



## EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2024

### REGISTRO DE PREÇOS

#### PROCESSO DE COMPRAS Nº 3261/2024

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 exitará em penalizar empresas que descumpram o pactuado. Desta forma, solicitamos que as empresas apresentem suas propostas e lances de forma consciente e séria, com a certeza de que poderão entregar os Materiais/Serviços 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 a quem possa interessar que por determinação da autoridade competente, nos termos do Decreto Municipal nº 9.147/2023 a Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio, realizará por intermédio do sistema eletrônico de compras denominado “**COMPRAS BR**”, licitação para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo “**MENOR PREÇO POR ITEM**”, que será regido pela Lei nº 14.133 de 01/04/2021, e seus atos regulamentadores, pela Lei Complementar Federal 123/06; alterada pelas Leis Complementares 147/14 e 155/16 em suas redações atuais e subsidiariamente e pelo Decreto Municipal nº 9.147/2023, e em conformidade com as disposições deste edital e seus anexos.

#### 1.2. As despesas serão suportadas pelas respectivas dotações orçamentárias nºs.:

CÓDIGO REDUZIDO	PROGRAMA DE TRABALHO	RUBRICA	FONTE	CÓDIGO DE APLICAÇÃO
170	05.29.98.244.0013.2328	3.3.90.39.00	0005 – FEDERAL	50047 – PSE – FEDERAL

1.3. Sistema Eletrônico Utilizado: **COMPRAS BR – PORTAL DE LICITAÇÕES** – Endereço eletrônico (site): <https://comprasbr.com.br>.

1.3.1. Endereço: Avenida João Ramalho, nº 205 – 1º andar – Vila Noêmia – Mauá/SP – CEP.: 09371-520

1.4. Período para apresentação das propostas até **19/07/2024 às 08:59**

1.5. Data de abertura da sessão pública: **19/07/2024 – às 9h**

1.5.1. **Início da Sessão para Disputa de Lances: 19/07/2024 – às 9h15**

1.6. Modo de disputa: **ABERTO**

1.7. Critério de Julgamento: **MENOR PREÇO POR ITEM**

1.8. Local de Entrega: Conforme Termo de Referência

1.9. Prazo de entrega: Conforme Termo de Referência

1.10. Condição de Pagamento: **Até 30 (trinta) dias, da data da atestação da Nota Fiscal.**

#### 2. OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS DO TIPO MARMITEX, COM VARIAÇÃO DE CARDÁPIO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**, conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência, que integra este Edital.

2.2. Se constatada divergência de sequência entre os itens dispostos no edital e aos da plataforma, **prevalecerão os constantes na plataforma.**

2.3. O licitante deverá se atentar à disposição dos itens constantes na plataforma eletrônica, sendo obrigatória a leitura de cada item para fins de inserção das propostas, não sendo aceitas quaisquer alegações futuras por falta de atenção.

#### 3. DA FORMULAÇÃO DE IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS.

3.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.



**3.2.** A impugnação deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema do Compras BR no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/>.

**3.3.** Caberá ao(a) Pregoeiro(a), auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**3.4.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.

**3.5.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao(a) Pregoeiro(a), até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Compras BR no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/>.

**3.6.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**3.7.** A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica a aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO**

**4.1.** Poderão participar desta licitação as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação e que estiverem previamente credenciadas perante o sistema eletrônico provido pela plataforma Compras BR, por meio do sítio <https://comprasbr.com.br/>.

**4.2.** Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente: Todas as licitantes que se encontrem nas condições de impedimento previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.

**4.2.1.** Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**4.2.2.** Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

**4.2.3.** Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

**4.2.4.** Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

**4.2.4.1.** O impedimento de que trata o item acima, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**4.2.5.** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

**4.2.6.** Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

**4.2.7.** Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**4.2.8.** Agente público do órgão ou entidade licitante;

**4.2.9.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição; **4.2.10.** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

#### **5. DO CREDENCIAMENTO**

**5.1.** Os interessados em participar deste certame deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pela plataforma Compras BR, por meio do sítio <https://comprasbr.com.br/>.

**5.2.** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Compras BR), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

**5.3.** Os interessados em se credenciar na plataforma Compras BR poderão obter maiores informações na página <https://comprasbr.com.br/> podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos da Plataforma ou pelo e-mail [contato@comprasbr.com.br/fornecedor](mailto:contato@comprasbr.com.br/fornecedor), ou pelos telefones: **(67) 3303.2730** ou **(67) 3303.2702**.



- 5.4. O 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.
- 5.5. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Mauá/SP responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 5.6. O credenciamento junto à plataforma Compras BR implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.
- 5.7. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
- 5.8. A licitação será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a) do Município de Mauá/SP, com apoio técnico e operacional da plataforma Compras BR, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

## 6. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 6.1. Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico <https://comprasbr.com.br/> e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 6.1.1. A Prefeitura Municipal de Mauá não se responsabilizará por impossibilidade de inclusão, alteração ou exclusão de propostas por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados.
- 6.2. A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 6.3. O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.4. Valor unitário e total, em moeda corrente nacional com 02 (duas) casas após a vírgula.
- 6.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.
- 6.6. No(s) preço(s) cotado(s) deverão estar embutidos todos os custos diretos e indiretos, despesas indiretas (BDI), transportes, carga e descarga, seguro, impostos, taxas, multas, emolumentos legais, custos desmobilização de equipamentos e pessoas, além de transporte, estada e alimentação da equipe de trabalho, insumos e demais encargos, inclusive previdenciários e trabalhistas, seguro de qualquer espécie, licenças, documentos e despesas, tributos inclusive ICMS ou ISSQN se houver incidência, encargos e incidências diretos e indiretos, que possam vir a gravá-los e lucro, sendo de inteira responsabilidade da empresa proponente a quitação destes, que em momento algum e sob nenhuma alegação, inclusive falta de previsão oficial, poderão ser transferidos à Prefeitura do Município de Mauá, a responsabilidade de seus pagamentos, quitação ou outras quaisquer decorrentes.
- 6.7. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.8. O pagamento da prestação de serviços, será realizado até 30 (trinta) dias após a atestação da Nota Fiscal.
- 6.9. O pagamento de parcelas com eventual atraso será corrigido pela variação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, *pro rata tempore*.
- 6.10. As propostas sem data serão consideradas como emitidas na data limite para entrega dos documentos / proposta.
- 6.11. As propostas assinadas por procuração deverão vir acompanhadas do respectivo instrumento, caso o mesmo ainda não tenha sido apresentado neste pregão eletrônico.
- 6.12. Em caso de incompatibilidade do valor especificado na proposta, entre o valor numérico e o escrito por extenso, prevalecerá o valor do segundo.
- 6.13. Serão corrigidos automaticamente quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço unitário e o total do item, prevalecendo o unitário.
- 6.14. Atendidos todos os requisitos, será considerada vencedora a licitante que oferecer o **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 6.15. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste edital ou da legislação em vigor.



**6.16.** A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização do objeto será interpretada como não existente ou já incluída no preço, não podendo a empresa pleitear acréscimos. Da mesma forma, o preço apresentado deverá incluir todos os benefícios e despesas indiretos, os quais serão assim considerados. No caso de erros aritméticos, serão considerados pelo(a) Pregoeiro(a), para fins de seleção e contratação, os valores retificados.

**6.17.** O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as seguintes Declarações online, fornecidas pelo Sistema:

**6.18.** O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as Declarações online, que porventura, vierem a ser fornecidas pelo Sistema.

**6.19.** As declarações exigidas neste edital deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente aos documentos de habilitação.

**6.20.** Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas na lei 14.133/21, conforme Art. 155, inciso VIII.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**7.1.** A abertura da sessão pública dar-se-á mediante comando do(a) Pregoeiro(a), por meio do sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.

**7.2.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

**7.3.** O(A) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas.

**7.4.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**7.5.** A não desclassificação da proposta não implica em sua aceitação definitiva, que deverá ser levada a efeito após o seu julgamento definitivo.

**7.6.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, que participarão da fase de lances.

**7.7.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**7.8.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**7.9.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

**7.10.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo(a) Pregoeiro(a), devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico (Compras BR).

**7.11.** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

**7.12.** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**7.13.** Fica estabelecida a diferença mínima entre os próprios lances de 1% (um por cento).

**7.14.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**7.15.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**7.16.** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do certame, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**7.17.** Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) Pregoeiro(a) aos participantes do certame, publicada via chat do Compras BR, <https://comprasbr.com.br/>, quando ocorrerá a nova data e hora para a sua reabertura.

## **8. DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

**8.1.** Os quantitativos do objeto desta licitação estão classificados observando os termos da Lei Complementar 123/06, da seguinte forma:

**a)** Cota Principal – corresponde a, no mínimo, 75% do total do objeto, destinada à participação dos interessados que atendam às exigências estabelecidas neste Edital.

**b)** Cota Reservada – corresponde a, no máximo, 25% do total do objeto, destinada à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, sem prejuízo de sua participação nos itens exclusivos e na Cota Principal.



**8.2.** Após a fase de lances, se a proposta melhor classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta melhor classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

**8.2.1.** A microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste certame:

**8.2.2.** Não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma da subcondição anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se enquadrarem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

**8.2.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido nesta condição, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;

**8.2.4.** A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006 e posteriores alterações.

## 9. DA NEGOCIAÇÃO

**9.1** Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, para que seja obtida a melhor proposta.

**9.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

**9.3.** Neste momento serão aceitos o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, em consonância com o Art. 82, inciso VII da Lei Federal nº 14.133/21.

