# PROCESSO SELETIVO Nº 020/2022
# PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2022

## DADOS GERAIS

**OBJETO:** Contratação de empresa para fornecimento futuro, parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios perecíveis para atender as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações constantes neste instrumento convocatório.

**CREDENCIAMENTO: 04/07/2022**, às 09:00hs, no auditório do CEASA-PE/O.S., situado no 2º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP:50.790-900.

**SESSÃO PÚBLICA: 04/07/2022**, às 09:10hs, no auditório do CEASA-PE/O.S., situado no 2º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP:50.790-900.

### COORDENAÇÃO DO PROCESSO

**PREGOEIRO:** Fernando Antônio Ramos Alves

| | |
|---|---|
| **TELEFONE:** (81) 3035-8039 | **FAX:** (81) 3035-8039 |

**ENDEREÇO:** BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900.

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** Para todas as referências de tempo será observado o horário local (Recife/PE).

**PROCESSO SELETIVO - CPS N° 020/2022**
**PREGÃO PRESENCIAL N° 008/2022**

**Portaria nº 021/2020** de 10 de setembro de 2020

O **CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S.**, através de seu Pregoeiro Público, **FERNANDO ANTÔNIO RAMOS ALVES**, instituído pela Portaria nº. 021/2020, de 10 de setembro de 2020, torna público aos interessados, que, **às 09:00 horas do dia 04 de Julho de 2022**, realizará a licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, cujo objeto é a Contratação de empresa para fornecimento futuro, parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios perecíveis para atender as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações constantes neste instrumento convocatório. O procedimento seletivo obedecerá ao disposto no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S.**, com alterações posteriores e demais normas regulamentares aplicáveis subsidiariamente a espécie.

## 1. – DO EDITAL, OBJETO, DATA, HORARIO E LOCAL DA LICITAÇÃO

1.1. O Edital poderá ser adquirido, segunda à quinta nos seguintes horários: 07:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00 hrs e/ou sexta no seguinte horário: 07:00 às 13:00, na sala da Comissão Permanente de Seleção – CPS do CEASA-PE/O.S., situada no 1º andar do Centro Administrativo, localizada na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900, juntamente com **carimbo CNPJ**, onde também serão fornecidas informações aos interessados.

1.2. Contratação de empresa para fornecimento futuro, parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios Perecíveis para atender as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações constantes neste instrumento convocatório.

1.3. Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos da seguinte forma:

1.3.1. Do **Item 01 ao 09 - (Disputa Ampla)** - destinados à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital e do termo de referência, sem restrição de participação acerca do enquadramento das empresas, porém, garantido o tratamento diferenciado em caso de empate ficto para as empresas enquadradas como ME, EPP ou MEI, em atendimento às Leis Complementares nº 123/2006 e nº 147/2014;

| ITEM | PRODUTOS PERECÍVEIS | UNID. | QUANT. ESTIMADA P/12 MESES | VALOR ESTIMADO UNITÁRIO | VALOR ESTIMADO ANUAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 01 | Carne bovina - Tipo acém ou paleta (2ª), peça inteira, congelada, com no máximo 25% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 4kg e 5Kg, inspecionada pelo SIF. | Kg | 414.515 | 24,32 | 10.081.004,80 |
| 02 | Carne bovina salgada - bovina tipo Jerked Beff, produto preparado com carne bovina injetada com salmoura, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, acondicionado saco plástico apropriado, vedado, inspecionado pelo SIF ou SIE. | Kg | 155.494 | 34,84 | 5.417.410,96 |
| 03 | Carne bovina salgada - produto preparado com carne bovina tipo costela de charque (rojão) bovina jetada com salmoura (sal e nitrido) de 1 qualidade, dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, atóxico, vedado, pesando entre 1 a 5kgs. | Kg | 31.446 | 13,36 | 420.118,56 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 04 | Carne suína, tipo lombo sem osso, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria. | Kg | 207.258 | 19,69 | 4.080.910,02 |
| 05 | Frango processado - em peca, não temperado, coxa-sobrecoxa, congelado, peso em média 2kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, manchas e larvas, embalado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, inspecionado pelo SIF. | Kg | 2.254.055 | 14,37 | 32.390.770,35 |
| 06 | Linguiça - Defumada, Tipo calabresa, Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. | Kg | 174.814 | 18,95 | 3.312.725,30 |
| 07 | Miúdo congelado de bovino - Fígado, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria. | Kg | 197.285 | 19,77 | 3.900.324,45 |
| 08 | Peixe - do tipo merluza, em filé, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão reforçado com rotulo e data de validade impressos com selo do SIF ou SIE. | Kg | 9.185 | 30,68 | 281.795,80 |
| 09 | Salsicha - Hot Dog, composta de carne bovina congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionada sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade. | Kg | 532.401 | 12,93 | 6.883.944,93 |
| | | | | **VALOR ESTIMADO TOTAL DO CERTAME R$** | **66.769.005,17** |

1.4 Os preços finais unitários e totais propostos pelos licitantes não poderão ultrapassar os preços unitários e totais estimados pelo CEASA-PE/O.S., sob pena de desclassificação da proposta.

1.5. A licitação realizar-se-á no **dia 04 de Julho de 2022, às 09:00 horas,** no auditório do CEASA-PE/O.S., situado no 2º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº550, bairro do curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900, onde os interessados farão a entrega dos envelopes de **PROPOSTA DE PREÇOS** e de sua **DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO** ao pregoeiro/equipe de apoio que estará reunida para esta finalidade.

1.6. Cronograma do Certame:
**Recebimento das Propostas Até**: 04/07/2022 às 09:00 horas.
**Abertura das Propostas**: 04/07/2022 às 09:10 horas.
**Início da Sessão de Disputa de Preços**: 04/07/2022 às 09:15 horas.

1.7. Coordenação do Processo
Pregoeiro: Fernando Antônio Ramos Alves
Fone: (81) 3035-8039

## 2. – DO VALOR ESTIMADO

2.1. – Para estimativa do valor a ser contratado foram obtidas cotações estimativas de custos, cujo valor total, considerando a média das cotações de preços será de **R$ 66.769.005,17 (sessenta e seis milhões, setecentos e sessenta e nove mil, cinco reais e dezessete centavos).**

2.2. - Os lances propostos inicialmente (propostas iniciais) que estiverem com valor global superior ao limite estabelecido por este Edital ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade

são compatíveis com a execução do objeto do contrato proposto, condições estas necessariamente especificadas neste certame, serão automaticamente desclassificados (critério de julgamento).

2.2.1. - Para os efeitos do disposto no subitem 2.2 deste Edital, consideram-se manifestamente inexequíveis, as propostas cujos valores sejam inferiores a 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:

a) média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela administração do CEASA-PE/OS.

b) valor orçado pelo CEASA-PE/O.S.

2.2.2. - Dos licitantes classificados na forma do subitem 2.2. cujo valor global da proposta for inferior a 80% (oitenta por cento) do menor valor a que se referem as alíneas "a" e "b", será exigida, para a assinatura do contrato, prestação de garantia adicional, igual a diferença entre o valor resultante do subitem anterior e o valor da correspondente proposta.

2.2.3. - Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a CPS poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas referidas neste dispositivo.

**3. – DOS ANEXOS**

Integram o presente edital, os seguintes anexos:

a) **ANEXO I –** TERMO DE REFERÊNCIA;
b) **ANEXO II –** DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO;
c) **ANEXO III –** DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE;
d) **ANEXO IV –** DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;
e) **ANEXO V -** DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;
f) **ANEXO VI** – MODELO DA CARTA DE CREDENCIAMENTO;
g) **ANEXO VII** - MINUTA DO CONTRATO;

**4. – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A dotação orçamentária para aquisição dos gêneros alimentícios será por meio dos Recursos do Contrato de Gestão de nº 001/2016, celebrado entre o Estado de Pernambuco, através da Secretaria de Justiça e Direitos humanos – SJDH, Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES e este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S. ou outro que venha a substituí-lo conforme classificação do **Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES**, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022.

**5. – DA PUBLICIDADE**

O aviso deste Pregão será publicado na forma estabelecida no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S.**.

## 6. – DAS IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

6.1. – Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas de preços, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão, sob pena de decadência do direito de impugnação.
6.2. – As impugnações e/ou os pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados pregoeiro do CEASA-PE/O.S., situado no 1º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900, de segunda a quinta-feira no horário das 08:00 às 16:00 horas, e na sexta de 08:00 às 13:00.
6.3. – Decairá do direito de impugnar os termos deste Pregão o proponente que o tendo aceito sem objeção, venha, após o período contido no subitem 6.1 deste Edital, a apresentar falhas ou irregularidades que o viciem.

## 7. – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

7.1. - Poderão participar da presente licitação pessoas jurídicas legalmente estabelecidas no País (BRASIL), cujo objeto social expresso no **ESTATUTO** ou **CONTRATO SOCIAL** ou instrumento correlato especifique atividade pertinente e compatível com o objeto desta convocatória, que satisfaça integralmente as condições e exigências contidas neste documento e seus anexos, e que manifestarem interesse até a data e hora estabelecidas para abertura do certame.
7.2. Não poderão participar de qualquer fase deste processo, interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

a) Estejam constituídos sob a forma de consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição;

b) Estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária imposta pelo Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S.; ou ainda, penalidade imposta por qualquer órgão da Administração Pública, motivada por recusa para celebração de contrato durante o prazo de validade da proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida em certame licitatório, ensejar o retardamento da execução contratual, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

c) Sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

d) Tenham objeto social incompatível com o objeto licitado;

e) Empresas estrangeiras que não funcionem no país;

f) Empresas cujos diretores, sócios, responsáveis ou empregados, haja algum dirigente ou funcionário deste Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S.;

g) Duas ou mais empresas com participação societária entre si;

h) Empresa que não estiver atuando no ramo do objeto licitado; e,

i) Quaisquer interessados que porventura sejam funcionários ou dirigentes do CEASA-PEO.S. ou responsável pela licitação.

