

- Arroz: 7 vezes por semana;
- Feijão: 6 a 7 vezes por semana;

4.4 Prato principal: 7 vezes por semana, sendo:

- Carne bovina: 2 a 3 vezes por semana; Obs.: vísceras (fígado e dobradinha) no máximo 1 vez ao mês;
- Aves: 1 a 2 vezes por semana;
- Carne suína: 2 vezes por mês;
- Embutidos: 1 vez por semana;
- Peixe: 2 vezes por mês;
- Feijoada: 2 vezes por mês;



· Ovos: 2 vezes por mês.

4.5 Suco ou néctar de frutas: diariamente;

4.6 Guarnição:

- Hortaliças e vegetais refogados: 4 vezes por semana;
- Purê, cremes, tortas e farofa: 2 vezes por semana;

4.7 Saladas: 7 vezes por semana, de acordo com a sugestão de cardápio;

4.8 Massas, polenta: 1 vez por semana;

4.9 Acompanhamento: 7 vezes por semana;

4.10 Sobremesas:

- Frutas: 4 vezes por semana;
- Doces: 3 vezes por semana.

## 5. MODELO DE CARDÁPIO MENSAL DO MARMITEX

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
<b>Prato básico</b>	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão
<b>Prato Principal</b>	Almôndega assada	Cubo de frango a milanesa	Isca de pernil acebolado	Omelete com tomate e manjeriço	Salsicha ao sugo	Carne moída com milho	Carne em cubos c/ cenoura
<b>Guarnição</b>	Beterraba cozida	Creme de milho	Farofa de abobrinha	Escarola refogada	Macarrão alho e óleo	Abóbora assada	Chuchu na Salsa
<b>Sobremesa</b>	Banana	Maçã	Pudim de chocolate	Tangerina	Banana	Gelatina	Doce de leite
<b>Suco</b>	Maracujá	Uva	Laranja	Goiaba	Manga	Laranja	Pêssego
<b>Salada</b>	Acelga e Tomate	Berinjela e Alface crespa	Repolho e Cenoura Sautee	Beterraba ralada e Rúcula	Pepino e Agrião	Acelga e Tomate	Berinjela e Alface Crespa
<b>Acompanhamento</b>	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês
<b>Prato básico</b>	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz	Arroz e feijão	Arroz e feijão
<b>Prato Principal</b>	Calabresa acebolada	Estrogonof de carne	Cubos de Frango grelhado com tomate e salsa	Isca de fígado acebolado	Feijoada	Isca de frango c/ ervilha	Peixe cozido com pimentão
<b>Guarnição</b>	Espinafre refogado	Batata assada	Creme de milho	Macarrão ao sugo	Farofa de couve	Cenoura sauté	Escarola refogada
<b>Sobremesa</b>	Maçã	Bolinho individual	Banana	Gelatina	Banana	Doce de abóbora	Goiaba
<b>Suco</b>	Maracujá	Uva	Laranja	Goiaba	Manga	Laranja	Pêssego
<b>Salada</b>	Tomate e Couve	Alface mimosa e Pepino	Escarola Vinagrete	Acelga e Beterraba ralada	Chuchu na salada e Rúcula	Tomate e Couve	Alface mimosa e Pepino
<b>Acompanhamento</b>	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês
<b>Prato básico</b>	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão



<b>Prato Principal</b>	Hambúrguer ao vinagrete	Omelete com salsinha	Salsicha ao sugo	Carne em cubos com pimentão	Frango Assado	Picadinho de carne com milho	Pernil desfiado acebolado
<b>Guarnição</b>	Polenta ao sugo	Berinjela no forno	Purê de Batata	Escarola refogada	Cenoura refogada	Mandioca sauté	Chuchu ao orégano
<b>Sobremesa</b>	Banana	Doce de amendoim	Maçã	Pudim de coco	Caqui	Gelatina	Banana
<b>Suco</b>	Maracujá	Uva	Laranja	Goiaba	Manga	Laranja	Pêssego
<b>Salada</b>	Alface lisa e Couve	Pepino c/ tomate e Repolho picado	Agrião e Seleta de legumes	Cenoura ralada e Acelga	Almeirão e Abobrinha	Alface lisa e Couve	Pepino c/ tomate e Repolho picado
<b>Acompanhamento</b>	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês
<b>Prato básico</b>	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz
<b>Prato Principal</b>	Toscana assada	Carne moída c/ milho e ervilha	Isca de peixe a milanesa	Estrogonofe de frango	Carne em cubos com mandioca	Empanado de frango	Feijoada
<b>Guarnição</b>	Abobrinha na salsa	Vagem refogada	Purê de mandioquinha	Batata com cenoura na manteiga	Espinafre refogado	Macarrão ao sugo	Virado de couve
<b>Sobremesa</b>	Maçã	Pudim de morango	Banana	Doce de banana	Pera	Bolo individual	Banana
<b>Suco</b>	Maracujá	Uva	Laranja	Goiaba	Manga	Laranja	Pêssego
<b>Salada</b>	Cenoura e verduras mistas	Acelga e Beterraba na salsa	Couve e Salada de Beringela	Tomate c/ cebola e Repolho colorido	Catalônia e Mix de legumes	Cenoura e verduras mistas	Acelga e Beterraba na salsa
<b>Acompanhamento</b>	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês

5.1 Este é um modelo que poderá ser alterado de acordo com a sugestão do órgão requisitante, desde que preservadas as condições essenciais.

5.2 A empresa vencedora poderá sugerir alterações e/ou outras preparações, desde que preservadas as condições essenciais.

## 6 PERCAPITA DOS ALIMENTOS

6.1 Os alimentos prontos para servir, deverão ter a seguinte gramagem per capita:

6.2 Prato básico:

- Arroz: 220 gramas;
- Feijão: 100 gramas;

6.3 Prato principal:

- Carne bovina: 150 a 200 gramas;
- Aves: 150 a 200 gramas;
- Carne suína: 150 a 200 gramas;
- Embutidos: 150 a 200 gramas;
- Peixe: 150 a 200 gramas;
- Feijoada: feijão preto – 100 gramas; pertences diversos (carne seca, lombo, paio) - 150 a 200 gramas;
- Ovos: 2 unidades cozido, ou omelete (preparado com 2 ovos percapita);



6.4 Suco ou néctar de frutas: 200 ml;

6.5 Guarnição:

- Hortaliças e vegetais refogados: 80 a 100 gramas;
- Purê, cremes e farofa: 80 a 100 gramas;
- Massas, polenta: 80 a 100 gramas.

6.7 Sobremesas:

- Frutas: 80 a 120 gramas;
- Doces: em barra (doce de abóbora, doce de leite, doce de amendoim) – 30 gramas; pudim, gelatina e doces caseiros – 100 gramas; bolo individual – 40 gramas; chocolates – 50 gramas

6.8 Peso líquido do produto para consumo, o per capita deve ser descontado o peso de ossos e embalagens, quando for o caso.

## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS QUE COMPÕEM O MARMITEX

### 7.1 ARROZ BENEFICIADO POLIDO

#### · DESCRIÇÃO

São os grãos provenientes da espécie *Oryza Sativa L.*, conforme padrões de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento – MAPA.

#### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- Composição: Arroz.
- Classificação: grupo: beneficiado; subgrupo: polido; classe: longo fino (agulhinha); Tipo 1.
- Deverá ser da safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.
- Poderá ser solicitado laudo de classificação da Bolsa de Cereais /SP, caso haja necessidade de comprovação dos itens acima;
- Características organolépticas in natura e após cozimento:
- Aspecto: característico; Cheiro: característico; Sabor: característico; Cor: branco, opaco; Textura: cru – característico; cozido: macio;
- Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

### 7.2 FEIJÃO CARIOCA TIPO 1

#### · DESCRIÇÃO

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

#### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- Composição: Feijão – Grupo I: Feijão Comum, quando proveniente da espécie *Phaseolus vulgaris L.*; Classe: cores (produto que contém, no mínimo, 97,00% (noventa e sete por cento) de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% (dez por cento) de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho); Tipo: 1 (nível máximo de tolerância de defeitos).
- O feijão deverá ser de safra corrente, apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde, bem como de insetos, parasitos e outros agentes ou infestações.
- Características organolépticas in natura e após cozimento: Aspecto: próprio, ausência de mofo; Cor: marrom com estrias longitudinais com tonalidade mais escura; Sabor: característico; Odor: próprio. Textura: cru – característico; cozido: macio;
- Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

### 7.3 CARNE BOVINA

#### · DESCRIÇÃO

Denomina-se carne a parte muscular comestível dos mamíferos, ou suas vísceras, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

#### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- Tipos: cubos, iscas, moída;
- Poderá compreender carne moída formatada: almôndega e hambúrguer.