**9.3.1.** O fornecedor ou prestador de serviço interessado, deverá se manifestar via *chat*, diretamente ao Pregoeiro, para que o mesmo possa adotar as ações necessárias.

## 10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

**10.1.** Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

**10.2.** O(a) pregoeiro(a) convocará, quando for o caso, o licitante que não apresentou marca ou utilizou o termo “própria” no campo MARCA, para enviar, digitalmente, a proposta atualizada em conformidade com o último lance ofertado e com a marca de fato, num prazo máximo de 01 (uma) hora após a convocação, por meio da plataforma do Compras BR, sob pena de desclassificação se assim não o fizer.

**10.3.** O prazo acima poderá ser prorrogado, a critério do Pregoeiro, desde que solicitado por escrito, antes de findo o prazo estabelecido.

**10.4.** A proposta deverá preferencialmente ser encaminhada, após o término da etapa de lances, e deverá conter:

**10.4.1.** Nome da proponente e de seu representante legal, endereço completo, telefone, endereço de correio eletrônico, números do CNPJ e da inscrição Estadual e Municipal (se houver);

**10.4.2.** O preço unitário e total para cada item cotado, especificados no Anexo I deste Edital, bem como o valor por lote da proposta, em moeda corrente nacional, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas, BDI e demais despesas decorrentes da execução do objeto, quando for o caso;

**10.4.3.** A descrição do item cotado de forma a demonstrar que atendem as especificações constantes no Anexo I deste Edital;

**10.4.4.** Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data prevista para abertura da licitação;

**10.4.5.** Dados do Responsável pela assinatura do Contrato ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento, como: Nome completo; RG; CPF; E-mail e Cargo desempenhado na empresa.

**10.4.6.** Indicação do banco, número da conta e agência para fins de pagamento.

**10.5.** O não envio da proposta atualizada, quando solicitada pelo Pregoeiro devido a não indicação da marca ou registro de marca “própria”, por meio eletrônico com todos os requisitos elencados acima, ou descumprimento das diligências determinadas pelo(a) Pregoeiro(a) acarretará a desclassificação da proposta, sem prejuízo da instauração de processo sancionatório contra o licitante.



**10.6.** Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação ao prazo e especificações do serviço ofertado ou qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais ou quando a alteração representar condições iguais ou superiores às originalmente propostas.

**10.7.** Serão desclassificadas as propostas que contenham preços excessivos, assim entendidos quando apresentarem valores globais ou unitários acima do valor definido para o respectivo objeto.

**10.8.** A desclassificação por valor excessivo ocorrerá quando o(a) Pregoeiro(a), após a negociação direta, não obtiver oferta inferior ou igual ao preço máximo fixado.

**10.9.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preços, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser realizadas diligências para comprovação da exequibilidade.

**10.10.** O(A) Pregoeiro(a) poderá realizar quaisquer diligências necessárias para averiguar a conformidade da proposta com as especificações mínimas previstas no Edital, vedada a juntada de novos documentos, a fim de atender alguma exigência deste edital, não apresentada anteriormente em sessão.

**10.11.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**10.12.** Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**10.13.** As propostas oferecidas serão tidas como válidas por 60 (sessenta) dias, contados da data de envio para a plataforma, prazo no qual a empresa proponente se comprometerá a mantê-la, em sua integralidade.

## **11. DA HABILITAÇÃO**

**11.1.** Frente ao exposto no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, constatou-se que a Capacidade Operacional e Financeira da empresa que se propuser a executar o presente objeto é primordial para o atendimento satisfatório de cada etapa do processo, sendo imprescindível, além da Regularidade Fiscal e Trabalhista, a demonstração da sua Capacidade Técnica Operacional, englobando sua experiência passada na execução de objetos compatíveis, já que sua finalidade é garantir que a futura Contratada consiga executar o presente objeto de maneira satisfatória, de modo a se evitar possíveis prejuízos aos cofres públicos e ao Município de Mauá, além de evitar possíveis retrabalhos causados por uma contratação deficitária.

E como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que o impeça de participar deste certame ou da futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**11.1.1.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP ([www.portaldatransparencia.gov.br/](http://www.portaldatransparencia.gov.br/));

**11.1.2.** Relação de Apenados, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo - TCE-SP (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados>);

**11.1.3.** A consulta aos cadastros será realizada pelo CNPJ da empresa licitante.

**11.1.4.** Constatada a existência de sanção, o(a) Pregoeiro(a) inabilitará o licitante, por falta de condição de participação.

**11.2.** Os documentos de habilitação deverão ser originais ou apresentados por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada, mecânica ou eletronicamente (preferencialmente por este último), ou acompanhada de Declaração de Autenticidade por Advogado, sob sua responsabilidade pessoal, salvo os documentos emitidos por meio eletrônico, cuja autenticidade poderá ser verificada na rede mundial de computadores (internet), quando possível.

**11.3.** Todas as certidões deverão estar com seus prazos de validade aptos na data de apresentação, sendo que será confirmada a validade e autenticidade das mesmas, quando possível.

**11.3.1.** A verificação pelo(a) Pregoeiro(a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**11.4.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

**11.4.1.** Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

**11.4.2.** Para sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

**11.5.** Todas as certidões, declarações ou documentos equivalentes expedidos sem prazo de validade serão considerados válidos, desde que expedidos a no máximo 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data designada para a abertura da sessão pública.



**11.6.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por este órgão, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

**11.7.** No caso das microempresas e empresas de pequeno porte, face ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, devendo regularizá-las no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**11.8.** A não regularização da documentação, no prazo fixado acima, implicará decadência do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultada a Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem da classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

**11.9.** Se a empresa licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**11.10.** Caso o licitante pretenda que outro estabelecimento seu (matriz ou filial), execute o futuro Contrato, deverá apresentar toda documentação da habilitação (exigida nesta cláusula) de ambos os estabelecimentos.

**11.11. PARA FINS DE HABILITAÇÃO, AS LICITANTES DEVERÃO ENCAMINHAR VIA PLATAFORMA DO COMPRAS BR, PREFERENCIALMENTE APÓS O TÉRMINO DA ETAPA DE LANCES, OS SEGUINTE DOCUMENTOS:**

**11.11.1.** Caso a Licitante opte por anexar toda a Documentação de Habilitação concomitantemente ao cadastro da proposta na plataforma, não haverá nenhum prejuízo à mesma. O pregoeiro concederá ainda o prazo de 01 (uma) hora, após o término da etapa de Lances, para que a mesma insira a proposta atualizada, caso não apresente marca ou tenha indicado marca “própria” junto ao registro da proposta na plataforma, e revise toda a Documentação inserida, e caso seja constatado alguma falha ou ausência pela Licitante, poderá ser inserido novo documento, desde que dentro do prazo estipulado.

**11.11.2.** Caso a Licitante comunique via Chat que concluiu a inserção dos Documentos, o prazo de 01 (uma) hora será findado, e o Pregoeiro iniciará a análise dos mesmos, sendo vedada a inserção de novos documentos a partir desse momento, salvo os casos previstos no item 10.4 do Edital.

**11.12. Habilitação jurídica (Art. 66 da Lei Federal nº 14.133/2021):**

**11.12.1.** Qualquer documento que comprove sua existência jurídica, conforme artigo 66 da Lei Federal nº 14.133/2021, como:

**11.12.2.** Registro Comercial, no caso de empresa individual;

**11.12.3.** Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor (consolidado ou acompanhado de todas as alterações), devidamente registrado em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**11.12.4.** Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

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

**11.13. Qualificação Técnica (Art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021)**

**11.13.1.** A Qualificação técnica consiste no fornecimento de Atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem o fornecimento de objeto similar conforme descrito no termo de referência.

**11.14. Habilitação fiscal, social e trabalhista (Art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021):**

**11.14.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

**11.14.2.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**11.14.3.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

**11.14.4.** Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal referente a tributos mobiliários, compatível como objeto contratual;

**11.14.5.** Certidão de Regularidade do FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, fornecida pela Caixa Econômica Federal;

**11.14.6.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa;



### **11.15. DECLARAÇÕES:**

**11.15.1.** Declaração Unificada, englobado o Termo de inexistência de fato impeditivo; a Declaração de cumprimento dos requisitos; a Declaração relativa à Proposta Econômica, em conformidade com o Art. 63, § 1º da Lei Federal nº 14.133/21; a Declaração Relativa ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal; a Declaração relativa à reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz; a Declaração que não possui servidor público municipal no quadro societário da empresa; e a Declaração de responsável para assinatura do Contrato, ou pelo recebimento da Autorização de Fornecimento;

**11.15.2.** Termo de Ciência e Notificação

**11.15.3.** Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas na lei 14.133/21, conforme Art. 155, inciso VIII.

### **11.16. Qualificação econômico-financeira (Art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021):**

**11.16.1.** Certidão Negativa de Pedido de Falência ou Concordata, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**11.16.2.** 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;

**11.16.3.** 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.

**11.16.3.1.** Serão considerados aceitos, como na forma da lei, o Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis assim apresentados:

**a)** 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)** 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;

**c)** 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;

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

**e)** 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:

**e.1)** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis transcritas no Livro Diário Eletrônico, com os respectivos termos de abertura e de encerramento;

**e.2)** Comprovante de entrega da Escrituração Contábil Digital ao SPED Contábil (Recibo de Entrega de Livro Digital);

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

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

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

**11.17.** Havendo dúvida sobre a veracidade de algum documento, será exigida a apresentação dos originais, não digitais.