## 7.3. DA VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO DO CONSÓRCIO

7.3.1. Não será admitida a participação de pessoas jurídicas que estejam reunidas em consórcio, em qualquer que seja sua forma de constituição;

7.3.2. No que se refere à vedação de consórcio, cabe mencionar que se trata de faculdade do CEASA-PE/O.S., uma vez que o objeto em si é prestado por várias empresas do ramo, sendo desnecessária a formação de consórcio para o cumprimento das obrigações do fornecimento. Tal vedação só se tornaria restritiva, se o objeto trouxesse situações factuais, econômicas, de mercado, etc, o que não é o caso do objeto deste processo.

7.3.3. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento seletivo não limitará a competitividade, pois o objeto do presente procedimento seletivo consiste na contratação de fornecimento comum, não sendo apropriada a exigência de formação de consórcio para essa finalidade. Além disso, existe grande quantidade de empresas nacionais do ramo que conseguem realizar a entrega e garantia do objeto do presente procedimento seletivo sem a necessidade de formar consórcio.

7.3.4. Ressaltamos ainda que, não há complexidade na contratação que torne restrito o universo de possíveis licitantes, também não há qualificação técnica que justifique a união de várias empresas para o cumprimento das exigências, restando claro que tal medida não representaria ampliação da competitividade.

**8. – DA REPRESENTAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DA DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

8.1. – No local, data e hora indicadas no preâmbulo deste edital e na presença do Pregoeiro, será realizado o credenciamento do interessado ou de seu representante legal. Para tanto, **OBRIGATORIAMENTE**, será necessária a apresentação dos seguintes documentos:

a) Tratando-se de sociedade comercial, ato constitutivo, **ESTATUTO** ou **CONTRATO SOCIAL** em vigor com todas as suas alterações ou ato constitutivo consolidado, devidamente registrado. No caso de sociedades por ações, tais documentos deverão ser acompanhados da Ata de Eleição de seus Administradores;

b) Tratando-se de sociedades civis, ato constitutivo com todas as suas alterações e sua inscrição, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

c) Tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira, decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

d) Tratando-se de empresa individual, o registro comercial;

e) Procuração particular ou carta de credenciamento, estabelecendo poderes para representar o licitante, expressamente quanto à formulação de propostas e à prática de todos os demais atos inerentes ao procedimento seletivo, **inclusive o poder de interposição de recursos**, acompanhado, conforme o caso, de um dos documentos citados nas alíneas “a” a “d” acima, para fins de confirmação de poderes para subscrevê-la.

8.2. – O representante legal e/ou procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

8.3. – O representante da licitante presente à sessão deverá entregar ao Pregoeiro os documentos de credenciamento juntamente com o respectivo documento de identificação conforme o item 8.2 e, em separado os envelopes **“Proposta Comercial”** e **“Documentação de Habilitação”**;

8.4. – Os documentos necessários ao credenciamento, os quais farão parte do processo seletivo, poderão ser apresentados em original ou cópia, neste caso, devidamente autenticados **pelo pregoeiro e equipe de apoio do CEASA-PE/O.S., no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas antes do certame, observados sempre os respectivos prazos de validade**;

8.5. – A cada licitante que participar do certame **<u>será permitido somente um representante para se manifestar em nome do representado,</u>** desde que autorizado por documento de habilitação legal, vedada à participação de qualquer interessado representando mais de um licitante;

8.6. – A não apresentação ou incorreção de qualquer documento de credenciamento, bem assim o não comparecimento do interessado ou de seu representante legal à sessão, acarretará na preclusão do direito de ofertar lances, manifestar intenção de interposição de recurso ou praticar demais atos pertinentes ao certame. Será considerada como única oferta a constante na Proposta de Preços (envelope 1).

8.7. – A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

8.7.1. Empresas optantes pelo Sistema Simples de Tributação:

a) comprovante de opção pelo Simples obtido através do *site* da Secretaria da receita Federal, *http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/simples/simples.htm*;

b) declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do Artigo 3º da LC 123/06.

8.8. Os documentos relacionados nos subitens 8.7, para efeito de comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, poderão ser substituídos pela certidão expedida pela Junta Comercial, nos termos da Instrução Normativa do DNRC nº 103, publicado no D.O do dia 22/05/2007.

8.9. Os licitantes deverão apresentar declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, podendo utilizar como modelo o estabelecido no **Item 03** - **ANEXO II e ANEXO IV** deste edital, as referidas declarações deverão ser apresentadas fora dos envelopes de Proposta de Preços e de Documentos de Habilitação. **<u>O licitante credenciado na forma do item 8 poderá elaborar as referidas declarações no início da sessão</u>**.

8.10. Para fins de participação da **Disputa Ampla**, os licitantes enquadrados na condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, que pretender utilizar-se das prerrogativas asseguradas pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar declaração de que atendem aos requisitos dos artigos 3º e 18-A da Lei mencionada;

8.11 A ausência da informação prevista no item anterior não impedirá a participação da microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual na **Disputa Ampla** do processo licitatório, porém será considerada como desistência da empresa do exercício das referidas prerrogativas.

8.12. Os licitantes deverão declarar a condição de Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedores Individuais – MEI, como condição para o exercício do benefício à referida disputa.

**9. – DA PROPOSTA DE PREÇO**

9.1. – A “Proposta de Preço” deverá ser apresentada em envelope lacrado e opaco, tendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº 01: PROPOSTA DE PREÇOS**

Razão social da empresa, endereço, CNPJ, CEP, fone/fax (Dispensado se o envelope for timbrado).
Ao
Pregoeiro da Comissão Permanente de Seleção do CEASA-PE/O.S.
PROCESSO SELETIVO Nº 020/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2022
Recife, 04 de Julho de 2022.

9.2. – Deverá, necessariamente, atender aos seguintes requisitos:

9.2.1. Ser datilografada ou impressa através de editoração eletrônica de texto em papel timbrado, escrita em português, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo razão social, CNPJ, telefone, fax, e-mail (se houver) e endereço do licitante.

9.2.2. **Conter declaração de que os preços apresentados compreendem todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como: impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, logística, despesas de deslocamento, fretes, seguros, entre outros**;
9.2.3. Estar datada e assinada, bem como rubricada nas demais folhas, pelo representante legal da empresa.

9.2.4. Conter as especificações claras e detalhadas do objeto licitado (conforme disposto no Termo de Referência, Anexo I), não sendo aceitas opções para o objeto desta licitação.

9.2.5. **Conter prazo de validade da proposta, nunca inferior a 90 (noventa) dias, contados da data do seu recebimento**;

9.2.6. Conter, discriminados na moeda nacional vigente em algarismos com no máximo três casas decimais (Ex.: R$ 5,333) **o preço total da proposta, constando o valor unitário e o total por item, devendo prevalecer, no caso de dissenso, o valor unitário sobre o valor total**; o qual deverá estar em conformidade com os praticados no mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou de custo financeiro, bem como compreendendo todas as despesas incidentes sobre o **objeto licitado**, tais como impostos, seguros, taxas e etc., e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

9.2.7. Conter as especificações detalhadas dos produtos ofertados, consoante exigências do edital;

9.3. Não serão admitidos nem aceitos, produtos com especificações divergente do solicitado neste edital e anexos;

9.4. - A apresentação da Proposta de Preços implicará plena aceitação por parte da licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

9.5. - O pregoeiro poderá proceder, em qualquer fase da licitação, diligência para verificar o funcionamento e compatibilidade da solução oferecida com os requisitos especificados no Anexo I deste Edital.

**10 – DA HABILITAÇÃO**

10.1. – A documentação relativa à **HABILITAÇÃO** deverá ser apresentada em envelope lacrado e opaco, tendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº 02: DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Razão social da empresa, endereço, CNPJ, CEP, fone/fax (Dispensado se o envelope for timbrado).
Ao
Pregoeiro da Comissão Permanente de Seleção do CEASA-PE/O.S.
PROCESSO SELETIVO Nº 020/2022
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2022
Recife, 04 de Julho de 2022.

10.2. Todos os documentos exigidos no ENVELOPE nº 2, poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, ou ainda, publicação em órgão de imprensa oficial, desde que devidamente autenticados **pelo pregoeiro e equipe de apoio em até 24 (vinte e quatro) horas anteriores à sessão de abertura da Proposta de Preço.**

10.3. Para habilitação ao presente certame, deverá ser apresentado os seguintes documentos:

10.3.1. **RELATIVA À HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

a) Cédula de Identidade;

b) Prova de Registro na Junta Comercial ou repartição correspondente, no caso de firma individual.

c) Prova de registro na Junta Comercial ou repartição correspondente, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor em se tratando de sociedades comerciais, acompanhada da comprovação da eleição dos seus administradores, no caso de sociedade por ações.

d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da investidura da diretoria em exercício.

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

f) Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, conforme **Anexo III do Edital**.

g) Declaração de "Cumprimento da Legislação Trabalhista de Menores" (Art. 7°, Inciso XXXIII da Constituição Federal), conforme modelo disponível no **Anexo V do Edital**.