· A carne de bovino, deve conter no máximo 5 % de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Classificação – por espécie: carne de bovino; por categoria:

segunda;

· Cortes:

· Grelhados: coxão mole, alcatra, contrafilé;

· Assados: lagarto e coxão duro;

· Espetinhos: alcatra, contrafilé, patinho e coxão mole;

· Estrogonofe: alcatra, coxão mole, patinho;

· Picadinhos: patinho, coxão mole;

· Moídas (incluindo-se para o preparo de almôndega e hambúrguer): coxão duro, coxão mole, patinho;

· Vísceras: fígado e dobradinha.

· Características organolépticas in natura e após cozimento:

· Aspecto: próprio da carne, firme, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria da carne, sem manchas esverdeadas;

· Odor: próprio;

· Sabor: característico; Textura: característica.

· Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

#### 7.4 HORTALIÇAS EM CONVERSA, ERVILHA E MILHO

##### · DESCRIÇÃO

Entende-se por conserva, os produtos provenientes das espécies (milho e ervilha) praticamente cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração, podendo ser acrescido de sal.

##### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

· Composição: ervilhas ou milho, sal e água.

· Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados.

· Características organolépticas:

· Cor – característico de ervilha fresca hidratada; Sabor – característico de ervilha fresca hidratada;

· Odor – próprio, isento de sabores e odores estranhos; Textura – característico de ervilha fresca hidratada;

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

· Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

#### 7.5 CARNE DE AVES

##### · DESCRIÇÃO

Denomina-se carne a parte obtida das carcaças de aves, manipuladas em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal.

##### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

· Tipos: peito, coxa, sobrecoxa;

· Poderá compreender carne de ave moída formatada: empanado tipo nuggets.

· Cortes:

· Grelhados: peito;

· Assados: coxa e sobrecoxa;

· Espetinhos: peito ou sassami em cubos;

· Estrogonofe: peito ou sassami em cubos ou iscas;

· Picadinhos: peito ou sassami em cubos ou iscas;

· Desfiado: peito ou sassami;

· Empanado: peito ou sassami em cubos ou iscas;

· Empanado industrializado: tipo nuggets

· Características organolépticas in natura e após cozimento:

· Aspecto: próprio da carne de ave, firme, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria da carne, sem manchas esverdeadas;

· Odor: próprio;





- Sabor: característico; Textura: característica.
- Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

## 7.6 CARNE SUÍNA

### · DESCRIÇÃO

Carne proveniente de machos de espécie suína, a partir de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária/sanitária federal, procedente da parte traseira da carcaça suína (pernil), manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte tipo iscas.

### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- Tipos: pernil ou lombo
- Cortes:
- Assados: pernil ou lombo;
- Picadinhos: pernil ou lombo;
- Desfiado: pernil;
- Características organolépticas in natura e após cozimento: Aspecto: próprio da carne suína, firme, não amolecida e nem pegajosa;
- Cor: própria da carne suína, sem manchas esverdeadas;
- Odor: próprio; · Sabor: característico;
- Textura: característica.
- Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

## 7.7 EMBUTIDOS

### · DESCRIÇÃO

Produto cárneo industrializado, obtido de carne de suína, bovina e frango, feitos a partir de animais em boas condições de saúde, adicionado de condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado.

### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- Tipos: salsicha tipo hot dog, salsicha de frango, linguiça toscana fresca, linguiça calabresa defumada.
- Características organolépticas in natura e após cozimento:
- Aspecto – característico do produto;
- Cor – própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; Cheiro – próprio; · Sabor – próprio.
- Textura – característica; não apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida.
- Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

## 7.8 PEIXE

### · DESCRIÇÃO

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

- Tipos: polaca, cação, pescada ou merluza.
- Cortes: cubos, iscas e filé.
- Características organolépticas in natura e após cozimento:
- Aspecto – característico do produto;
- Cor – própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; Cheiro – próprio; · Sabor – próprio.