**11.18.** Caso a Licitante melhor classificada, não tenha anexado previamente a Documentação de Habilitação, conforme item 11.11.1, o(a) pregoeiro(a) convocará, após o término da Etapa de Lances, a Licitante Vencedora, para enviar digitalmente por meio da plataforma do Compras BR, toda a



Documentação de Habilitação, bem como a proposta atualizada caso a mesma não tenha apresentado a marca ou tenha indicado marca “própria” na proposta registrada na plataforma, em conformidade com o último lance ofertado, num prazo máximo de 01 (uma) hora após a convocação, sob pena de inabilitação se assim não o fizer.

**11.18.1.** O prazo acima poderá ser prorrogado, a critério do Pregoeiro, desde que solicitado por escrito, antes de findo o prazo estabelecido.

## **12. DO RECURSO**

**12.1.** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante cada fase da sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso no prazo de 10 (dez) minutos.

**12.2.** A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado a prosseguir o certame e declarar a vencedora.

**12.3.** Diante da manifestação da intenção de recurso o(a) Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**12.4.** Recebida a intenção de interpor recurso pelo(a) Pregoeiro(a), a licitante deverá apresentar as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da recorrente.

**12.5.** As razões e contrarrazões serão recebidas exclusivamente por meio de campo próprio no Sistema do Compras BR.

**12.6.** Caberá ao Pregoeiro(a) receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra seus atos, podendo reconsiderar suas decisões ou, fazê-lo subir, devidamente informado à autoridade superior ao Pregoeiro(a), com competência para decidir recursos, para a decisão final.

**12.7.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**12.8.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

**12.9.** Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscrito por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pelo licitante.

## **13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**13.1.** O objeto deste certame será adjudicado ao vencedor por ato da autoridade competente.

**13.2.** Após a fase recursal (se houver), constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**14.1.** Para atendimento ao objeto desse certame licitatório será firmada Ata de Registro de Preços com as empresas vencedoras, em conformidade com a minuta apresentada na forma de Anexo VI, sendo os adjudicatários chamados via telefone ou por e-mail a celebrá-la em até cinco dias úteis, contados do recebimento do chamamento, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 14.133/21.

**14.2.** A adjudicatária se obriga a apresentar, no momento da assinatura da ata a documentação abaixo:

**14.2.1.** Comprobatória de regularidade para com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), bem como da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT), se referidos documentos apresentados por ocasião deste certame licitatório já estiverem vencidos.

**14.2.1.1.** Excepcionalmente, e com vistas a agilizar o processo, tais providências poderão ser tomadas pela Administração, via Internet, sendo a adjudicatária notificada da impossibilidade de obtenção das atualizações por meio eletrônico.

**14.3.** As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão, nesta oportunidade, comprovar que eventuais restrições de suas regularidades fiscais já foram superadas, com a apresentação dos documentos até então incompletos e/ou vencidos.

**14.4.** Fica reservado o direito de a Administração verificar, antes da assinatura do contrato ou documento equivalente, se o adjudicatário incorre em penalidades nos termos da Lei 14.133/21 as quais obstarão sua celebração.

**14.5.** Por ocasião da assinatura da Ata de Registro de Preços decorrente deste certame licitatório se exigirá a comprovação de poderes do subscritor da Ata de Registro de Preços para assinar em nome da contratada, se tal já não constar dos autos ou do credenciamento.

**14.6.** Conforme consta no item 9.3 deste Edital, fica formalizado o Cadastro Reserva dos licitante(es) interessado(s) se eventualmente assumir a titularidade da Ata de Registro de Preços, havendo revogação



ou rescisão da mesma, e seguindo a ordem de classificação final no certame, por objeto, nos termos fixados no Art. 82, Inc. VII, e § 5º, Inc. VI, da Lei Federal 14.133/2021.

**14.6.1.** A formação de cadastro reserva vincula o(s) licitante(s) ao(s) preço(s) da proposta do titular, obrigando-se a assumir a titularidade em caso de cancelamento do registro do titular, observada a ordem de classificação.

**14.6.2.** A alteração da titularidade do registro dependerá da comprovação das condições de participação do particular registrado no cadastro reserva, da avaliação da qualidade do objeto indicado na sua proposta e do cumprimento das condições de habilitação, nos termos fixados no edital do certame.

**14.6.3.** Caberá ao Pregoeiro responsável pela condução do certame realizar o procedimento de análise dos critérios indicados no item anterior

**14.6.4.** Havendo alteração da titularidade do registro com base no Cadastro Reserva, deverá a Ata de Registro de Preços ser republicada para fins de eficácia.

**14.7.** Rotinas de Controle:

**14.7.1.** Em atendimento à Seção V da Lei Federal 14.133/21, Art. 82, § 5º, inciso III, a administração deve desenvolver, obrigatoriamente, uma rotina de controle das Atas de Registro de Preços.

**14.7.2.** Informamos que em todas as Atas de Registro de Preços, é indicado um Fiscal e/ou Gestor, que será responsável pelas rotinas de controle dessas atas, como:

a) Controle dos saldos;

b) Vigência da ata;

c) Controle sobre o Cadastro Reserva, os quais, quando houver, serão registrados na Ata de Registro de Preços, em sintonia com o Art. 82, § 5º, inciso VI;

d) Controle das Solicitações de Consumos de Ata;

e) Controle sobre as entregas, seus locais e seus prazos;

f) Controle sobre o recebimento do objeto;

g) Controle sobre as liquidações de Notas Fiscais;

h) Controle das obrigações de ambas as partes;

i) Controle sobre eventuais solicitações de troca de marca e de prorrogação do prazo de entrega;

j) Controle sobre eventuais notificações e eventuais sanções, entre outros.

**14.7.3.** Tais controles são realizados através do acompanhamento diário das atividades relacionadas, com auxílio de planilhas de controle e dos diversos Departamentos relacionados, como Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio, Secretaria de Finanças e demais Secretarias envolvidas.

**14.8.** Caso não haja manifestação nos termos do item 9.3.1 deste Edital, e caso a licitante vencedora se recuse em, assinar a Ata de Registro de Preços ou não retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, reserva-se à Prefeitura do Município de Mauá o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, facultada a negociação para obtenção das mesmas condições já negociadas com o primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, ou anular a licitação, independente das sanções previstas, para a licitante vencedora recalcitrante, neste Edital.

**14.9.** Até a assinatura da Ata de Registro de Preços, a proposta da licitante vencedora poderá ser desclassificada se a Prefeitura do Município de Mauá tiver conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento, nos termos da Lei de Licitações.

**14.10.** Ocorrendo a desclassificação da proposta da licitante vencedora por fato referido no item anterior, e caso não haja outros fornecedores ou prestadores de serviços registrados na Ata, a Prefeitura do Município de Mauá poderá convocar as licitantes remanescentes observando o disposto no item 14.6 e 14.8 supra.

## 15. DAS PENALIDADES

**15.1.** As sanções dispostas poderão ser aplicadas às empresas licitantes e à CONTRATADA, conforme o caso, em conformidade com os Arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**15.2.** Os licitantes ou a CONTRATADA será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III. Dar causa à inexecução total do contrato;

IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente, devidamente justificado;

VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;



**VIII.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

**IX.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**X.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**XI.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**XII.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**15.2.1.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

**15.3.** Serão aplicadas, conforme o caso, ao responsável pelas infrações administrativas, as seguintes sanções:

I. Advertência;

II. Multa;

III. Impedimento de licitar e contratar;

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**15.4.** Na aplicação das sanções serão considerados:

I. A natureza e a gravidade da infração cometida;

II. As peculiaridades do caso concreto;

III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**15.5.** A sanção de Advertência será aplicada exclusivamente quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

**15.6.** As Multas, não poderão ser inferiores a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 15.2.

**15.6.1.** Sem prejuízo das demais infrações administrativas previstas no item 15.2, a não observância das cláusulas contratuais sujeitará, cumulativamente, a CONTRATADA às seguintes multas:

**15.6.1.1.** 5% (cinco por cento) do valor do contrato reajustado, por desatendimento de qualquer cláusula contratual.

**15.6.1.2.** 0,5% (cinco décimos percentuais) do valor total do contrato reajustado, por dia de atraso na entrega ou na execução do objeto.

**15.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 15.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

**15.8.** A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 15.2, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo item, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 15.7, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

**15.9.** A aplicação das Sanções somente ocorrerá depois de assegurado o contraditório e a prévia defesa, nos termos da legislação vigente.

**15.10.** Até a decisão final quanto a eventual defesa apresentada, será retido o numerário apurado referente à sanção, sendo que o montante da multa poderá, a critério do Município, ser compensado com valores de pagamento devido ao fornecedor.