10.3.2. **RELATIVA À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - **CNPJ**;

b) Certificado atualizado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**;

c) Certidão de Regularidade Fiscal para com a **Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, ou outro equivalente, na forma da lei;

d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante;

e) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de Certidão Negativa - **CNDT**, nos termos Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2013, que acrescentou o Título VII-A à Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

f) Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, efetuada mediante apresentação de **Certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional - PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União - DAU por elas administrados, inclusive em relação à dívida ativa do Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, nos termos da Portaria MF nº 358/2014**;

***OBS: Nos termos do arts. 205 e 206 do Código Tributário Nacional, serão admitidas para efeito de comprovação da regularidade fiscal, certidão positiva com efeito de negativa ou outra equivalente na forma da lei.***

g) As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de Regularidade Fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

g.1.) Havendo alguma restrição na comprovação da Regularidade Fiscal, será assegurado, às ***MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE***, **o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério da Comissão Permanente de Seleção do CEASA-PE/O.S., para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais Certidões Negativas ou Positivas, com efeito de Certidão Negativa.

g.2.) A não-regularização da documentação, no prazo previsto na alínea anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento convocatório, sendo facultado ao CEASA-PE/O.S. convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

h) Será considerada como válida pelo **prazo de 90 (noventa) dias**, contado da data da respectiva emissão, a **Certidão que não apresentar prazo de validade**, exceto se houver previsão de prazo diverso estabelecido em lei ou por dispositivo do órgão emissor do documento, devendo a licitante apresentar juntamente com a certidão a cópia da referida legislação ou dispositivo.

i) A falta de veracidade de qualquer das informações prestadas pela licitante implicará no indeferimento de sua habilitação, independentemente das sanções cabíveis.

j) A documentação para habilitação deverá ser apresentada, preferencialmente, na ordem indicada por este Edital.

10.3.3. **QUANTO À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA**:

a) **Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial** expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso exista mais de um) da sede da pessoa jurídica, dentro de um prazo máximo de 90 (noventa) dias anteriores à sessão pública, ***INCLUSIVE***, **Processos Eletrônicos (PJ-e) com prazo de validade constante no documento** (Está certidão somente é exigível quando a certidão negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial do Estado da sede da licitante contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos). No caso de empresas em recuperação judicial que já tenham dito plano de recuperação homologado em juízo, certidão emitida pela instância judicial competente que certifique que a licitante está apta econômica e financeiramente a participar do procedimento licitatório.

10.3.4. **QUANTO À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**:

a) Atestado(s), Certidão(ões) ou Declaração(ões) de Capacidade Técnica, expedido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove(m) que a empresa licitante desempenhou ou desempenha atividades pertinentes e compatíveis em características, indicando os produtos e quantitativos fornecidos local, prazos finais de execução e outros dados característicos relacionados aos fornecimentos;

b) O(s) Atestado(s), Certidão(ões) ou Declaração(ões) de Capacidade Técnica deverá(ao) ser apresentado(s) em papel timbrado, original ou cópia reprográfica autenticada, assinado(s) por autoridade ou representante de quem o(s) expediu.

***SE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO NÃO ESTIVER COMPLETA E CORRETA OU CONTRARIAR QUALQUER DISPOSITIVO DESTE EDITAL E SEUS ANEXOS, O PREGOEIRO CONSIDERARÁ O PROPONENTE INABILITADO.***

**11. – DO PROCEDIMENTO**

11.1. – No dia, hora e local designado no preâmbulo deste instrumento convocatório, será aberta a sessão, quando os interessados ou seus representantes legais, entregarão ao Pregoeiro os documentos de credenciamento juntamente com a cédula de identidade ou equivalente, os envelopes “Proposta de Preço” e “Documentação de Habilitação”.

11.1.1. – Depois da hora marcada, nenhum documento ou proposta será recebido pelo Pregoeiro, pelo que se recomenda a todos os interessados em participar da licitação que estejam no local designado 15 (quinze) minutos antes do horário previsto para o recebimento dos envelopes.

11.2. – Proceder-se-á à análise dos documentos pertinentes e consequentes credenciamento dos interessados, se for o caso.
11.3. – Após o credenciamento o Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e verificará a conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório.

11.3.1. – A(s) proposta(s) que não atender(em) aos requisitos será(ão) desclassificada(s). Estarão classificadas todas as propostas que atendam as especificações do edital; e, aptas a participar da fase de lances verbais apenas as propostas selecionadas, isto é, as qualificadas para dar lances.

11.3.2. – A proposta de valor mais baixo e as propostas de preços até 10% (dez por cento) superiores àquela estarão qualificadas para dar lances, isto é, poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.

11.3.3. – Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecerão novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

11.3.4. – Havendo empate(s) na condição prevista no subitem 11.3.3 que ultrapasse(m) o quantitativo máximo de 3 (três) propostas, todas estas propostas serão selecionadas / qualificadas para a fase de lances.

11.3.5. – Conforme previsão do art. 44 da LC n° 123/06 (Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte), será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

11.3.5.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.
11.3.5.2. Ocorrendo o empate, proceder-se-á na forma descrita no art. 45 da LC n° 123/06, que dispõe que a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

11.3.5.3. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma antes descrita, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese acima (propostas de preços apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que sejam até 5% superior ao melhor preço), na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

11.3.5.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem neste intervalo, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.3.5.5. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta de preços originalmente vencedora do certame.

11.3.5.6. O disposto no art. 45 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta de preços no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

11.3.6. – Conforme previsão dos arts. 42 e 43 da LC n° 123/06 (Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte), a comprovação de regularidade fiscal das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte somente será exigida para efeito de assinatura do **CONTRATO**, devendo apresentar toda a documentação exigida para efeito desta comprovação, mesmo que apresente alguma restrição.

11.4. – O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados / qualificados para lances, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta de preços classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.

11.4.1. – Na hipótese de duas ou mais propostas de preços classificadas / qualificadas para lances que apresentarem preços iguais, o Pregoeiro decidirá, na ocasião, mediante sorteio, a sequência de realização dos lances.

11.4.2. – A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.

11.4.3. – Cada lance deverá importar numa redução mínima do valor de R$ 1,00 (Um Real), relativamente ao menor preço total do objeto já ofertado.

11.4.4. – Dos lances ofertados não caberá retratação.

11.5. – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço por ele apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

11.6. – Caso não se realize lance verbal, será verificado a conformidade entre a proposta de preços escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

11.8. – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

11.9. – Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas de preços, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao valor, decidindo motivadamente a respeito.

11.10. - No julgamento das propostas de preços e dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá, a seu critério, sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação, podendo, inclusive, emitir em tempo real, durante a sessão pública, eventuais certidões disponíveis na internet (ex: regularidade fiscal, trabalhista e falência e concordata), que porventura, se façam necessárias, primando pelo princípio do formalismo moderado, uma vez que o objetivo final do certame é garantir a economicidade da contratação, preservados os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência;

11.11. – Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

11.12. – Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital e seus anexos, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

11.13. – Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame.

11.14. – Nas situações anteriores, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

11.15. – O Pregoeiro manterá em seu poder todas as propostas de preços apresentadas e os envelopes “Documentação de Habilitação” de todos licitantes.

> 11.15.1. – Após a assinatura do Termo de **CONTRATO**, o(s) licitante(s) poderá (o) retirar os envelopes de documentos de habilitação, no prazo de 30 (trinta) dias, sob pena de inutilização dos mesmos.

11.16. – Lavrar-se-á ata circunstanciada da Sessão Pública, que será assinada pelo Pregoeiro e equipe de apoio, por todos os licitantes presentes e, facultativamente, pelos membros da equipe de apoio.

11.17. - **A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da solicitação do Pregoeiro;**

11.18. - A proposta final deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou impressa por qualquer processo eletromecânico, eletrônico ou manuscrito (quando fornecido nesta forma), perfeitamente legível, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

11.19. - A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do **CONTRATO** e aplicação de eventual sanção à **CONTRATADA**, se for o caso;

**12 – DOS RECURSOS**

12.1. – Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

12.2. – Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntar memoriais no prazo de 2 (dois) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

12.3. – Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

12.4. – Os recursos contra decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

12.5. – O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.6. – Os recursos deverão ser endereçados ao Pregoeiro.

12.7. – O prazo de impugnação do edital será de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas.

**13. – DA ACEITABILIDADE, DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DA ADJUDICAÇÃO**

13.1. – Esta licitação submete-se ao tipo **Menor Preço por Item**, sendo processada e julgada em estrita observância ao disposto no Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S..

13.2. – Será considerada mais vantajosa para o CEASA-PE/O.S. e, consequentemente, classificada em primeiro lugar, a proposta de preços que, satisfazendo a todas as exigências e condições estabelecidas neste edital, apresente o menor preço e que o mesmo encontre-se igual, inferior ou na margem aceitável do preço de referência.

13.3. – Na hipótese de não haver lances e verificada absoluta igualdade de preços entre duas ou mais propostas classificadas em 1º (primeiro) lugar, o Pregoeiro procederá ao desempate, mediante sorteio na presença de todos os participantes.

13.4. – A adjudicação do objeto licitado deverá ser feita à empresa classificada em primeiro lugar.

**14. – DO CONTRATO**

14.1 – Homologado o resultado desta Licitação, a Assessoria de Apoio Jurídico do CEASA-PE/O.S., poderá convocar imediatamente a(s) empresa(s) vencedora(s) para a assinatura do Termo Contratual, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data da comunicação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo de outras sanções cabíveis;

14.1.1. – O prazo para a assinatura do Termo Contratual poderá ser prorrogado uma vez, desde que requerido por escrito, no transcurso do lapso temporal de que trata o subitem anterior, e em face de justificativa aceita pela Assessoria Jurídica do CEASA-PE/O.S..

14.2 – A recusa injustificada da(s) empresa(s) em assinar o Instrumento Contratual dentro do prazo estabelecido pela Assessoria Jurídica do CEASA-PE/O.S. caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a(s) às penalidades legalmente estabelecidas.
14.3 – Na hipótese do item anterior, o CEASA-PE/O.S., poderá convocar os licitantes remanescentes observados a ordem de classificação, para assinatura do **CONTRATO**, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

14.4 – A vigência do **CONTRATO** será de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do **CONTRATO**, podendo ser prorrogado mediante formalização de Termo Aditivo, conforme previsto no Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S..