- Textura – característica; não apresentar a superfície pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida.
- Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

#### 7.9 ERVAS AROMÁTICAS DESIDRATADAS

##### · DESCRIÇÃO

Entende-se por ervas desidratadas o produto obtido das folhas secas através de processo tecnológico adequado. Compreende Manjerição, orégano, salsa e alecrim

##### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- Composição:
- Orégano: orégano desidratado;
- Manjerição: manjerição desidratado;
- Salsa: salsa desidratada;
- Alecrim: alecrim desidratado;
- Características organolépticas:
- Aspecto: folha desidratada; Textura: característica; Cor: verde pardacenta; Sabor: característico; Odor: próprio, aromático.
- Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

#### 7.10 SUCO OU NÉCTAR DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS)

##### · 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.

##### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- Composição: água, suco concentrado e/ou polpa e ou suco desidratado de frutas (laranja, pêssego, manga, uva, goiaba, maracujá). Poderá conter: antioxidante ácido ascórbico (vitamina C), acidulante, estabilizante e aroma natural.
- Poderá conter outros ingredientes, desde que citados e aprovados e sem prejuízo das demais características do produto.
- 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.
- Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.

##### · EMBALAGEM

- O produto deverá estar acondicionado em embalagem tetra pal (tetrabrik asseptic), estéreis, adequados ao contato direto com alimentos, hermeticamente fechados, devendo conter 200ml cada, com 01 canudo embalado individualmente.
- Serão rejeitadas embalagens amassadas ou danificadas.

#### 7.11 SOBREMESAS E DOCES

##### · DESCRIÇÃO

Produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis de alimentos (banana, coco, amendoim, abóbora, entre outros), a partir de matéria prima sã e limpa, podendo ser cozido até uma consistência apropriada (massa – pasta homogênea), acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Compreendendo: doces caseiros (banana, abóbora, coco, abacaxi), bolo individual, doces industrializados em barra (banana, doce de amendoim tipo paçoca, doce de leite, doce de abóbora), gelatina, chocolates, bombom, pudim (feitos a partir de pó para reconstituição e preparo), entre outros.

##### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- Características organolépticas:
- Aspecto: característico; Textura: macia;
- Cor – próprio; Cheiro – próprio; · Sabor – doce, próprio.



#### · EMBALAGEM

- O produto deverá ser acondicionado em:
- Doces caseiros, pudim e gelatina: embalagem tipo copo plástico com tampa, atóxico, apropriada para o contato direto com alimentos, resistente, com capacidade para 100 gramas do produto.
- Bolo individual e doces industrializados: embalagem plástica, lacrada, atóxico, resistente, apropriada para o contato direto com alimentos, devidamente identificado conforme legislação para rotulagens de alimentos.

### 7.12 FRUTAS

#### · DESCRIÇÃO

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.

#### · CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

- 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.
- As frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimens vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições:
  - serem frescas;
  - terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades;
  - 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.
  - 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;
  - não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca;
  - estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos;
  - estarem livres de resíduos de fertilizantes;
  - ausência de sujidades, parasitos e larvas;
  - Cada fruta deverá conter de 80 (oitenta) a 120 (cento e vinte) gramas;
  - 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;
  - Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente;
  - Todas as frutas deverão vir já higienizadas (Portaria CVS nº5, 09/04/2013);
  - As frutas deverão vir embaladas individualmente, prontas para o consumo.
  - Excluem-se da exigência da embalagem individual as frutas banana e tangerina, pois não são consumidas com a casca.

#### · EMBALAGEM

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

### 7.13 HORTALIÇAS

#### · DESCRIÇÃO

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.

#### · CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

- Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas e sãs; de evolução completo do tamanho, aroma, e cor próprias da espécie e



variedade; estarem livres de enfermidades e insetos; não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estarem livres das folhas de terra; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

- 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;
- Demais determinações de padrão de qualidade e classificação devem seguir os Boletins CEAGESP e programa Hortiescolha (Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepostos 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.
- Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.
- Utilizados como guarnição: refogados, cozidos, assados ou purê.