## **16. DISPOSIÇÕES FINAIS**

**16.1.** O Município poderá a qualquer momento revogar a presente Licitação, por razões de interesse público, decorrentes de fato supervenientes devidamente comprovados, pertinentes e suficientes a justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**16.2.** É facultada ao(a) Pregoeiro(a), ou autoridade superior, em qualquer fase desta Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

**16.3.** O Município se reserva o direito de, unilateralmente, desqualificar qualquer empresa caso:



- 16.3.1.** Tenha havido qualquer tentativa de influenciar, por meios ilícitos ou desonrosos, ao(a) Pregoeiro(a) no processo de julgamento.
- 16.3.2.** Tenha havido comprovada falsidade ideológica, má conduta ou apresentação de documentos fora das normas exigidas.
- 16.4.** Antes do aviso oficial do resultado desta Licitação, não serão fornecidas a ninguém, quaisquer informações referentes à análise, avaliação ou comparação entre a documentação apresentada.
- 16.5.** A(s) empresa(s) licitante(s) responde(m) pela fidelidade e legitimidade dos documentos apresentados nas diversas fases deste processo licitatório.
- 16.6.** Os autos da Licitação são públicos, sendo também públicos todos os atos relativos ao procedimento, salvo quanto ao conteúdo das propostas até a respectiva abertura.
- 16.7.** As cópias físicas requeridas somente serão retiradas mediante o recolhimento de emolumentos em favor do Município, junto a instituição Bancária, para reembolso dos serviços reprográficos.
- 16.8.** A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 16.9.** Fica eleito o foro da Comarca de Mauá/SP, com renúncia dos demais por mais privilegiados que sejam, para dirimir as questões suscitadas da interpretação desta Licitação, seu Contrato e demais atos deles decorrentes.
- 16.10.** A simples participação neste certame licitatório importa na aceitação, sem ressalvas e objeções, por parte de todas as empresas licitantes, das disposições contidas neste Edital e seus anexos, dos quais os mesmos atestam, pela participação, terem pleno conhecimento.
- 16.11.** Fica constituído como obrigação das empresas participantes, o acompanhamento das publicações contidas no Diário Oficial do Município de Mauá em <https://dom.maua.sp.gov.br> e no site oficial do Município em [www.maua.sp.gov.br](http://www.maua.sp.gov.br)
- 16.12.** Os casos omissos neste edital serão analisados e resolvidos pela aplicação de normas pertinentes às Licitações e Contratos, Lei Federal nº 14.133/2021 e posteriores alterações, através do(a) Pregoeiro(a), eventualmente ouvidos os órgãos técnicos e especializados, as decisões do(a) Pregoeiro(a) serão ratificadas pela autoridade superior.
- 16.13.** Conforme Decreto Municipal 9.225/2023, o IR incidente sobre esta contratação será retido pelo MUNICÍPIO nos termos da Instrução Normativa RFB Nº 1234 de 11 de janeiro de 2012 etabela anexa à Instrução.

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 PROPOSTA</b>
<b>ANEXO III</b>	<b>MODELO DECLARAÇÕES RELATIVAS AOS ARTIGOS 63, INCISO IV E 68, INCISO VI DA LEI FEDERAL 14.133/21</b>
<b>ANEXO IV</b>	<b>TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO</b>
<b>ANEXO V</b>	<b>DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCESP</b>
<b>ANEXO VI</b>	<b>MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO</b>

Prefeitura Municipal de Mauá, 28/06/2024

**XÊNIA PEDROSA SOUSA DISPORE**  
**SECRETÁRIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**



## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS DO TIPO MARMITEX, COM VARIAÇÃO DE CARDÁPIO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL – SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – SAS.

### 2. QUANTIDADE

COTA PRINCIPAL			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL
1A	Marmitex	UN	35.325

COTA RESERVADA			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL
1B	Marmitex	UN	11.775

#### 2.1. DESCRITIVO DA QUANTIDADE

As marmitex serão entregues em 02 (dois) locais distintos, nos dias e horários previamente estabelecidos, onde cada um deles possuem uma logística específica, conforme segue:

#### 2.2. CENTRO POP

O Centro POP, funciona todos os dias da semana, incluindo finais de semana e feriados, das 8h00 às 17h00, fornecendo almoço aos usuários do serviço.

No período de inverno (baixas temperaturas – em geral de maio a setembro) acontece o acolhimento emergencial, denominado “Operação Inverno” para pernoite, e então é fornecido, além do almoço, o jantar. Abaixo tabelas com a descrição de acordo com os meses, as quais poderão sofrer alterações previamente informadas:

CENTRO POP (Janeiro, Fevereiro, Março, Abril, Outubro, Novembro e Dezembro)			
PERÍODO	DIAS DA SEMANA	QUANT. MENSAL COTA PRINCIPAL	QUANT. MENSAL COTA RESERVADA
DIURNO (ALMOÇO)	TODOS	1800	600
CENTRO POP (Maio, Junho, Julho, Agosto e Setembro)			
PERÍODO	DIAS DA SEMANA	QUANT. MENSAL COTA PRINCIPAL	QUANT. MENSAL COTA RESERVADA
DIURNO (ALMOÇO)	TODOS	1800	600
NOTURNO (JANTAR)	TODOS	1125	375

#### 2.3. ALBERGUE MUNICIPAL

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 (De Janeiro a Dezembro)			
PERÍODO	DIAS DA SEMANA	QUANT. MENSAL COTA PRINCIPAL	QUANT. MENSAL COTA RESERVADA
NOTURNO (JANTAR)	TODOS	675	225



## 2.4. HORÁRIOS DE ENTREGA

2.4.1. Almoço: A entrega deverá ser realizada, no local indicado, entre 11:30 e 12:00 horas

2.4.2. Jantar: A entrega deverá ser realizada no local indicado, entre 17:30 e 18:00 horas – COMPOSIÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DO MARMITEX

## 3. COMPOSIÇÃO

3.1. Composição da refeição/marmitex: arroz, feijão, prato principal, guarnição, saladas, sobremesa, pão francês/leite e suco, deverá seguir o modelo de cardápio e as gramagens para cada item estabelecidas nesse Termo de Referência.

3.2. A contratada obedecerá as seguintes incidências dos itens para as refeições, servidas em marmitex:

3.2.1. Arroz e feijão: servidos diariamente;

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

3.2.2.1. Pescados: 1 a 2 vezes por mês;

3.2.2.2. Suínos: 1 a 3 vezes por mês;

3.2.2.3. Aves: 1 a 2 vezes por semana;

3.2.2.4. Feijoadas: 2 a 3 vezes por mês;

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

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

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

3.2.4. Massas: 3 a 4 vezes ao mês;

3.2.5. Salada: diariamente, sendo verduras e legumes variados;

3.2.6. Sobremesa, diariamente;

3.2.6.1. Frutas: 2 a 3 vezes por semana;

3.2.6.2. Doces: 1 a 2 vezes na semana;

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

3.2.8. Diariamente servir pão francês/pão de leite de 25 gramas (vinte e cinco), acondicionado em embalagem de saco plástico transparente em tamanho apropriado, hermeticamente fechado e identificado com tipo e prazo de validade.

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

3.4. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulário próprio as temperaturas dos equipamentos de conservação, das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação.

## 4. MODELO DE CARDÁPIO

Modelo de Cardápio					
Tipo: Refeição/ Marmitex					
1ª Semana					
	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
Segunda	Acelga com tomate	Almôndegas	Macarrão ao sugo	Pavê de Amendoim	Acerola
Terça	Alface Crespa	Suíno ao forno	Farofa agri-doce	Tangerina	Maça
Quarta	Mix de Folhas	Frango Assado	Purê de batata	Salada de Frutas	Pera
Quinta	Beterraba Ralada	Bife a pizzaiolo	Escarola crocante	Banana	Abacaxi
Sexta	Agrião com cebola	Carne moída c/ legumes	Chuchu gratinado	Suspiro	Maracujá
2ª Semana					



	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
<b>Segunda</b>	Couve	Iscas de peixe à baiana	Cuscuz de Legumes	Maçã	Laranja
<b>Terça</b>	Alface Mimosa	Strogonoff de carne	Batata corada	Maria mole	Melão
<b>Quarta</b>	Vinagrete	Feijoada	Virado de folhas	Laranja	Uva
<b>Quinta</b>	Pepino com tomate	Filé de frango acebolado	Legumes assados	Pudim chinês	Tangerina
<b>Sexta</b>	Chuchu na salsa	Assado vienense	Quibebe	Banana	Goiaba

**3ª Semana**

	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
<b>Segunda</b>	Alface Lisa com beterraba ralada	Iscas de carne à chinesa	Panache de legumes	Maçã	Uva
<b>Terça</b>	Repolho colorido	Bife de Panela ao molho concassé	Macarrão ao alho e óleo	Curau	Maracujá
<b>Quarta</b>	Seleta de Legumes	Frango à caçadora	Purê misto	Abacaxi	Goiaba
<b>Quinta</b>	Cenoura Ralada	Peixe à dorê	Pirão	Mousse de chocolate	Laranja
<b>Sexta</b>	Rúcula	Toscana ao forno	Ratatouille	Tangerina	Limão

**4ª Semana**

	Salada	Prato Principal	Guarnição	Sobremesa	Suco
<b>Segunda</b>	Verduras mistas	Picado bovino com legumes	Polenta ao sugo	Arroz Doce	Melancia
<b>Terça</b>	Tomate com cebola	Carne assada ao molho madeira	Abobrinha a napolitana	Goiaba	Pera
<b>Quarta</b>	Salada de Berinjela	Cassoulet	Farofa com azeitonas	Laranja	Uva
<b>Quinta</b>	Abobrinha com ervas	Filé de frango à milanesa	Creme de Milho	Doce de Abóbora	Caju
<b>Sexta</b>	Mix de legumes	Costela caipira	Batata Sauté	Banana	Abacaxi

Observações

- 4.1.** Este é um modelo que poderá ser alterado de acordo com a sugestão do órgão requisitante, desde que preservadas as condições essenciais.
- 4.2.** A empresa vencedora poderá sugerir alterações e/ou outras preparações, desde que preservadas as condições essenciais.
- 4.3.** A CONTRATADA deverá fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio preestabelecido em datas comemorativas ou sazonais tais como: São João, Natal, Páscoa, Ano Novo, Dia da Mãe, Dia dos Pais, entre outras como servir sopa no inverno. Os cardápios especiais deverão ser compostos de produtos habitualmente consumidos nas respectivas datas comemorativas e/ou sazonalidade e serão apresentados e validados pela equipe técnica da CONTRATANTE.