**15. – DO RECEBIMENTO**

15.1. – O objeto desta licitação será recebido pelo **Núcleo de Gestão de Contratos - SERES** do **CONTRATANTE**, o qual será responsável pelos atestos das respectivas notas fiscais/faturas.

**16. – DA FISCALIZAÇÃO**
16.1. – A fiscalização e a gestão do **CONTRATO** ficarão a cargo de funcionários distintos designados pela Diretoria do **CONTRATANTE** que deverão acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade da prestação dos serviços;

16.1.1 - Fica estabelecido que a fiscalização dos produtos e sua qualidade, bem como, pelas perfeitas condições de Consumo o Sr. **BRUNO HENRIQUE SILVA ARAÚJO**, Gerente do Núcleo de Gestão de Contratos-SERES do CEASA-PE/O.S.;

16.1.2. – A gestão do **CONTRATO** a ser firmado ficará sob a responsabilidade do ocupante do cargo de Diretor de Programas Especiais do CEASA-PE/O.S.

16.2. – Após a assinatura do termo contratual, deverão ser fornecidos aos respectivos titulares, responsáveis pela fiscalização e gestão dos fornecimentos dos produtos, todos os elementos necessários ao cumprimento de sua obrigação, e quando tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da **CONTRATADA**, deverá de imediato comunicar por escrito ao Diretor Presidente do **CONTRATANTE**, que tomará as providências para que se aplique as sanções previstas na lei, neste edital e no **CONTRATO**, sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão.

**17. – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

17.1. – São as constantes do Termo de Referencia (ANEXO I), bem como as decorrentes das características técnicas do objeto deste edital.

17.2. – Demais obrigações contidas neste Edital e no respectivo Termo de **CONTRATO**.

**18. – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

18.1. – São as constantes do Termo de Referencia (ANEXO I), bem como as decorrentes das características técnicas do objeto deste edital.

18.2. – Demais obrigações contidas neste Edital e no respectivo Termo de **CONTRATO**.

**19. – DO PAGAMENTO**

19.1 O pagamento pelo fornecimento dos gêneros alimentícios objeto deste instrumento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após apresentação da respectiva Nota Fiscal Eletrônica, conforme demanda efetivamente realizada, contendo o devido **ATESTO DE RECEBIMENTO**, comprovantes de entrega e certidões de regularidade fiscal da **CONTRATADA**;

19.2 Para todos os efeitos deverá constar na nota fiscal a descrição resumida dos gêneros alimentícios, composição e marca, conforme proposta adjudicada.

19.2.1 A nota fiscal deverá estar acompanhada dos respectivos comprovantes de entregas, conforme Ordem de Fornecimento, sem os quais não será realizado o pagamento dos gêneros alimentícios fornecidos.

19.2.2 Os comprovantes de entrega deverão conter o carimbo e a assinatura do responsável pelo recebimento dos gêneros no Centro de Distribuição da **CONTRATANTE**.

19.3 Caso a **CONTRATADA** opte por receber o pagamento em instituição bancária divergente da indicada pelo **CONTRATANTE** deverá a mesma arcar com todos os custos das tarifas pertinentes a operação (TED ou DOC), conforme valores definidos pelo Banco, tendo que proceder ao ressarcimento dos respectivos valores a conta específica que efetuou a transação do **CONTRATANTE**.

19.4 Não havendo o ressarcimento no período de competência, fica autorizado o **CONTRATANTE** a efetuar a retenção dos valores no faturamento do mês subsequente, independente de notificação prévia, sujeitando a **CONTRATADA** as penalidades contratuais, por descumprimento de obrigação de fazer.

19.5 A **CONTRATANTE** pode suspender o pagamento enquanto houver as seguintes condições:

19.5.1 Houver falta do **ATESTO DE RECEBIMENTO**;
19.5.2 Houver alguma eventual pendência tributária, seja elas sociais, trabalhistas, previdenciária, fiscais, comerciais ou qualquer outra natureza resultante da execução do contrato;
19.5.3 Quando não houver comprovação da entrega dos gêneros alimentícios.

**20. – DA RESCISÃO CONTRATUAL**

20.1. – O Termo de Contrato a ser firmado poderá ser rescindido imediatamente pelo **CONTRATANTE**, sem prejuízo de perdas e danos, diante das seguintes situações:

a) A inexecução total ou parcial caracterizada pelo atraso na execução do objeto licitado poderá ser considerada como recusa e ensejar a rescisão contratual.

b) A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei pertinente ao objeto licitado.

c) Ocorrendo à subcontratação total ou parcial do objeto contratado, sem a expressa anuência do **CONTRATANTE.**

d) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

e) Descumprimento das cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos; e,

f) A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da CONTRATADA.

**21. – DAS PENALIDADES**

21.1. Comete infração administrativa a **CONTRATADA** que:

21.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
21.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
21.1.3. Fraudar na execução do **CONTRATO**;
21.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
21.1.5. Cometer fraude fiscal;
21.1.6. Não mantiver a proposta de preços.

21.2. A **CONTRATADA** que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

21.2.1. Advertências por faltas leves, assim entendidas, aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a **CONTRATANTE**;

21.2.2. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) do valor do **CONTRATO**, por dia de atraso injustificado do início de sua execução, até o limite máximo de 2% (dois por cento). Acima do limite aqui estabelecido, caracterizará inexecução total da obrigação assumida;

21.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sob o valor total do **CONTRATO**, no caso de inexecução total do objeto.

21.2.3.1. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional a obrigação inadimplida.

21.2.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o CEASA-PE/O.S., pelo prazo de até 02 (dois) anos.

21.2.5. Impedimento de licitar e contratar com o CEASA-PE/O.S. com o consequente descredenciamento no Registro Cadastral no prazo de até 05 (cinco) anos.

21.2.6. Declaração Inidoneidade para licitar ou contratar com o CEASA-PE/O.S., enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE**, pelos prejuízos causados.

21.3. Também ficam sujeitas às penalidades previstas nos subitens 21.2.4 e 21.2.5, a **CONTRATADA** que:

21.3.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal, no recolhimento de quaisquer tributos.
21.3.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos desta licitação;

21.3.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com o CEASA-PE/O.S. em virtude de atos ilícitos praticados.

21.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e ampla defesa da **CONTRATADA**.

21.5. A autoridade competente na aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à **CONTRATANTE**, observado o princípio da proporcionalidade.

**22. – DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE A SEREM ADOTADOS:**

22.1. A Revisão dos preços contratados ocorrerá no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial do instrumento firmado causada pela superveniência de fatos imprevisíveis e extraordinários, devidamente comprovados pela **CONTRATADA**;

22.2. Não haverá alteração de preço durante a execução do contrato, salvo na hipótese de prorrogação, e após o transcurso de 12 (doze) meses de vigência contratual, cujo índice não poderá ser superior ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, conforme o Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S.

22.3 Os reajustes contratuais poderão ser concedidos a cada 12(meses) da vigência contratual, mediante **negociação entre as partes**, e serão necessariamente precedidos de solicitação da **CONTRATADA**, efetuada no decorrer da vigência contratual e/ou até a data anterior a efetivação da prorrogação contratual, sob pena de não o fazendo tempestivamente, ocorrer preclusão do seu direito. Formalizadas, a critério do **CONTRATANTE** por meio de Termo Aditivo ou Apostilamento.

**23. - PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE**

23.1. A **CONTRATADA** no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO compromete-se perante a **CONTRATANTE** a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial **a Lei nº 16.309, de 08 de janeiro de 2018 – Lei Anticorrupção do Estado de Pernambuco**, regulamentada pelo Decreto Executivo n.º 46.967, de 28 de dezembro de 2018, abstendo-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos nas Leis supramencionadas.

23.2. **A CONTRATADA** declara por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei nº 16.309/2018, comprometendo-se perante o **CONTRATANTE** a abster-se de praticar atos que possam constituir violação à legislação em epígrafe.

23.3 - Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações por parte da **CONTRATADA**, em qualquer um dos seus aspectos, poderão ensejar: I - Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrava – PAR, com aplicação das sanções administravas porventura cabíveis; II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial.

**24 - PROTEÇÃO DE DADOS:**

24.1 **A CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obrigam-se a atuar no presente Contrato **em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018**, o que inclui os dados pessoais dos representantes, gestores, fiscais e demais colaboradores do **CONTRATANTE** envolvidos na execução do presente Contrato.

24.2. **A CONTRATADA** não poderá utilizar a informação e/ou os dados pessoais a que tenha acesso, para fins distintos referentes ao objeto desta contratação, não podendo, nomeadamente, transmiti-los a terceiros, sem previa e expressa autorização de seus titulares.

24.3. **A CONTRATADA** está obrigada ao dever de confidencialidade e sigilo relativo a toda informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais que manterá com o CEASA-PE/O.S., devendo assegurar-se de que seus colaboradores, consultores e ou prestadores de serviço que no exercício das suas funções tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dados pessoais tratados, encontrem-se eles próprios contratualmente obrigados ao sigilo profissional.

**25 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

25.1. – O CEASA-PE/O.S. poderá revogar a presente seleção, por interesse administrativo, e deverá anulá-la por ilegalidade, "de ofício" ou mediante provocação de terceiros, sempre em despacho fundamentado.

25.2. – A participação nesta seleção implica na aceitação plena e irrevogável das normas constantes do presente edital, e do Termo de Referência anexo, parte integrante e inseparável deste, e das Condições Gerais e Especiais anexas ao Contrato, independente de transcrição total ou parcial de seu conteúdo, devendo suas disposições serem observadas e cumpridas pelo vencedor do certame, durante toda a vigência contratual.