**7.13.1** Utilizados como salada: in natura 40g ou cozidos 50g;

**7.13.2** As saladas devem ser embaladas separadamente, em marmitex de alumínio;

## 7.14 FEIJOADA

### · DESCRIÇÃO

Designação dada ao prato preparado com feijão preto, com adição de vários tipos de carnes, bovina, suína e embutidos, provenientes de carnes manipuladas em condições higiênicas adequadas.

### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- Composição: feijão preto, carne seca dessalgada, lombo dessalgado, paio, linguiça calabresa defumada.
- Poderá conter outros ingredientes desde que citados e aprovados.
- A quantidade de cada ingrediente carne deve ser proporcionalmente igual.
- Características organolépticas:
  - Aspecto: característico; Textura: macia;
  - Cor – próprio;
  - Cheiro – próprio; · Sabor – próprio

## 7.15 OVOS

### · DESCRIÇÃO

Entende-se o ovo de galinha em casca, sendo os demais acompanhados da indicação da espécie de que procedem. O ovo será classificado em grupos, classes e tipos, segundo a coloração da casca, qualidade e peso, de acordo com as especificações que ora se estabelecem.

### · CARACTERÍSTICA DO PRODUTO

- Características gerais: produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal – RIISPOA/MA; não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; ser limpo sem ter sido lavado; apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; · Peso mínimo da unidade: 50 g.
- Deverão ser considerados impróprios e descartados do consumo ovos que apresentarem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificações (ovo seco); podridões (vermelha, negra ou branca); presença de fungos: interna ou externamente; cor, odor ou sabor anormal; ovos sujos externamente por matérias Ester corais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; rompimento da casca e da membrana testácea. Desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; quando contenham substâncias tóxicas.
- Classificação: 1º Classe A, Tipo 2 (grande), com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade.



· Utilizados em preparações como: ovo cozido e omelete.

#### 7.16 GUARNIÇÕES EM GERAL (POLENTA, CREME DE MILHO, FAROFA entre outros)

##### · DESCRIÇÃO

Designação dada aos pratos preparados com fubá, ou farinha de mandioca, ou farinha de milho, ou milho e leite, ou outras composições de ingredientes provenientes de processo tecnológico adequado e manipuladas em condições higiênicas adequadas, resultando em preparações culinárias para guarnição para o prato principal.

##### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- Composição – Exemplos: polenta – fubá e água; farofas e virado: farinha de mandioca e/ou farinha de milho, acrescido do ingrediente indicado (vegetais, hortaliças); creme de milho – milho verde, leite, margarina e condimentos.
- Poderá conter outros ingredientes desde que citados e aprovados, de acordo com as características das preparações culinárias tradicionalmente consideradas como guarnição.
- Características organolépticas:
  - Aspecto: característico;
  - Textura: característica;
  - Cor – próprio; · Cheiro – próprio; · Sabor – próprio.

#### 7.17 ACOMPANHAMENTO

##### · DESCRIÇÃO

Mini pão francês de aproximadamente 50g, fresco, macio, sem a presença de sujidades.

##### · CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- Composição: com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, fermento químico, ovos e açúcar;
- Poderá conter outros ingredientes desde que citados e aprovados, de acordo com as características das preparações culinárias tradicionalmente consideradas para esse item.
- Aspecto: característico;
- Textura: característica;
- Cor – próprio; · Cheiro – próprio; · Sabor – próprio.

##### · EMBALAGEM

· Esse item deve ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistentes e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 48 horas após a entrega. Não deverá ser embalado quente. Na embalagem deverá conter as informações nutricionais e de prazo de validade.

#### 8. REQUISITOS GERAIS

**8.1** Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o preparo dos marmitex, bem como os demais utilizados na composição, 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.

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

**8.3** 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).

**8.4** 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.



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

**8.6** Embalagens diferentes poderão ser apresentadas, desde que aprovadas pelo órgão requisitante.

**8.7** 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.

**8.8** 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.

**8.9** Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas.

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

**8.11** A critério do órgão requisitante, poderão ser 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.

## **9. DA ROTULAGEM**

### **9.1 Para os industrializados**

**9.1.1** 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.

**9.1.2** 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.

**9.1.3** Entende-se por alimentos industrializados os comprados prontos para o consumo e embalados, como doces (paçoca, pé de moleque, doce de abóbora em barra, entre outros), chocolates, néctar de frutas, entre outros.