**5. PER CAPITA DOS ALIMENTOS**

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



Alimento	Per capita	Descrição
Arroz	260 g	Almoço
Feijão	130 g	Almoço
Prato proteico	Per capita*	Descrição
Carne bovina	140 g	Grelhados: coxão mole, alcatra, contrafilé.
	140 g	Assados: lagarto, cupim e coxão duro.
	140 g	Espetinhos: alcatra e contrafilé.
	140 g	Strogonoff: alcatra, coxão mole, patinho.
	140 g	Picadinhos: patinho, coxão mole, acém, músculo.
140 g	Moídas: coxão duro, coxão mole, patinho, acém.	
Carne suína	140 g	Grelhadas e assadas sem osso: pernil, lombo.
Carne suína com osso	200 g	Com osso: costelinha e bisteca suína.
Feijoada	300 g	Feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), linguiça paio (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), costelinha suína (15%).
Puchero	300 g	Grão-de-bico (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), linguiça paio (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), carne bovina como acém, músculo e patinho (15%).
Cassoulet	300 g	Feijão branco (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), linguiça paio (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), carne bovina como acém, músculo e patinho ou peito de frango (15%).
Linguiça	140 g 2 gomos/ unidades	Suína, bovina, frango.
Pescados	120 g	Filés de peixes diversos sem espinha: merluza, tilápia, pescada, polaca, atum, salmão.
Pescados em postas	150 g	Peixe em postas, diversos: cação, robalo, tainha.
Carne de frango sem osso	130 g	Peito de frango sem osso e sem pele, filé de sassami de frango.
Carne de frango com osso	170 g	Coxa, sobrecoxa, tulipa, coxinha da asa, frango a passarinho.
Vísceras: Dobradinha	300 g	Dobradinha: Feijão-branco (30%), bucho (40%), linguiça calabresa (15%) e carne bovina salgada tipo charque (15%).
Fígado	140 g	
Ovos	02 unidades	Omelete de forno, omelete de chapa com frios: com 2 ovos.

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

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



Saladas	Per capita
Hortaliças <i>In natura</i> – Folhas	40 g
Hortaliças <i>In natura</i> – Legumes	60 g
Hortaliças cozidas	70 g
Leguminosas	40 g

Pães	Per capita
Pão Francês / Pão de Leite	25 a 30 g

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

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

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

## 6. REQUISITOS GERAIS DE TODOS OS ALIMENTOS

- 6.1. O prato principal deverá ser constituído de carne bovina, suína, aves, ovos ou pescado.
- 6.2. A guarnição fornecida em combinação com o prato principal será constituída de massa, purês, farofa, legumes ou verduras cozidos, bolinhos, tortas, conforme a gramagem estipulada.
- 6.3. Não será aceito como guarnição, preparações à base de arroz enriquecido com legumes (do tipo arroz à grega, arroz à primavera, etc)
- 6.4. Arroz e feijão deverão no mínimo, uma vez por mês, ser enriquecidos com outros ingredientes.
- 6.5. Os talheres descartáveis para refeição deverão ser embalados em sacos plásticos apropriados e transparentes, com guardanapo de papel 24 cm x 24 cm e colher para sobremesa, quando necessário. Todos os utensílios deverão ser providenciados pela empresa contratada.
- 6.6. Todos os itens da refeição deverão respeitar a incidência e a gramagem *per capita* solicitadas nesse Termo de Referência.
- 6.7. As marmitex em alumínio deverão ser distribuídas contendo: 1 (uma) marmitex de alumínio para a refeição contendo arroz, feijão, prato principal e guarnição, 1 (um) pote transparente de plástico com tampa para as saladas, 1 sobremesa, 1 pão francês/pão de leite, 1 néctar de fruta de 200 ml acondicionado em embalagem tetra pak, contendo um canudo embalado individualmente, seguindo as gramagens estabelecidas nesse Termo de Referência, talheres de plásticos para refeição embalado em sacos plásticos apropriados e transparentes, com guardanapo de papel 24 cm x 24 cm e colher para sobremesa, quando necessário. Todos os utensílios deverão ser providenciados pela empresa contratada.



**6.8.** A empresa CONTRATADA deverá recolher amostra de cada alimento servido em recipiente próprio, especificando o produto e a data, pelo período de 72 horas, conforme solicitação da legislação vigente, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, a expensas da CONTRATADA, que deverá apresentar à CONTRATANTE o laudo das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa.

**6.9.** A empresa vencedora deverá estar dotada de condições totais para a produção das refeições, o transporte adequado das marmitex em hot box e veículo próprio para o transporte de alimentos, em quantidade suficiente, seguindo a legislação vigente.

**6.10.** Todos os itens e produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público e suas características sensoriais.

**6.11.** 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), a Portaria CVS nº 5, 09/04/2013 que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção e todas as legislações vigentes.

#### **GARANTIR O TRANSPORTE ADEQUADO**

**6.12.** 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.

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

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

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

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

**6.16.** Para a aquisição de gêneros alimentícios, principalmente as FLVs (frutas, legumes e verduras), sugerimos que parte da aquisição seja adquirida da Agricultura familiar.

**6.17.** A CONTRATANTE fiscalizará a execução do objeto deste Contrato podendo, em decorrência, solicitar fundamentalmente, à CONTRATADA, providências cabíveis para correção ou adequação de procedimentos e notificar à CONTRATADA sobre qualquer irregularidade encontrada na execução do contrato.

**6.18.** Todas as preparações do cardápio deverão ser cuidadosamente porcionadas, mantendo as qualidades sensoriais dos alimentos servidos, nos recipientes descartáveis: marmitex em alumínio para a refeição, potes de plástico transparente com tampa para a salada e para a sobremesa, bem vedados para manter o alimento seguro no deslocamento, com monitoramento de tempo e temperatura, além do fornecimento de talheres descartáveis para a refeição e guardanapos, armazenados dentro de saco transparente.

**6.19.** Os alimentos preparados devem ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. As embalagens de alimentos prontos para o consumo não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação, devendo estar separados e protegidos sobre prateleiras ou paletes. Devem possuir identificação, data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade.

**6.20.** As embalagens das marmitex, sobremesas e afins deverão conter a informação de data de fabricação, validade dos mesmos e todas as informações que a CONTRATANTE julgar necessário.

**6.21.** As marmitex deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de marmitex servidas e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.



**6.22.** As preparações frias (saladas, frutas, sobremesas e sucos) deverão ser devidamente acondicionadas com capacidade adequada à quantidade de preparações e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

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

### **7.1. ARROZ BENEFICIADO POLIDO**

#### **7.1.1. DESCRIÇÃO**

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

#### **7.1.2. 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**

#### **7.2.1. DESCRIÇÃO**

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

#### **7.2.2. 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**

#### **7.3.1. 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.

#### **7.3.2. 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

##### 7.4.1. 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.

##### 7.4.2. 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

##### 7.5.1. 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.

##### 7.5.2. 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

##### 7.6.1. 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.



## 7.6.2. 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

### 7.7.1. 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.

### 7.7.2. 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

### 7.8.1. 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.

### 7.8.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- 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

### 7.9.1. DESCRIÇÃO

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

### 7.9.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

Composição:

- Orégano: orégano desidratado;
- Manjeriço: manjeriço 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)

### 7.10.1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Néctar é a bebida não fermentada, obtida da dissolução, em água potável, da parte comestível da fruta e açúcares, destinado ao consumo direto, podendo ser adicionada de ácidos. Sabores: laranja, maracujá, pêssego, goiaba, manga e uva.

### 7.10.2. 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.

### 7.10.3. 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

### 7.11.1. 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.

### 7.11.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

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

### 7.11.3. EMBALAGEM

O produto deverá ser acondicionado, conforme segue:

Doces caseiros, pudim e gelatina: embalagem plásticas 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

### 7.12.1. 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.



### 7.12.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

- 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 são, 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 imediato 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.

### 7.12.3. EMBALAGEM

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

### 7.13. HORTALIÇAS

#### 7.13.1. 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.

#### 7.13.2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

- Características gerais: as hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazerem as seguintes condições: serem frescas e são; 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
- Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo – CEAGESP), ou na legislação vigente da ANVISA, Instruções normativas de Regulamentos técnicos de identidade e qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e demais normas do Programa Brasileiro para Modernização da Agricultura.
- Características microscópicas e microbiológicas: de acordo com a legislação vigente.
- Utilizados como guarnição: refogados, cozidos, assados ou purê.
- Utilizados como salada: in natura 40g ou cozidos 50g;



- As saladas devem ser embaladas separadamente, em embalagens plásticas transparentes, com tampa;

#### **7.14. FEIJOADA**

##### **7.14.1. 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.

##### **7.14.2. 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 cárneo deve ser proporcionalmente igual.
- Características organolépticas:
- Aspecto: característico; Textura: macia;
- Cor – próprio;
- Cheiro – próprio;
- Sabor – próprio.

#### **7.15. OVOS**

##### **7.15.1. 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.

##### **7.15.2. 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)

### 7.16.1. 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.

### 7.16.2. 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

### 7.17.1. DESCRIÇÃO

Minipão francês de 25 a 30 gramas, fresco, macio, sem a presença de sujidades.