25.3. – O licitante vencedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições acréscimos ou supressões de até 25% do objeto licitado, consoante o disposto no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S.**

25.4. – Ao final da sessão, declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, registrando-se em ata a síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 02 (dois) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**25.4.1. – A falta da manifestação da intenção de recorrer tratada no subitem anterior, importará a decadência do direito de recurso.**

25.5. – O(s) recurso(s), será(ão) dirigido(s) ao Sr. FERNANDO ANTÔNIO RAMOS ALVES, Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 02 (dois) dias úteis ou, nesse interregno, encaminhá-lo(s) à autoridade superior, devidamente informado(s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

25.6. – O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

25.7. – Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor para determinar a contratação.

25.8. – A empresa **CONTRATADA** será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do **CONTRATO** firmado;

25.9. – Fica assegurado ao CEASA-PE/O.S. o direito de verificar a exatidão das informações prestadas pelas licitantes, antes e após a adjudicação;

25.10. – Os casos omissos neste Pregão serão resolvidos pelo Pregoeiro, que se baseará nas disposições contidas no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S**., e ainda pelas condições e exigências estabelecidas neste edital;

25.11. – A utilização da mão de obra necessária para atendimento ao objeto deste instrumento convocatório, não configurará vínculo empregatício de qualquer natureza, nem gerará qualquer tipo de obrigação trabalhista ou previdenciária para o **CONTRATANTE**.

25.12. – Compete a **CONTRATADA** responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente, por quaisquer danos ou prejuízos de qualquer ordem causados pela **CONTRATADA** ou seus prepostos à **CONTRATANTE** ou a terceiros, isentando a **CONTRATANTE** de toda e qualquer responsabilidade relativa à execução do contrato firmado;

25.13. – Deverá a **CONTRATADA** manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da contratação;

25.14. - Deverá a **CONTRATADA** pagar multas, indenizações ou despesas que porventura venham a ser impostas por órgãos fiscalizadores da atividade da **CONTRATADA**, bem como o ônus decorrente de sua repercussão sobre o objeto do Contrato a ser firmado;

25.15. - Deverá a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE** de todas as despesas decorrentes de indenização, em consequência de eventuais danos causados a **CONTRATANTE**, ou a terceiros, pela **CONTRATADA** ou seus prepostos na execução de suas atividades;

25.16. - Compete ainda a **CONTRATADA** responder por quaisquer prejuízos que profissionais alocados aos serviços da contratação causar a **CONTRATANTE**, ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus e responsabilidade decorrente;

25.17. – Maiores esclarecimentos serão fornecidos na Sala da Comissão Permanente de Seleção, situada no 1º andar do Centro Administrativo, localizado na BR 101 – Sul, KM 70, nº 550, Bairro do Curado, Recife/PE, CEP: 50.790-900. de 2ª a 5ª, das 07 às 12hs e das 13:00 às 16:00hs e nas 6ª das 07:00 as 13:00hs.

Recife/PE, 20 de Junho de 2022.

**FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES**
**Pregoeiro**

**ALEXANDRE HENRIQUE C. DE QUEIROZ FILHO**
**Membro de Apoio**

**MANOEL SOARES SANTOS JÚNIOR**
**Membro de Apoio**

**MARIA GORETTI MARTINS MELO**
**Membro de Apoio**

**SAULO FERNANDO A. MENDES FIGUEIREDO**
**Membro de Apoio**

**VALQUIRIA CRISTINA SANTANA DOS SANTOS**
**Membro de Apoio**

**COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**PORTARIA Nº 021/2020**
**PROCESSO SELETIVO - CPS N° 020/2022**
**PREGÃO PRESENCIAL N° 008/2022**

**ANEXO I – EDITAL**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

## 1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis para atender as 23 Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.

## 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Visando dar continuidade ao fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis para as Unidades Prisionais de Estado de Pernambuco, de responsabilidade da Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES, o Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco-CEASA/PE-O.S, iniciará novo Processo Licitatório, com o prazo de vigência de 12 (doze) meses, respaldado na classificação do Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022, com vistas a garantir a continuidade dos serviços prestados ao Governo do Estado de Pernambuco, por se tratar de itens de caráter essencial e continuado de primeira necessidade.

## 3. DAS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DOS PRODUTOS

3.1. As especificações dos gêneros alimentícios perícíveis estão descritos detalhadamente nos Anexos deste documento, conforme planilha resumo e quantitativo que segue abaixo:

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS | UND. REF. | QUANT. 12 MESES |
|---|---|---|---|
| 01 | Carne bovina - Tipo acém ou paleta (2ª), peça inteira, congelada, com no máximo 25% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 4kg e 5Kg, inspecionada pelo SIF. | Kg | 414.515 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 02 | Carne bovina salgada - bovina tipo Jerked Beff, produto preparado com carne bovina injetada com salmoura, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, acondicionado saco plástico apropriado, vedado, inspecionado pelo SIF ou SIE. | Kg | 155.494 |
| 03 | Carne bovina salgada - produto preparado com carne bovina tipo costela de charque (rojão) bovina jetada com salmoura (sal e nitrido) de 1 qualidade, dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, atóxico, vedado, pesando entre 1 a 5kgs. | Kg | 31.446 |
| 04 | Carne suína, tipo lombo sem osso, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria. | Kg | 207.258 |
| 05 | Frango processado - em peca, não temperado, coxa-sobrecoxa, congelado, peso em média 2kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, manchas e larvas, embalado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, inspecionado pelo SIF. | Kg | 2.254.055 |
| 06 | Linguiça - Defumada, Tipo calabresa, Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. | Kg | 174.814 |
| 07 | Miúdo congelado de bovino - Fígado, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria. | Kg | 197.285 |
| 08 | Peixe - do tipo merluza, em filé, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão reforçado com rotulo e data de validade impressos com selo do SIF ou SIE. | Kg | 9.185 |
| 09 | Salsicha - Hot Dog, composta de carne bovina congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionada sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade. | Kg | 532.401 |

## 4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 A dotação orçamentária para aquisição dos gêneros alimentícios será por meio dos Recursos do Contrato de Gestão de nº 001/2016, celebrado entre o Estado de Pernambuco, através da Secretaria de Justiça e Direitos humanos – SJDH, Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES e este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S. ou outro que venha a substituí-lo conforme classificação do **Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES**, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022.

## 5. DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1 O prazo para entrega dos gêneros adquiridos será de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de recebimento da Ordem de Fornecimento pela **CONTRATADA**, observado o cronograma de entrega.

5.2 As Ordens de Fornecimento serão enviadas pela **CONTRATANTE** a **CONTRATADA**, no e-mail institucional fornecido pela **CONTRATADA**.

5.3 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Centro de Distribuição - SERES, localizado na região metropolitana do Recife, que poderá ter alteração no endereço, conforme conveniência da **CONTRATANTE**, sem que este fato não venha ocasionar custos financeiros adicionais.

5.3.1. A modalidade de frete adotada será a *Cost, Insurance and Freight* (CIF), onde o fornecedor será responsável por todos os custos e riscos com a entrega dos gêneros alimentícios.

5.4 Os gêneros alimentícios deverão está devidamente acondicionados em embalagem resistente à vibração ou a pequenos impactos.

5.5 Todos os veículos de entrega deverão está de acordo com as especificações exigidas nos Anexos deste Termo.

5.6 Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em embalagens individuais, com visualização externa dos dados relativos à identificação do produto, procedência, validade e especificações técnicas.

5.7 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Centro de Distribuição da CONTRATANTE, com validade mínima para consumo de 180 (cento e oitenta) dias corridos, contados a partir da data de entrega dos mesmos (quando pertinente, verificar ficha técnica do produto).

## 6. DOS PRAZOS DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

6.1 Os prazos de execução e vigência da contratação requisitada serão de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do instrumento contratual, podendo, ainda, ser prorrogado por igual período, em conformidade com as necessidades da **CONTRATANTE**, conforme Regulamento próprio de Compras e Contratações do **CEASA-PE/O.S**.

## 7. DA RECUSA DO OBJETO

7.1 Os gêneros alimentícios objeto do presente Termo de Referência poderão ser recusados total ou parcialmente, conforme as circunstâncias relacionadas abaixo:

a) Quando as embalagens não estiverem identificadas com o nome do produto, procedência, validade e especificações técnicas;

b) Quando os gêneros alimentícios apresentarem vícios de quantidade como embalagem violada, amassada, fora do prazo de validade, com acondicionamento impróprio;

c) Quando houver qualquer situação de desacordo entre os gêneros alimentícios fornecidos e os requisitados; e,

d) Quando os gêneros alimentícios para os quais a nota fiscal/fatura estiver com a especificação do objeto e quantidade em desacordo com o discriminado neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos.

## 8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 A **CONTRATANTE** obrigar-se-á:

a) Acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios adquiridos;

b) Realizar o devido pagamento conforme as condições descritas neste documento;

c) Aplicar eventual sanção conforme descrito neste documento;

d) Recusar no todo ou em parte o objeto contratado, quando o mesmo apresentar divergências quanto às especificações contidas neste Termo de Referência e anexos; e,

e) Comunicar por escrito a **CONTRATADA** qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos gêneros alimentícios.