**9.2** Para o marmiteix: O produto deverá ser rotulado com data de fabricação e validade.

## **10. DA ENTREGA DO MARMITEX**

**10.1** As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Assistência Social (SAS), junto com os recibos de entrega para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento. Somente será considerada entregue a mercadoria após este procedimento.

**10.2** A proponente deverá entregar o produto conforme cronograma, emitido pela (SAS) ou (SSP), enviado com até 03 (três) dias de antecedência a data de entrega. Os cronogramas de entrega serão enviados de acordo com a demanda, e alterados quando necessário;

**10.3** Na falta do produto estabelecido no cardápio, 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 SAS, podendo ser realizada somente após autorização.

**10.4** A contratante deverá registrar sua solicitação de fornecimento no prazo mínimo 03 (três) dia antes, realizado pelas secretarias responsáveis ou por servidor delegado para esta finalidade, que poderá ser feito exclusivamente por e-mail, documento físico, ou aplicativos que oficializem o pedido. O fornecimento poderá ser solicitado em dias úteis, finais de semana ou feriados.

**10.5** As quantidades por dia bem como os dias de atendimento poderão sofrer alterações, conforme necessidade da Secretaria de Assistência Social.





**10.6** As entregas para o serviço de emergências e calamidades ocorrerá apenas em caso de demanda específica. Por esta razão, se houver demanda esporádica, os pedidos deste serviço poderão ocorrer no dia da entrega, com no mínimo 08 horas de antecedência. A possível entrega referente ao serviço de emergências e calamidades estará condicionada ao local de acolhimento ou atendimento dos munícipes, sendo informado com a maior brevidade possível.

**10.7** A entrega deverá ser realizada no período diurno das 10:00 às 11:30, e para o período noturno das 17:00 às 18:30h, diretamente nos locais, conforme segue:

**10.7.1** Albergue Municipal: Rua Santos Dumont, 59 – Vila Bocaina / Mauá; Noturno; Todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados)

**10.7.2** Centro Pop: Avenida Washington Luiz, 625 – Jardim Cerqueira Leite / Mauá. Diurno de segunda a sexta-feira; Noturno todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados), conforme descrição específica de cada mês no **item 2.1 deste termo**.

**10.7.3** Guarda Civil Municipal: Rua Vitorino dell Antônio, 271 – Vila Noemia/Mauá Todos os dias da semana (incluindo sábados, domingos e feriados)

**10.8** Poderão, através de prévio aviso, ser acrescidos, suprimidos e ou ocorrer troca de endereços de locais de entrega, a fim de atender aos interesses da Administração Pública

**10.9** Incidência da entrega: diária.

**10.10** A proponente deverá entregar ao responsável da SAS, junto com cada pedido, para análise técnica e sensorial sem qualquer ônus:

**10.11** Uma amostra do kit completo do marmitex.

**10.12** Haverá um funcionário da Secretaria de Assistência Social que diariamente executará o acompanhamento do recebimento das refeições.

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

**10.14** A proponente deverá disponibilizar recipientes que mantenham a temperatura dos marmitex, seja caixas isotérmicas ou em isopor.

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

**10.16** 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 no local em até 2 horas, independente das penalidades cabíveis.

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

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

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

**11. CONDIÇÕES, OBSERVAÇÕES e DISPOSIÇÕES GERAIS:** A Ata de Registro de Preços para o fornecimento de marmitex que terá validade para 12 (doze) meses, contada a partir da assinatura;

**11.1** Os preços não sofrerão reajuste pelo período de um ano, conforme legislação federal em vigor;

**11.2** Antes de apresentar sua proposta o licitante deverá analisar consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração da data de entrega ou de qualidade.