### 7.17.2. 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.

**7.17.3. 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. DA ROTULAGEM

**8.1. 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.**

**8.2.** 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.

**8.3.** 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.

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



## 9. DOS PEDIDOS E ENTREGA

**9.1.** A contratante deverá registrar sua solicitação de fornecimento no prazo mínimo 03 (três) dias 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.

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

**9.3.** 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.

**9.3.1.** A possível entrega referente ao serviço de emergências e calamidades estará condicionada ao local de acolhimento ou atendimento dos municípios, sendo informado com a maior brevidade possível.

**9.4.** 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

**9.5.** A proponente deverá entregar o produto conforme cronograma, emitido pela (SAS), enviado com até 03 (três) dias de antecedência da data de entrega, salvo as situações de emergência anteriormente tratadas.

Os cronogramas de entrega serão enviados de acordo com a demanda, e alterados quando necessário;

**9.6.** Na falta do produto estabelecido no cardápio, cabe ao fornecedor comunicar, 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.

**9.7.** A entrega deverá ser realizada no período diurno das 11:00 às 12:00, e para o período noturno das 17:00 às 18:00h, diretamente nos locais, conforme segue:

**9.7.1.** Albergue Municipal: Rua Luiz Lacava, 327 – Vila Bocaina / Mauá; Noturno

**9.7.2.** Centro Pop: Avenida Washington Luiz, 625 – Jardim Cerqueira Leite / Mauá. Diurno Todos os dias da semana (incluindo finais de semana e feriados); Noturno todos os dias da semana (incluindo finais de semana e feriados),

**9.8.** 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

**9.9.** Incidência da entrega: diária.

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

**9.10.** 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° C a 10° C.

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

**9.12.** 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).

**9.13.** 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.

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

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

## 10. FUNDAMENTAÇÃO

O inciso XLI, do artigo 6º da Lei nº. 14.133/2021, prevê que as contratações de bens e serviços comuns deverão ser processadas obrigatoriamente adotando-se a modalidade pregão.

Além disso, o pregão deve ser realizado nos casos em que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado (art. 29 da Lei nº. 14.133/2021).

O Sistema de Registro de Preços, com previsão legal nos artigos 82 e seguintes da Lei 14.133/2021, é procedimento auxiliar, que propicia conveniência da contratação com previsão de forma parcelada conforme a necessidade, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos.



Não se trata de nova modalidade de licitação, mas de um instrumento auxiliar das licitações e contratações, para a aquisição de bens e a contratação de serviços mediante a adoção das modalidades concorrência e pregão

No presente caso, a opção pelo Sistema de Registro de Preço originário de licitação, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na contratação do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades e a demanda apresentada, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis.

Assim, fundamenta-se a utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda ser imprevisível e futura, sendo utilizado o registro de acordo com a necessidade dos serviços demandados, levando em consideração a demanda da população em situação de rua.

#### **11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Em primeiro momento, com relação ao modelo de contratação a ser escolhido, sugere-se que seja adotado o modelo de registro de preços, instrumentalizado por Ata de Registro de Preços.

O Sistema de Registro de Preços é usado sempre que houver necessidade de compras frequentes; em casos em que não se sabe a quantidade exata dos produtos/serviços

A ata de registro de preços é o documento onde são registrados os preços das licitações feitas através de procedimento de registro de preços.

Isso garante que, se futuramente acontecer uma nova compra ou contratação, o preço já está registrado.

Por meio deste procedimento licitatório as contratações podem ser esporádicas ou sucessivas, através de um único processo. Com isso o processo da compra tem seu tempo otimizado, reduzindo a burocracia e possibilitando a compra imediata.

Ademais, como é necessária para o objeto buscado – refeições individuais, não existe a necessidade de ter estoque, porque ele pode ser adquirido de acordo com a necessidade da Administração Pública. Além disso, o contratado deve ter sempre disponibilidade de atender quando for requisitado, dentro do prazo estipulado em contrato.

Por fim, a outra solução disponível, seria o preparo das refeições nos próprios equipamentos, o que demandaria a necessidade de aparelhamento (adaptação de cozinhas, aquisição de equipamentos e utensílios), aquisição de produtos (estocáveis, carnes, hortaliças, etc), e a contratação de mão de obra especializada pelo Município, o que seria dispendioso, não sendo a solução que atende ao requisito da economicidade.

#### **12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR**

Na Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos) temos:

*Art. 6º Para os fins desta Lei consideram-se:*

*XIII – bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;*

O objeto da presente contratação enquadra-se no conceito de bens e serviços comuns, conforme conceituação acima transcrita.

Paralelamente, inciso XLI, da Lei nº. 14.133/2021, prevê que as contratações de bens e serviços comuns deverão ser processadas obrigatoriamente adotando-se a modalidade pregão. Além disso, o pregão deve ser realizado nos casos em que o objeto “possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado” (art. 29 da Lei nº. 14.133/2021).

O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas às exigências contidas neste Termo de Referência.

#### **13. ESTIMATIVAS DE VALOR DA CONTRATAÇÃO**

O orçamento estimado da contratação tem caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, nos termos do artigo 51, do Decreto Municipal Nº 9.147/2023.

#### **14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**



**14.1.** O licitante vencedor compromete-se a manter à frente dos serviços 01 (um) nutricionista com registro no CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), como responsável técnico, com autonomia e autoridade para tomar decisões.

**14.2.** A empresa vencedora deverá, com antecedência mínima de 02 (dois) dias da entrega das refeições, apresentar ao Gestor do Contrato, o cardápio a ser executado,

**14.3.** A empresa deverá manter à frente dos serviços um funcionário de referência aos sábados, domingos e feriados, com autonomia para resolver de imediato questões/problemas relacionados ao objeto contratual.

**14.4.** A empresa deverá possuir manual de Boas Práticas na manipulação de alimentos e Procedimento Operacional Padronizados (POP) das operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos, inclusive registro de controle de temperatura do recebimento e armazenamento de matérias primas e ingredientes, de cocção, embalagem, transporte e entrega das refeições. Esses registros devem estar disponíveis para acesso dos gestores quando solicitado.

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

**15.1.** Determinar as quantidades a serem entregues nas Unidades a que se destinam os materiais, apresentando à CONTRATADA cronograma com a antecedência já indicada..

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

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

**15.4.** 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.

**15.5.** Efetuar os pagamentos devidos.

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

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

## **16. REQUISITOS E DISPOSIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

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

**16.2.** 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.

**16.3.** A empresa vencedora deverá no prazo máximo de até 05 (cinco) dias a contar da sessão da licitação, apresentar à Coordenadoria de Compras e Licitações, Av. João Ramalho, 205, VI. Noêmia, Mauá – SP, 1º andar, os seguintes documentos:

**16.4.** Certificado de Vistoria e/ou Alvará de Licença Sanitária da sede da licitante emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente e uma declaração onde conste o endereço completo da cozinha que atenderá o objeto do contrato. Esta cozinha não deverá ultrapassar o limite de 50 (cinquenta) km dos pontos de entrega.

**16.5.** Comprovante de registro da empresa junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) com atividade específica de cozinha e do profissional devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição que preencha os requisitos: Certidão de Registro e Quitação no CRN-3 e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

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

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

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

**16.9.** 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.

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



**16.11.** 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.

**16.12.** Declaração que atende às exigências de preparo, transporte e entrega de alimentos que não exceda a 06 (seis) horas, com a manutenção do produto acima de 60° C ou que não exceda 1 (uma) hora com a manutenção do produto abaixo de 60° C para os alimentos quentes, para os alimentos frios até 10° C com tempo de exposição de 4 (quatro) horas ou entre 10° C e 21° C até 2 (duas) horas de exposição, conforme Resolução RDC n.º 216/2004 da ANVISA e Portaria CVS nº 5/2013.

**16.13.** Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação, compatível com o objeto da presente licitação.

**16.14.** 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:

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

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

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

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

**16.17.** 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”.

**16.18.** 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.

**16.19.** 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.

**16.20.** A Secretaria de Assistência Social poderá promover vistorias na cozinha da Contratada antes do início do contrato e durante a sua vigência.

## 17. VIGÊNCIA

**17.1.** O prazo de vigência é de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, por igual período, nos termos do artigo 84 da Lei 14.133

**17.2.** O reajuste, na hipótese de prorrogação, será pelo índice do IPCA acumulado no período.

## 18. DO GESTOR E FISCALIZAÇÃO

**18.1.** Não obstante o fato de a vencedora ser única e exclusiva responsável pelo fornecimento, objeto deste contrato, a administração, através de sua própria equipe ou de prepostos formalmente designados, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercerá a mais ampla e completa fiscalização na sua execução.

**18.2.** Ficam desde já designados pela Secretária de Assistência Social, os seguintes servidores:

**18.2.1.** Para exercer a gestão do contrato: Regina Aparecida Gatti de Oliveira

**18.2.2.** Para exercer a fiscalização do contrato: Victor Giannico Rocca Zillo

## 19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA, PAGAMENTO E CONDIÇÕES

**19.1.** 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.

**19.2.** O consumo poderá ser variado mensalmente tendo em vista tratar-se de serviço que não tem previsibilidade de quantitativo exato a ser atendido, dependendo da demanda.

**19.3.** 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.

**19.4.** 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.

**19.5.** 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.



19.6. A Fonte de recurso da Secretaria de Assistência Social a utilizar será recursos de convênios:

AÇÃO	RUBRICA	FONTE/ DESTINAÇÃO	COD. RED.	QTDE. REFEIÇÕES
PSE AC – ALBERGUE	3.3.90.39.00	0005.50047	170	10.800
PSE MC – Centro POP	3.3.90.39.00	0005.50047	170	36.300
			<b>TOTAL</b>	47.100



ANEXO II  
MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO RP N°. 007/24

À

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MAUÁ

OBJETO: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES INDIVIDUAIS DO TIPO MARMITEX, COM VARIAÇÃO DE CARDÁPIO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.