## 9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 A **CONTRATADA** obrigar-se-á:

a) Atender plenamente à **CONTRATANTE**, fornecendo os gêneros alimentícios no prazo e local previstos no item 05 deste instrumento;

b) Arcar com o pagamento de todos os tributos, contribuições fiscais, parafiscais e logística, que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente, sobre o fornecimento dos gêneros alimentícios adquiridos, bem como as obrigações sociais incidentes sobre seus empregados.

c) Comunicar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede o prazo de vencimento de entrega, os motivos que impossibilitam o cumprimento do prazo de entrega previsto, responsabilizando pelos danos e prejuízos decorrentes da paralisação no fornecimento dos gêneros alimentícios, salvo na ocorrência de motivo de força maior, apurado na forma da legislação vigente;

d) Mencionar nas Propostas as marcas e classificação dos gêneros alimentícios ofertados;

e) Substituições de marcas dos gêneros alimentícios apenas serão aceitas, em casos de descontinuidade do produto no mercado, bem como a falta de matéria-prima comprometendo a produção, certificado pelos respectivos fabricantes/produtores. Em ambos os casos deverão ser emitidos pelo fornecedor documento comprovando situação semelhante em outras instituições de mesmo porte. A nova marca oferecida para substituição também deverá atender às especificações técnicas previstas neste Termo de Referência;

f) Atender a todas condições e especificações dos gêneros alimentícios conforme descrito neste Termo de Referência;

g) Anexar as notas fiscais, em meio impresso e digital, os documentos inerentes ao processo de fornecimento, a efetiva comprovação de entrega dos gêneros alimentícios no Centro de Distribuição da **CONTRATANTE**, sob pena de glosa a Fatura;

h) Manter a integridade das embalagens e seguir as particularidades de cada alimento ou produto;

i) Manter legíveis nos rótulos das embalagens, quando cabível, o nome e composição do gênero, bem como lote, a data de produção, a validade, o número de registro no órgão oficial,

o CNPJ, o endereço do fabricante/produtor e distribuidor, as condições de armazenagem e de quantidade (peso);

j) Arcar com as despesas relativas ao transporte, carga e descarga, embalagem e quaisquer outras despesas inerentes à entrega dos objetos; e,

k) Providenciar imediatamente, no prazo de até 24 horas, a troca dos gêneros alimentícios que porventura foram entregues fora das especificações técnicas, e/ou fora do prazo de validade.

## 10.DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento pelo fornecimento dos gêneros alimentícios objeto deste termo de referência será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis após apresentação da respectiva Nota Fiscal Eletrônica, conforme demanda efetivamente realizada, contendo o devido **ATESTO DE RECEBIMENTO**, comprovantes de entrega e certidões de regularidade fiscal da **CONTRATADA**;
10.2 Para todos os efeitos deverá constar na nota fiscal a descrição resumida dos gêneros alimentícios, composição e marca, conforme proposta adjudicada.

10.1.2 A nota fiscal deverá estar acompanhada dos respectivos comprovantes de entregas, conforme Ordem de Fornecimento, sem os quais não será realizado o pagamento dos gêneros alimentícios fornecidos.

10.1.3. Os comprovantes de entrega deverão conter o carimbo e a assinatura do responsável pelo recebimento dos gêneros no Centro de Distribuição da **CONTRATANTE**.

10.3 A **CONTRATANTE** pode suspender o pagamento enquanto houver as seguintes condições:

10.3.1 Houver falta do **ATESTO DE RECEBIMENTO**;
10.3.2 Houver alguma eventual pendência tributária, seja elas sociais, trabalhistas, previdenciária, fiscais, comerciais ou qualquer outra natureza resultante da execução do contrato;
10.3.3 Quando não houver comprovação da entrega dos gêneros alimentícios.

## 11.DOS REQUISITOS E VALIDADE DAS PROPOSTAS

11.1 A **proposta apresentada terá validade mínima de 90 (noventa) dias corridos**, a partir da data da sessão para entrega dos envelopes de documentação e proposta.

11.2 O preço deve ser apresentado em formato de proposta orçamentária, com informações para contato, data e prazo de validade.

11.3 Sobre o preço apresentado, deverão incidir todos os impostos, taxas, encargos sociais, despesas de deslocamento, alimentação, hospedagem, fretes, entre outros, não sendo o **CEASA-PE/O.S.** responsável por quaisquer despesas decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, com exceção do preço final efetivamente contratado.

11.4 Segue abaixo, modelo de planilha para apresentação de proposta:

| FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **ITEM** | **PRODUTO** | **UNIDADE** | **MARCA** | **QTD.** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR ANUAL** |
| 01 | Carne bovina - Tipo acém ou paleta (2ª), peça inteira, congelada, com no máximo 25% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 4kg e 5Kg, inspecionada pelo SIF. | Kg | | 414.515 | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 02 | Carne bovina salgada - bovina tipo Jerked Beff, produto preparado com carne bovina injetada com salmoura, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, acondicionado saco plástico apropriado, vedado, inspecionado pelo SIF ou SIE. | Kg | | 155.494 | | |
| 03 | Carne bovina salgada - produto preparado com carne bovina tipo costela de charque (rojão) bovina jetada com salmoura (sal e nitrido) de 1 qualidade, dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, atóxico, vedado, pesando entre 1 a 5kgs. | Kg | | 31.446 | | |
| 04 | Carne suína, tipo lombo sem osso, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria. | Kg | | 207.258 | | |
| 05 | Frango processado - em peca, não temperado, coxa-sobrecoxa, congelado, peso em média 2kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, manchas e larvas, embalado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, inspecionado pelo SIF. | Kg | | 2.254.055 | | |
| 06 | Linguiça - Defumada, Tipo calabresa, Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. | Kg | | 174.814 | | |
| 07 | Miúdo congelado de bovino - Fígado, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria. | Kg | | 197.285 | | |
| 08 | Peixe - do tipo merluza, em filé, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão reforçado com rotulo e data de validade impressos com selo do SIF ou SIE. | Kg | | 9.185 | | |
| 09 | Salsicha - Hot Dog, composta de carne bovina congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionada sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade. | Kg | | 532.401 | | |

## 12.DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

12.1 A fiscalização e a gestão do **CONTRATO** ficarão a cargo dos funcionários designados pela **CONTRATANTE** que deverão acompanhar fiscalizar e verificar a conformidade das entregas dos gêneros alimentícios.

## 13.DAS PENALIDADES

**13.1.** Comete infração administrativa, a **CONTRATADA** que:
**I -** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
**II -** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
**III -** Fraudar na execução do **CONTRATO**;
**IV -** Comportar-se de modo inidôneo;
**V -** Cometer fraude fiscal;
**VI -** Não mantiver a proposta.

**13.2.** A **CONTRATADA** que cometer qualquer das infrações discriminadas nos itens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**I -** Advertências por faltas leves, assim entendidas, aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a **CONTRATANTE**;

**II -** Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) do valor do **CONTRATO**, por dia de atraso injustificado do início de sua execução, até o limite máximo de 2% (dois por cento). Acima do limite aqui estabelecido, caracterizará inexecução total da obrigação assumida;

**III -** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sob o valor total do **CONTRATO**, no caso de inexecução total do objeto;

**IV -** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional a obrigação inadimplida;

**V -** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o **CONTRATANTE**, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

**13.3.** Também ficam sujeitas às penalidades, a **CONTRATADA** que:
**I -** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal, no recolhimento de quaisquer tributos;
**II -** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da seleção de fornecedores;
**III -** Demonstre não possuir idoneidade para contratar com o **CONTRATANTE** em virtude de atos ilícitos praticados.

**13.4.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa da **CONTRATADA**.
**13.5.** A autoridade competente na aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à **CONTRATANTE**, observado o princípio da proporcionalidade

## 14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Na hipótese de existência, na esfera judicial, de decisões favoráveis ao **CONTRATANTE**, à sucumbência a que for condenada a parte ex-adversa, nos termos do Art. 82 do Novo Código de Processo Civil Brasileiro, pertencerá, exclusivamente, ao **CONTRATANTE**, de pleno direito.

**15. DO FORO**

Fica eleito o Foro da Comarca de Recife/PE para discussões de litígios decorrentes do objeto desta especificação, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que se configure.

**16.DA RELAÇÃO DOS ANEXOS**

I – Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios.

Recife/PE, 20 de junho de 2022.

**Bruno Henrique Silva Araújo**
-Gerente de Contratos da SERES-
CEASA/PE-O.S

# ANEXO I – AO TERMO DE REFERÊNCIA

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

# CARNE BOVINA SALGADA - TIPO JERKED BEEF

## 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

O produto deve estar de acordo com as legislações vigentes, especialmente ao **DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017; Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**.

## 2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 2.1.GERAIS

Carne bovina salgada - bovina tipo Jerked Beff, produto preparado com carne bovina injetada com salmoura, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

### 2.2.COMPOSIÇÃO

2.2.1.Ingredientes Obrigatórios*:* Carne bovina, água, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio.

Atendendo as legislações vigentes.

2.2.2.Ingredientes Opcionais:

- Açúcares;
- Aditivos intencionais;
- Coadjuvantes de Tecnologia.

Atendendo as legislações vigentes

### 2.3.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio, consistência firme e não pegajosa;

- Cor: próprio;

- Odor: próprio;

- Sabor: próprio;

- Teor de gordura: o peso da gordura presente, <u>não deve exceder 30%</u> do total de peso do produto, em sua embalagem primária.

### 2.4.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Estaf. Coag. Positiva*/g;
- *Escherichia coli*/g;
- *Samonella sp*/25g.

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

**2.5.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS**

- Isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos.

**2.6.FATORES ESSENCIAIS DE QUALIDADE**

2.6.1.Tempo de maturação/dessecação

Depende do processo tecnológico empregado.

2.6.2.Acondicionamento

O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

**2.7.ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO**

Deverá estar de acordo com a legislação vigente.

**2.8.CONTAMINANTES**

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento vigente.

**2.9. HIGIENE**
Considerações Gerais: As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido e Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos pelos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) Brasil.

**2.10. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS/ MICROSCÓPICOS**
O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

**3.PRAZO DE FABRICAÇÃO**

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

**4.PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses.

**5.EMBALAGEM**

**5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA**

O produto deverá ser acondicionado em embalagem própria a vácuo. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 5 Kg (cinco quilos).

**5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 6 embalagens primárias do produto, contendo peso líquido total de 30Kg (trinta quilos).