**11.3** 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, Vl. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, os seguintes documentos:

**11.4** Cópia autenticada do Alvará Sanitário em nome da empresa vencedora.

**11.5** Declaração que tem em seu quadro de funcionários um profissional nutricionista devidamente credenciado no Conselho Regional de Nutricionista que será responsável técnico pelo objeto;

**11.6** Declaração expressa que os veículos utilizados para o transporte e entrega dos marmitex tem documentação de habilitação para a respectiva atividade e cadastro junto a vigilância sanitária.

**11.7** Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

**11.8** Declaração assinada pelo representante legal da empresa em que se obriga a manter durante a toda execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas, nos aspectos jurídicos e de qualificação técnica,



econômica e financeira, bem como de regularidade perante o Fisco, quando das respectivas habilitações, sob pena das sanções cabíveis, bem como que conhece na íntegra e concorda com o presente edital, e se submete as condições deste e da legislação pertinente em vigor.

**11.9** Manual de Boas Práticas assinado pelo responsável técnico da empresa;

**11.10** 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.

**11.11** Declaração que possui garantia (seguro) da empresa contratada sobre os riscos da alimentação servida em marmiteix. A empresa vencedora deverá apresentar uma apólice de seguro, cobrindo:

**11.12** A responsabilidade civil dos riscos que apresentem a alimentação servida aos consumidores dos programas da Secretaria de Assistência Social, abrangendo:

**11.13** Dano pessoal, qualquer doença ou dano corporal sofrido por pessoa inclusive morte, invalidez e despesas médicas e hospitalares decorrentes da alimentação;

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

**11.15** Os Produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público;

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

**11.17** A critério do órgão requisitante poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

**11.18** A qualquer momento o órgão requisitante poderá solicitar as documentações constantes do item 11.4 -11.13, para avaliação e comprovação técnica durante a vigência do contrato. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes da documentação deverão ser de responsabilidade do contratado.

**11.19** Em caso de identificação de qualidade não correspondente ou baixa aceitação, 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.

**11.20** Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a cada entrega, será realizada a análise da amostra e características organolépticas, caso não corresponda ao produto e características, os produtos serão recusados, considerando-se ainda o comprometimento de manter as características.

**11.21** Encerrada a etapa dos lances, a licitante classificada provisoriamente deverá apresentar no prazo de 05 (cinco) dias úteis amostras de todos os cardápios, no endereço da Secretaria de Assistência Social, sito à Rua Campos Sales, 289 – Vila Bocaina – Mauá - SP, a contar da solicitação do pregoeiro.

## **12. OBRIGAÇÕES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**

**12.1** Além das obrigações resultantes da observância da Lei 8.666/93, são obrigações da Administração Pública (SAS):

**12.2** Determinar as quantidades a serem entregues nas Unidades a que se destinam os materiais, respeitando-se as quantidades máximas estabelecidas e, o acréscimo legal de até 25% (se houver).

**12.3** Exercer a fiscalização dos produtos por servidores especialmente designados e documentar as ocorrências havidas.

**12.4** Proporcionar à(s) empresa(s) contratada(s) as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente a entrega dos materiais.

**12.5** Prestar aos funcionários da(s) empresa(s) contratada(s) todas as informações e esclarecimentos necessários que eventualmente venham a ser solicitados e indicar os locais onde os materiais serão entregues.

**12.6** Efetuar os pagamentos devidos.

**12.7** Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução dos serviços, em especial, aplicação de sanções, alterações e revisões da mesma.

**12.8** Solicitar à CONTRATADA a entrega dos itens indicando o dia em que deverá ser entregue, local e horário.

## **13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA, PAGAMENTO E CONDIÇÕES**

**13.1** O pagamento se dará em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto, e a contratada receberá o valor correspondente ao número de refeições servidas no mês. A nota fiscal será devidamente atestada por um servidor da Secretaria de Assistência Social após conferência de controle da prestação de serviço.



**13.2** O consumo poderá ser variado mensalmente devido se tratar de serviços que não tem previsibilidade de quantitativo a ser atendido, portanto ao final da vigência contratual a CONTRATANTE poderá efetuar o cancelamento de saldos que possam a vir a restar na Nota de Empenho.

**13.3** A nota fiscal deverá ser emitida pela própria LICITANTE VENCEDORA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado pelo estabelecimento indicado na proposta de preços e nos documentos de habilitação, bem como o número da Nota de Empenho.