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

Razão Social	:	
Endereço	:	
Bairro	:	Cidade / Estado : CEP
Telefone(s)	:	( ) 0000-0000 : ( ) 0000-0000
CNPJ (MF)	:	00.000.000/0000-00 : Inscrição Estadual : 000.000.000.000
E-mail	:	

LOTE XXXXX

ITEM	QTD.	UN.	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL DO LOTE XXXXXX						

**- Condições Contratuais:**

Prazo de entrega: Conforme edital

Condições de Pagamento: Conforme edital

Validade da Proposta: Conforme edital

Declaramos expressamente que nos sujeitamos e aceitamos todas e quaisquer exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus respectivos Anexos, inclusive normas, prazos e garantia, quando houver, tendo a presente proposta a **validade de 60 (sessenta) dias.** (prazo pode ser alterado, para maior, a critério da empresa)

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2024

Assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa Proponente



### ANEXO III

#### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 007/2024

#### DECLARAÇÃO UNIFICADA

A empresa \_\_\_\_\_ sediada na Rua \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_, estado \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, por seu diretor (sócio gerente, proprietário) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, e inscrito(a) no CPF/MF com o nº \_\_\_\_\_,

**DECLARA**, sob as penas da Lei:

1) Que até a presente data inexistente fato impeditivo (ou seja, de que não há declaração de inidoneidade nos termos da Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual), para sua habilitação no Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, ora sendo realizado pela Prefeitura Municipal de Mauá, comprometendo-se a comunicar a eventual ocorrência desses fatos durante o processamento deste certame e vigência da avença dele decorrente. Da mesma forma, **DECLARA** que não se enquadra em nenhuma das hipóteses previstas no item 4.2 do respectivo instrumento convocatório.

2) Para fins de participação no Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, ora sendo realizado pela Prefeitura Municipal de Mauá, que preenche os requisitos de habilitação previstos no item próprio do respectivo edital, ou seja, todas as exigências habilitatórias deste instrumento convocatório, exceto no que diz respeito aos requisitos de regularidade fiscal, caso seja ME/EPP/MEI, os quais deverão ser comprovados no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período a critério único dessa Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e apresentação de eventuais certidões negativas, ou positivas com efeito de negativas.

3) Caso ME/EPP/MEI, em atendimento ao artigo 13, § 2º, do Decreto Federal 8.538/15, alterado pelo Decreto Federal 10.273/20, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, vez que sua receita bruta anual não excedeu no exercício anterior, o limite fixado no art. 3º da Lei 123/06, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar, não se enquadrando em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas na legislação citada.

4) Caso ME/EPP/MEI, ainda não ter celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (R\$ 4.800.000,00 – quatro milhões e oitocentos mil reais), em sintonia com o Art. 4º da Lei Federal 14.133/21.

5) Para fins do disposto no Art. 63 § 1º da Lei Federal nº 14.133/21, de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, na convenção coletiva de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

6) Para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.



7) Para os devidos fins que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para Aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.\*

DECLARO ainda que em licitações que tenham como objeto a contratação e/ou prestação de serviços terceirizados envolvendo mão de obra cujas atividades demandem formação profissional, que dentre os(as) aprendizes a serem contratados(as), será priorizado(a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, *caput*, incisos I a III, §§ 1º e §2º, do Decreto Presidencial nº. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto Federal nº. 11.479/2023.

8) Não possui em seu quadro societário Servidor Público municipal da ativa.

9) Sr(a) \_\_\_\_\_, cargo \_\_\_\_\_ portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do C.P.F. nº \_\_\_\_\_ representante legal da empresa \_\_\_\_\_, assinará o contrato

E-MAIL PESSOAL: \_\_\_\_\_.

E-MAIL PROFISSIONAL: \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

**Nome e Assinatura do representante da empresa**

**\*ESTA DECLARAÇÃO SOMENTE PRODUZIRÁ EFEITOS PARA AS EMPRESAS QUE POSSUAM NO MÍNIMO 100 (CEM) EMPREGADOS, NOS TERMOS DO ARTIGO 93 DA LEI N. 8.213/1991.**



**ANEXO IV**  
**(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 V**

**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 supraepigrafada, 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 VI

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. \_\_\_/2024

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ E A EMPRESA \_\_\_\_\_, PARA POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PRORROGÁVEL UMA ÚNICA VEZ POR IGUAL PERÍODO.

Aos dias \_\_\_ do mês \_\_\_\_\_ de do ano de dois mil e vinte e quatro, na Sede da Prefeitura, situada na Av. João Ramalho, 205, Vila Noêmia, Mauá/SP, presentes, de um lado, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE MAUÁ**, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_ neste ato, representada por \_\_\_\_\_, de ora em diante designado **PREFEITURA**, e, de outro lado, a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, município de \_\_\_\_\_/SP, e-mail \_\_\_\_\_ representada por \_\_\_\_\_, portador do RG nº. \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob nº \_\_\_\_\_, na forma de seu estatuto social, doravante denominada simplesmente **DETENTORA**, na qualidade de adjudicatária no pregão eletrônico nº \_\_\_\_\_, processo administrativo nº \_\_\_\_\_, cujo inteiro teor a **DETENTORA** declara expressamente, nesta avença, conhecer e aceitar, e ao qual se vinculam as partes, firmam a presente **Ata de Registro de Preços**, neste instrumento ora denominada apenas de **ATA**, de acordo com as normas emanadas pela Lei federal nº 14133 e seus atos regulamentadores, do Decreto Municipal 9.147/23 e demais normas pertinentes, da Lei Complementar Federal 123/06, alterada pelas Leis Complementares 147/14, 155/16, em suas redações atuais, e, subsidiariamente pelo Código Civil Brasileiro, com as seguintes cláusulas:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO.

1.1. A presente **ATA** tem por objeto o registro de preços para eventual contratação de empresa para \_\_\_\_\_ por um período de 12 (doze) meses, prorrogável uma única vez por igual período;

#### 1.2. DO OBJETO E DOS PREÇOS

1.2.1. O presente **COMPROMISSO** destina-se ao fornecimento à **PREFEITURA** do objeto referido, em conformidade com o estabelecido no presente instrumento:

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

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

1.2.3. 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 na autorização de fornecimento ou documento equivalente que fazem parte do 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.

1.2.4. No(s) preço(s) referido(s) no item 1.2.1 já se encontram incluídos todos os custos diretos e indiretos, como frete, encargos fiscais, sociais, trabalhistas, comerciais, previdenciários, e quaisquer outros.

1.2.5. Correrão exclusivamente por conta da **DETENTORA** quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

1.2.6. A **DETENTORA** não será ressarcido de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos no presente **COMPROMISSO**, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - DA OBRIGAÇÃO DE FORNECIMENTO



**2.1.** Durante o prazo de validade deste **COMPROMISSO** e do preço registrado, a **DETENTORA** 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 da **Ata de Registro de Preços**, e nos locais indicados na Autorização de Fornecimento nos termos da cláusula V deste instrumento.

**2.2.** A **PREFEITURA** não estará obrigada a adquirir da **DETENTORA** 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.

**2.3.** 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) da **DETENTORA** pela execução do presente **COMPROMISSO**.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**3.1.** A execução dos serviços será de acordo com as necessidades da **PREFEITURA**, com entrega diretamente nos locais dos eventos conforme Termo de Referência, após a emissão da Autorização de Fornecimento ou documento equivalente.

**3.2.** Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade do presente **COMPROMISSO**, a **PREFEITURA** convocará a **DETENTORA** para que, no PRAZO MÁXIMO de quarenta e oito (48) horas, compareça à **PREFEITURA** para assinar a Autorização de Fornecimento.

**3.3.** As autorizações de fornecimento serão considerados, para todos os fins de direito, instrumentos ao presente **COMPROMISSO**, e deverão ser formalizados, mediante convocação da **PREFEITURA**, devidamente assinada.

**3.4.** As autorizações de fornecimento estipularão obrigatoriamente:

- a) O serviço a ser fornecida pela **DETENTOR A** no momento;
- b) A forma do fornecimento da quantidade no momento desejada, se parcelada em dias diferentes ou se integral;
- c) O prazo máximo de entrega dos serviços;
- d) O valor e a forma de pagamento pela **PREFEITURA** à **DETENTORA**.

**3.5.** O não comparecimento injustificado da **DETENTORA** no prazo assinalado item 3.2. para o aperfeiçoamento do contrato acessório de fornecimento o sujeitará às penalidades previstas no item 9.1.4.1, 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**.

**3.6.** Esta **ATA** terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses contados de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período.

**3.7.** O **COMPROMISSO** de fornecimento só estará caracterizado mediante comprovação do recebimento da autorização de fornecimento ou instrumento equivalente.

**3.8. Garantia:** conforme item 5 do Termo de Referência.

### **CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA.**

**4.1.** O objeto desta **ATA** somente será executado, nos termos da Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual, e se estiver plenamente de acordo com as especificações constantes do Edital, do Termo de Referência, e deste instrumento.



**4.2.** A **DETENTORA** deverá obedecer rigorosamente às especificações técnicas e exigências do precedente instrumento convocatório, obrigando-se a trocar, às suas expensas e no prazo ajustado, o material que vier a ser recusado pela **PREFEITURA**, hipótese em que não ocorrerá pagamento enquanto não for satisfeito o objeto da **ATA** e da decorrente contratação.