A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

**6.ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Registro de Inspeção;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

**7.VEÍCULOS DE ENTREGA**

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

**(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).**

**Paula Araújo**
**Gerente do Departamento de Apoio Nutricional**
**CRN 19176**

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

# CARNE DE BOVINO – TIPO ACÉM OU PALETA, DE SEGUNDA, CONGELADA

## 1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por CORTES PRIMÁRIOS os quartos de carcaças obtidos nos estabelecimentos de abate, resultantes da subdivisão da meia carcaça em dianteiro conforme descrito na **PADRONIZAÇÃO DE CORTES DE CARNE BOVINA, aprovada pela Portaria SIPA n.º 5, de 08 de novembro de 1988.**

O produto deverá estar de acordo com as legislações vigentes, especialmente os **DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).**

## 2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 2.1.GERAIS

Carne bovina - tipo acém ou paleta, de segunda, peça inteira, congelada, e no máximo 25% de sebo e gordura, inspecionada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

### 2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio;

- Cor: próprio;

- Odor: próprio;

- Sabor: próprio.

### 2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Samonella sp/25g;*
- *Escherichia coli/g.*
-Aeróbios mesófilos
Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

### 2.4.CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

- Lipídeos: máximo 25% de sebo e gordura.

### 2.5.CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS

- O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

### 2.6. CONTAMINANTES

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

**2.7. HIGIENE**

Considerações Gerais: As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido e Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos pelos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Brasil.

**3.PRAZO DE FABRICAÇÃO**

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

**4.PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade 12 (doze) meses, entre a data de produção e validade.

**5.EMBALAGEM**

**5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA**

A embalagem primária do produto deverá ser o vácuo de plástico transparente, resistente, atóxico, adequado para acondicionar alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso de 17 kg (dezessete quilos) a 30 Kg (trinta quilos); podendo também dispor de frações menores pesando entre 4 kg (quatro quilos) e 5 Kg (cinco quilos).

**5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

**6.ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Registro de Inspeção;
- Informação Nutricional;

- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

**7.VEÍCULOS DE ENTREGA**

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

**(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).**

**Paula Araújo**
**Gerente do Departamento de Apoio Nutricional**
**CRN 19176**

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

## CARNE BOVINA SALGADA- TIPO COSTELA DE CHARQUE BOVINA INJETADA COM SALMOURA (SAL E NITRITO)

## (CHARQUE TIPO ROJÃO)

### 1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

O produto carne bovina salgada deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017; Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**.

### 2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 2.1.GERAIS

Carne bovina salgada - produto preparado com carne bovina tipo costela de charque (rojão) bovina injetada com salmoura (sal e nitrido) de primeira qualidade, dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos.

### 2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio, dessecada, de consistência firme;

- Cor: próprio;

- Odor: próprio;

- Sabor: próprio.

### 2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g;

- Estafilococos coagulase positiva/g;

- *Escherichia coli*/g.

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

### 2.4.CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

- Isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos.

**2.5.ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO**

De acordo com a legislação vigente.

**2.6. CONTAMINANTES**

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

**2.7. HIGIENE**

Considerações Gerais: As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido e Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos pelos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Brasil.

**2.8.CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS**

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

**3.PRAZO DE FABRICAÇÃO**

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 15 (quinze) dias da data de fabricação.

**4.PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade mínima de 2 (dois) meses.

**5.EMBALAGEM**

**5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA**

O produto deverá ser acondicionado em saco plástico, atóxico, vedado, pesando entre 1kg (um quilo) a 5 kg (cinco quilos); podendo ser entregue em frações maiores pesando de 20kg (vinte quilos) a 30 kg (trinta quilos).

**5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

**6.ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de**

**dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Lista de ingredientes;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Registro de Inspeção.

**7.VEÍCULOS DE ENTREGA**

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

**(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).**

**Paula Araújo**
**Gerente do Departamento de Apoio Nutricional**
**CRN 19176**

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

# MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - FÍGADO

## 1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - FÍGADO, o produto obtido a partir do abate de bovinos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**; **Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**.

## 2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Miúdo congelado de bovino - Fígado, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos.

Fígado bovino congelado, com ausência de gordura aderida a sua superfície, e ação de micróbios, Inspecionado pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF, assim como o produto deve atender ao especificado a seguir:

a) Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser rejeitado;
b) Alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados;
c) O órgão que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia;
d) O órgão com linfoma maligno devem ser condenados;
e) Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia;
f) Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

### 2.1.GERAIS

- Trata-se de um produto de bovino crú, congelado;

- Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: Não serão permitidos.

### 2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio;

- Cor: próprio;

- Odor: próprio;

- Sabor: próprio.

### 2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Aeróbios mesófilos/g

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

**2.4.CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS**

- Lipídeos.

Em atendimento a legislação vigente.

**2.5. CONTAMINANTES**

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

**2.6. HIGIENE**

Considerações Gerais: As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido e Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos pelos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Brasil.

**2.7.CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS**

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza, assim como atender as especificações descritas no **item 2** acima **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO.**

**3.PRAZO DE FABRICAÇÃO**

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

**4.PRAZO DE VALIDADE**

De acordo com o fabricante, mas não deve ser menor do que 06 (seis) meses.

**5.EMBALAGEM**

**5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA**
A embalagem primária do produto deverá ser o vácuo de plástico transparente, resistente, atóxico, adequado para acondicionar alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso médio de 04 kg (quatro quilos).

**5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

## 6.ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Registro de inspeção Estadual – SIE ou Registro de inspeção Federal - SIF;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Lista de ingredientes.

## 7.VEÍCULOS DE ENTREGA

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

**(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).**

**Paula Araújo**
**Gerente do Departamento de Apoio Nutricional**
**CRN 19176**

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

## FRANGO PROCESSADO – EM PEÇA, NÃO TEMPERADO, COXA E SOBRECOXA, CONGELADO

### 1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Deve atender **as legislações em vigor especialmente a Portaria N° 210 de 10 de novembro de 1998 e o DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 e Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**.

### 2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

### 2.1.GERAIS

Frango processado - em peca, não temperado, coxa-sobrecoxa, congelado, peso em média 2kg (dois quilos), isento de sujidades, parasitas, manchas e larvas, inspecionado pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal).

### 2.2.COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

### 2.2.1.COMPOSIÇÃO, INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS

- Coxa e sobrecoxa

### 2.3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: característico;
- Cor: característico;
- Sabor: característico;
- Odor característico.

### 2.4.CARACTERÍSTICA MICROBIOLÓGICA

- *Salmonella* Enteritidis/25g;
- *Salmonella* typhimurium/25g;
- *Escherichia coli*/g.
-*Aeróbios mesófilos*

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

### 2.5.CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA

Segundo a Instrução Normativa SDA nº 32 de 03/12/2010- MAPA

| Parâmetros | Limite Inferior | Limite Superior |
|---|---|---|
| Umidade (%) | 62,82 | 70,70 |
| Proteína (%) | 14,36 | 18,08 |
| Relação Umidade/Proteína | 3,59 | 4,67 |

**2.6.ENVASE E ACONDICIONAMENTO**

O produto deverá ser acondicionado com materiais previamente aprovados, adequados às condições de processamento e armazenagem, que lhe confiram proteção durante o transporte e todo o período de armazenamento.

**2.7.ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO**

De acordo com o Regulamento específico vigente.

**2.8.CONTAMINANTES**

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento específico.

**2.9.HIGIENE**

**2.9.1.CONSIDERAÇÕES GERAIS**

As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido e Recomendado nas legislações vigentes de Práticas de Higiene para os Produtos de Frango pelos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Brasil.

**2.10.PESOS E MEDIDAS**

Aplica-se o regulamento vigente.

**3.PRAZO DE FABRICAÇÃO**

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

**4.PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade 12 (doze) meses.

**5.EMBALAGEM**

**5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA**

A embalagem primária do produto deverá ser em saco plástico polietileno, transparente atóxico, com peso em média 2 kg (dois quilos).

**5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

**6.ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Registro de inspeção;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Lista de ingredientes.

**7.VEÍCULOS DE ENTREGA**

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

**(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).**

**Paula Araújo**
**Gerente do Departamento de Apoio Nutricional**
**CRN 19176**

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

# LINGUIÇA DEFUMADA, TIPO CALABRESA

## 1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

A linguiça calabresa é o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, de 31 de março de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 e o Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**.

## 2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Linguiça - Defumada, Tipo calabresa, Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, Isenta de sujidades, parasitas e larvas, Mantida em temperatura e refrigeração adequada.

### 2.1.GERAIS

**2.1.1**.Nas linguiças denominadas Tipo Calabresa, que são submetidas ao processo de cozimento, será permitido à utilização de até 20% de CMS - Carne Mecanicamente Separada, desde que seja declarado no rótulo de forma clara ao consumidor a expressão "carne mecanicamente separada de ...." (espécie animal), além da obrigatoriedade de constar na relação de ingredientes a expressão "contém..." ou "com CMS (espécie animal)". Nota: a CMS utilizada poderá ser substituída pôr carne de diferentes espécies de animais de açougue, até o limite máximo de 20 %.

**2.1.2**.Ingredientes Obrigatórios: Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal.

**2.1.3**.Ingredientes: Opcionais Gordura Água Proteína vegetal e/ou animal Açúcares Plasma Aditivos intencionais Aromas, especiarias e condimentos.

**Nota:** Permite-se a adição de proteínas não cárnicas, no teor máximo de 2,5%, como proteína agregada. Não sendo permitida a sua adição na linguiça calabresa.

### 2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura: Característica;
- Cor: Característica;
- Sabor: Característico;
- Odor: Característico.

### 2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g;
- *Clostridium perfringens*/g;
- *Estafilococos coagulase positiva*/g;
- *Escherichia coli*/g.