**13.4** A critério da Administração Pública, poderá ser utilizado o valor devido para cobrir dívidas de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA para com ela, relativas a multas que lhe tenham sido aplicadas em decorrência da irregular execução do contrato.

**13.5** Os pagamentos, mediante a emissão de qualquer modalidade de Ordem Bancária, serão realizados desde que a LICITANTE VENCEDORA efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

**13.6** A Fonte de recurso da Secretaria de Assistência Social a utilizar será recursos de convênios:

AÇÃO	RUBRICA	FONTE/ DESTINAÇÃO	COD. RED.	QTD. REFEIÇÕES (12 MESES)
PSE AC- ALBERGUE	3.3.90.39.00	0005.50047	169	10.800
PSE MC –Centro POP	3.3.90.39.00	0005.50047	169	12.420
GCM	3.3.90.39.00	0001.11000	77	7.680
				TOTAL: 30.900

#### 14. OBSERVAÇÕES:

**14.1** A entrega deverá ocorrer de acordo com cronograma e autorização de fornecimento emitida pela secretaria gerenciadora, enviado com até três dias de antecedência da entrega.

**14.2** Locais de entrega: conforme Anexo I.

**14.3** Os materiais devem ser de boa qualidade e resistentes, obedecendo aos padrões do domínio público;

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

**14.5** 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”.

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

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



ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO REFERENTE O ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 010/2023

....., 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

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N°. 010/2023

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

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

2.Aceita integralmente as condições do presente Edital bem como se responsabiliza pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e sociais resultantes da execução da Ata de Registro de Preços.

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

(local data)

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

Cargo



ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO RP N°. 010/2023

(MODELO DE PROPOSTA – COTA PRINCIPAL E COTA RESERVADA)

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Fone:

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS DO TIPO MARMITEX, COM VARIACÃO DE CARDÁPIO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – SAS E SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA – SSP.**

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

COTA \_\_\_\_\_

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

**- Condições Contratuais:**

Prazo de entrega: Conforme edital

Condições de Pagamento: Conforme edital

Validade da Proposta: Conforme edital

Mauá, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Proponente





ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

À

Prefeitura do Município de Mauá

Divisão de Compras

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 010/2023

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

(local data)

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

Cargo



ANEXO VI  
(M O D E L O)

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

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

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

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_

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

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**Estamos CIENTES de que:**

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

**Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

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

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

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

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

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

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

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

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

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

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

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

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

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

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

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

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



**Pela contratada:**

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

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

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

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

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

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

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

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

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

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

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

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

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

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

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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



ANEXO VII

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

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

CNPJ Nº: \_\_\_\_\_

CONTRATADA: \_\_\_\_\_

CNPJ Nº: \_\_\_\_\_

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_

DATA DA ASSINATURA: \_\_\_\_\_

VIGÊNCIA: \_\_\_\_\_

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

VALOR (R\$): \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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



ANEXO VIII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS  
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. \_\_\_\_/2023.

<b>ATA DE REGISTRO DE PREÇOS *****</b>
<b>PROCESSO Nº 14187/2022, O QUAL DEU ORIGEM AO PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 010/2023</b>
<b>OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS DO TIPO MARMITEX, COM VARIAÇÃO DE CARDÁPIO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – SAS E SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA – SSP.</b>
<b>COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR:</b>
<b>PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO: O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses.</b>
<b>USUÁRIOS DO REGISTRO:</b>
<b>DATA DE ASSINATURA: _____.</b>
<b>VALOR TOTAL ESTIMADO:</b>

**I - PREÂMBULO**

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

**II - FUNDAMENTO DO COMPROMISSO**

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

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

**III - DO OBJETO E DOS PREÇOS**

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

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

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

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

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

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

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

**IV - DA OBRIGAÇÃO DE FORNECIMENTO**

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



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

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

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

#### **V - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

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

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

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

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

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

#### **VI - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

#### **XIII - DOS DIREITOS DO COMPROMISSÁRIO FORNECEDOR**

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





#### XIV – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

a) Advertência;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### XV – DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

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

#### XVI - GESTÃO DO CONTRATO



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

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

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

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

Data

Assinaturas