**4.3.** Não será admitida a prestação dos serviços pelo **DETENTOR**, nem o seu recebimento, sem que previamente tenha sido apresentada a autorização de fornecimento, devidamente assinada pela área emitente.

## CLÁUS

### ULA QUINTA – DO VALOR, DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO

**5.1.** O valor total estimado é de R\$ \_\_\_\_\_ e onerará os recursos orçamentários e financeiros que se fizerem oportunos durante a vigência da presente **ATA**.

**5.2.** 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 serviços pela unidade de destino dos mesmos, mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/comissão encarregada do recebimento.

**5.3.** O detentor da **Ata de Registro de Preços** é 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

**5.4.** Havendo divergência ou erro na emissão do documento fiscal, fica interrompido o prazo para pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização dessa documentação.

**5.5.** Os pagamentos, eventualmente, efetuados com atraso terão os seus valores atualizados monetariamente de acordo com a variação do INPC – Índice Nacional de Preços ao Consumidor, pro rata tempore”.

**5.6.** Os preços registrados poderão ser revistos em virtude de eventual redução dos preços de mercado, cabendo a **PREFEITURA**, promover as negociações junto aos fornecedores nos termos da legislação aplicável.

**5.7.** Conforme Decreto Municipal 9.225/2023, o Imposto de Renda – IR, incidente sobre esta contratação será retido pela **PREFEITURA** nos termos da **Instrução Normativa RFB Nº 1234 de 11 de janeiro de 2012** e tabela anexa à Instrução

**5.8.** A **DETENTORA** obriga-se a manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela 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 neste instrumento. 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.

### CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

**6.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 12 (doze) meses contados da data do orçamento estimado;

**6.2.** Nos termos da Lei 14.133/2021, ultrapassados os 12 (doze) meses da data do orçamento estimado, e mediante o requerimento expresso da contratada os preços poderão ser reajustados, obedecendo ao seguinte critério:

**a)** Fica eleito o IPCA, como índice geral de preços básicos a ser utilizado, como segue:

**b)** Na eleição do índice (observada a variação de 12 meses):

- Um mês de retroação da data base (mês do orçamento);

- Um mês de retroação da incidência.



- c) A incidência do reajuste contratual dar-se-á no 13º (décimo terceiro) mês, contado da data do orçamento estimado e assim sucessivamente.
- d) Fica reservado ao Município o direito de efetuar pesquisa de mercado para fins de avaliação de preços.
- e) Em decorrência da avaliação da pesquisa de mercado, o **PREFEITURA** poderá deferir, deferir parcialmente ou indeferir o pleiteado, mediante ato devidamente fundamentado.
- f) O pagamento do reajuste apurado, somente será devido a partir da data do pedido protocolado pela Contratada na Coordenadoria de Licitações, Materiais e Patrimônio, sito na Av. João Ramalho, 205, 1º andar, Vila Noemia, Mauá/SP

## CLÁUSULA SÉTIMA - DA ENTREGA DOS SERVIÇOS

7.1. Aperfeiçoada a autorização de fornecimento na forma prevista na cláusula 10.1. deste **COMPROMISSO**, estará a **DETENTORA** obrigado a fornecer os produtos nele estipulados, no prazo e na(s) quantidade(s) prevista(s).

7.2. Não será admitida a entrega de serviços pela **DETENTORA** nem o seu recebimento, sem que previamente tenha sido apresentada a autorização de fornecimento, devidamente assinada pela área emitente.

## CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

8.1. Fornecer o objeto desta **ATA** nas condições previstas no instrumento convocatório e na respectiva proposta, seus anexos e valores definidos por lance e negociação.

8.2. Ficar responsável pelas operações e despesas de transporte e seguro de transporte, bem como pelas despesas de locomoção, hospedagem e alimentação de seus prepostos, se e quando necessárias.

8.3. Manter, durante toda a execução da **ATA**, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo procedimento licitatório.

8.4. Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, da infortunística do trabalho, fiscais, comerciais, médicos e dos decorrentes de controle médico de saúde ocupacional de seus funcionários e empregados utilizados para a consecução do objeto desta avença e outros resultantes da execução desta Ata, obrigando-se a saldá-los na época própria. A inadimplência da **DETENTORA**, com referência a estes encargos, não transfere à **PREFEITURA**, a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato; da mesma forma que a **PREFEITURA** está isenta de qualquer vínculo empregatício com funcionários, ou prepostos, da **DETENTORA**.

8.5. Responder pelos danos de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros, ou a **PREFEITURA**., em razão de acidentes ou de ação, ou omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da **DETENTORA** ou de quem em seu nome agir, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização e acompanhamento efetuados pela **PREFEITURA**.

8.6. Fazer prova da regularidade para com a Fazenda Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), bem como perante o FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço. As certidões deverão estar, em vigor na data da emissão da Nota Fiscal e deverão ser juntadas a cada Nota Fiscal emitido e apresentado à **PREFEITURA**.

8.7. Quando o objeto da contratação e/ou prestação de serviços terceirizados envolverem mão de obra cujas atividades demandem formação profissional, dentre os(as) aprendizes a serem contratados(as), deverá ser priorizado(a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, caput, incisos I a III, §§ 1º e §2º, do Decreto Presidencial n. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto nº. 11.479/2023.

8.8. A **DETENTORA** deverá seguir rigorosamente o Termo de Referência.

## CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO E DAS SANÇÕES.



9.1. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a detentora da Ata as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.1.1. advertência;

9.1.2. impedimento de licitar e contratar;

9.1.3. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

9.1.4. multas:

9.1.4.1. multa de 10% (Dez por cento) sobre a parcela remanescente, no caso de inexecução parcial do contrato;

9.1.4.2. multa de 1% (Um por cento), por dia de atraso, sobre o valor correspondente à entrega que estiver em desacordo com os prazos estipulados, até o limite de 10% (dez por cento);

9.1.4.3. multa de 20% (Vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de sua inexecução total;

9.1.4.4. multa de 10% (Dez por cento) sobre o valor do contrato ou do item correspondente, no caso de constatação, pelo Município, de que o material fornecido é diverso das especificações e/ou de má qualidade; e

9.1.4.5. multa de 20% (Vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de recusa injustificada em assinar/receber o contrato.

9.1.4.6. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do documento fiscal apresentado para fins de pagamento pelo descumprimento do item 3.2. desta Ata, podendo o contrato ser rescindido após três ocorrências consecutivas.

9.2. As multas são independentes entre si; a aplicação de uma, não exclui a aplicação das outras, bem como das demais penalidades previstas em lei, observado o limite máximo de 30% do total do contrato licitado ou celebrado.

9.3. O valor relativo às multas, eventualmente aplicadas, será deduzido dos pagamentos que o Município efetuar, mediante a emissão de GAM (Guia de Arrecadação Municipal). No caso de impossibilidade, será o valor inscrito na Dívida Ativa, para cobrança judicial.

## CLÁUSULA DÉCIMA - DA GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DO REGIME JURÍDICO E DAS REGRAS DISCIPLINADORAS DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

11.1. 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.

11.2. 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**.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. A **DETENTORA** 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.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS



12.1. A existência de preços registrados não obriga a **PREFEITURA**, a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário desta **ATA** preferência, em igualdade de condições.

12.1.1. Mesmo durante a vigência da presente **ATA**, a **PREFEITURA** poderá promover, a seu critério, outros certames licitatórios para o mesmo material desta **ATA**, desde que de interesse público.

12.2. A **PREFEITURA** poderá, a qualquer tempo, cancelar a presente **ATA**, no interesse público, sem que caiba direito a indenização de qualquer espécie, em especial quando os preços se apresentarem superiores aos praticados no mercado, ou pela **DETENTORA**, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências do presente instrumento, observadas as disposições legais pertinentes.

12.3. Fica ressalvada a possibilidade de alteração nas condições da presente **ATA**, em face da superveniência de normas federais, estaduais ou municipais sobre a matéria.

### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO PRAZO DO COMPROMISSO DE FORNECIMENTO E DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. O prazo de validade da ata de registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período.

13.2. Não será admitida, a qualquer título, a subcontratação de terceiros pelo **DETENTOR**

### CLÁUSULA DECIMA QUARTA- DA NOMEAÇÃO

14.1. Fica designada \_\_\_\_\_ - Cargo: \_\_\_\_\_ - CPF: \_\_\_\_\_ - tel: (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ –  
*email:* \_\_\_\_\_ responsável para acompanhar, fiscalizar e controlar a execução dos serviços, para fins do disposto na Lei Federal 14.133/21, em sua redação atual, responsabilizando-se pelo recebimento e conferência do objeto da **ATA**.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA LEGISLAÇÃO

15.1. Aplicam-se à execução desta **ATA**, especialmente aos casos omissos, as normas emanadas da Lei 14133 e seus atos regulamentadores, do Decreto Municipal 9.147/23 e demais normas pertinentes, da Lei Complementar Federal 123/06, alterada pelas Leis Complementares 147/14, 155/16, em suas redações atuais, e, subsidiariamente pelo Código Civil Brasileiro.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1. As partes elegem o foro da **PREFEITURA**, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para toda e qualquer ação oriunda da presente **Ata de Registro de Preços** e que não possa ser resolvida de comum acordo entre as mesmas.

E, por assim estarem justas e contratadas as partes, mutuamente obrigadas, assinam a presente **ATA** em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Mauá, \_\_\_/\_\_\_/24

Secretário

Detentora da **ATA**

### TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_