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

**2.4.CARACTERÍSTICAS FíSICO- QUÍMICAS**

| Itens a serem analisados | Parâmetros |
|---|---|
| Umidade (máx) | 60% |
| Gordura (máx) | 35% |
| Proteína (min) | 14% |
| Cálcio (base seca) (máx)<br>Características sensoriais | 0,3% |

Segundo a **Instrução Normativa nº 4 de 31/03/2000.**

**2.5.CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICO**

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

**2.6.ACONDICIONAMENTO**

Acondicionamento, envoltórios artificiais de acordo com as legislações vigentes.

Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias glaceantes, que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente.

**2.7.ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO**

De acordo com o regulamento específico vigente.

**2.8.CONTAMINANTES**

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores ao limite estabelecido pelo Regulamento Vigente.

**2.9.HIGIENE**

As práticas de higiene para a elaboração de Linguiças estarão de acordo com o estabelecido e Recomendado de Práticas de Higiene pelos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Brasil.

Toda a carne usada na elaboração de Linguiças deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no **Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - MAPA.**

As Linguiças deverão ser tratadas termicamente.

Após ter sido inspecionado a carne para Linguiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

As carnes para produção de Linguiças e as Linguiças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que as Linguiças estejam protegidas da contaminação e deterioração.

As Linguiças não poderão apresentar em sua superfície externa "mofos", que deverão ser de gênero não nocivos a saúde humana.

**3.PRAZO DE FABRICAÇÃO**

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

**4.PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter prazo de validade de acordo com o fabricante.

**5.EMBALAGEM**

**5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA**

O produto deverá ser embalado a vácuo em embalagens que atendam ao acondicionamento, ao armazenamento e ao peso. A embalagem deverá ser em saco de polietileno, resistente, atóxico e adequado para o uso em alimentos.

**5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

**6.ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;
- Registro de Inspeção;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Lista de ingredientes;
- Declarado no rótulo de forma clara ao consumidor a expressão "carne mecanicamente separada de ...." (espécie animal);
- Declarado obrigatoriedade na relação de ingredientes a expressão "contém..." ou "com CMS (espécie animal)".

**7.VEÍCULOS DE ENTREGA**

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

**(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).**

**Paula Araújo**
**Gerente do Departamento de Apoio Nutricional**
**CRN 19176**

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

# CARNE SUÍNA, TIPO LOMBO SEM OSSO

## 1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO – LOMBO o produto cárneo obtido a partir do abate de suínos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o **Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**.

## 2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Carne suína, tipo lombo sem osso, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos.

Peça dividida de acordo com o peso, congelada, com variação de espessura da capa de gordura limpa de 20 a 59 cm2, com Valor médio encontrado 30 cm2; sem sujidades e ação de micróbios, inspecionada pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF.

### 2.1.GERAIS

a) Trata-se de um produto crú, congelado;
b) Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: Não serão permitidos.

### 2.2.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio;

- Cor: próprio;

- Odor: próprio;

- Sabor: próprio.

### 2.3.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g;
- *Escherichia coli*/g.
-Aeróbios Mesófilos

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

### 2.4.CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

- Lipídeos.

Em atendimento a legislação vigente.

**2.5.CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS**

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

**2.6. CONTAMINANTES**

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

**2.7. HIGIENE**

Considerações Gerais: As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido e Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos pelos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Brasil.

**3.PRAZO DE FABRICAÇÃO**

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

**4.PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses.

**5.EMBALAGEM**

**5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA**

A embalagem primária do produto deverá ser o vácuo de plástico transparente, resistente, atóxico, adequado para acondicionar alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso médio de 02 kg (dois quilos) a 06 kg (seis quilos).

**5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

**6.ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;

- Registro de inspeção Estadual – SIE ou Registro de inspeção Federal - SIF;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote;
- Lista de ingredientes.

**7.VEÍCULOS DE ENTREGA**

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

**(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).**

**Paula Araújo**
**Gerente do Departamento de Apoio Nutricional**
**CRN 19176**

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

## PEIXE - TIPO MERLUZA, EM FILÉ, CONGELADO

### 1.DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto preparado de peixe, definido como todo o produto da pesca que foi submetido a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017 - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 e o Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**.

### 2.CARACTERÍSTICAS GERAIS

Peixe - do tipo merluza, em filé, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, impressionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).

### 2.1.CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Aspecto: próprio;

- Cor: próprio;

- Odor: próprio;

- Sabor: próprio.

### 2.2.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g;

- *Estafilococos coagulase positiva*/g;
- *Escherichia coli*/g.

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

### 2.3.CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICA

- Características organolépticas;
- Umidade.

### 2.4.CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS

O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

### 2.5. CONTAMINANTES

Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica.

**2.6. HIGIENE**

Considerações Gerais: As práticas de higiene para a elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido e Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Pescados Semielaborados pelos Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Brasil.

**3.PRAZO DE FABRICAÇÃO**

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de acordo com o fabricante.

**4.PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter prazo de validade de acordo com o fabricante.

Ressaltamos que o prazo de validade no ato da entrega não pode ser menor do que 3/4 (75%) da validade total declarada na embalagem primária do produto.

**5.EMBALAGEM**

**5.1.EMBALAGEM PRIMÁRIA**

A embalagem primária deverá ser em saco plástico transparente atóxico.

**5.2.EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

**6.ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive a marca;
- Nome e endereço do fabricante;

- Lista de ingredientes;
- Registro de inspeção Federal – SIF ou Inspeção Estadual – SIE ;
- Informação Nutricional;
- Data de fabricação;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo;
- Número do lote.

**7.VEÍCULOS DE ENTREGA**

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

**(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).**

**Paula Araújo**
**Gerente do Departamento de Apoio Nutricional**
**CRN 19176**

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

# SALSICHA HOT DOG

## 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por Salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente **A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, de 31 de março de 2000 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);** o **DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 E O DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 E**

## 2. CARACTERÍSTICAS GERAIS

Composta de carne bovina, congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionada em acondicionados em sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g (cinquenta gramas) por unidade.

### 2.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Textura: Característica;

- Cor: Característica;

- Sabor: Característico;

- Odor: Característico.

### 2.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- *Salmonella*/25g;
- *Clostridium perfringens*/g;
- *Estafilococos coagulase positiva*/g;
- *Escherichia coli*/g.

Segundo a **IN n° 60 de 23 de dezembro de 2019 - Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Diretoria Colegiada.**

### 2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA

- Amido (máx.) - 2,0%;
- Carboidratos Totais (máx.) - 7,0%;
- Umidade (máx.) - 65%;
- Gordura (máx.) - 30%;
- Proteína (mín.) - 12%.

Segundo a **Instrução Normativa nº 4 de 31/03/2000.**

**2.4. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA**

De acordo com a legislação vigente.

**2.5. CONTAMINANTES**

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não deverão estar presentes em quantidades superiores ao limite estabelecido pelo regulamento vigente.

**3.HIGIENE**

Considerações Gerais:

Após ter sido inspecionado a carne para as salsichas, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

**4. EMBALAGEM**

**4.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA**

A embalagem primária do produto deverá ser de material plástico transparente adequado à embalagem de alimentos; inócuo, fechado hermeticamente, que garanta a integridade do produto, acondicionados em sistema cry-o-vac, com peso da embalagem institucional, de acordo com o fabricante. Cada Unidade da salsicha HOT DOG deverá pesar aproximadamente 50g (cinquenta gramas).

**4.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração.

**5. PRAZO DE FABRICAÇÃO**

O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.

**6. PRAZO DE VALIDADE**

O produto deverá ter prazo de validade de 6 (seis) meses.

**7. ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com as **legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS e a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 – MAPA.**

No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar **principalmente**, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Identificação do produto, inclusive a marca;
2. Nome e endereço do fabricante;
3. Registro de inspeção;
4. Lista de ingredientes;
5. Informação Nutricional;
6. Data de fabricação;
7. Data de validade ou prazo máximo para consumo;
8. Número do lote.

**8. VEÍCULOS DE ENTREGA**

Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar CERTIFICADO DE VISTORIA, que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

**(Portaria CVS – 15, de 07-11-91 – NORMAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO).**

**Paula Araújo**
**Gerente do Departamento de Apoio Nutricional**
**CRN 19176**

**COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**PORTARIA Nº 021/2020**

**ANEXO II**

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

**AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S**
**ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)**
**EMPRESA:**
**CNPJ:**
**PROCESSO SELETIVO Nº 020/2022**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2022**
**DATA DA ABERTURA: 04/07/2022**
**HORA: 09:00hs**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

Declaro, sob as penas da lei que a empresa _____ possui os requisitos necessários para habilitação exigido neste Edital.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Assinatura do Responsável Legal

**COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**PORTARIA Nº 021/2020**

**ANEXO III**

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

**AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S**
**ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)**
**EMPRESA:**
**CNPJ:**
**PROCESSO SELETIVO Nº 020/2022**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2022**
**DATA DA ABERTURA: 04/07/2022**
**HORA: 09:00hs**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE**

(Razão Social), estabelecido(a) na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob nº _____, no uso de suas atribuições legais, vem DECLARAR, para fins de participação no processo seletivo em pauta, sob as penas da Lei, que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público de qualquer esfera, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Por ser verdade assina a presente.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Assinatura do Responsável Legal

**COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**PORTARIA Nº 021/2020**

**ANEXO IV**

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

**AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S**
**ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)**
**EMPRESA:**
**CNPJ:**
**PROCESSO SELETIVO Nº 020/2022**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2022**
**DATA DA ABERTURA: 04/07/2022**
**HORA: 09:00hs**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

Declaramos sob penas da lei, que esta empresa é uma Microempresa/Empresa de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente, que não há nenhum dos impedimentos previsto nos incisos do § 4°, do artigo 3°, da Lei Complementar n° 123/06, e que cumprimos plenamente com os requisitos de habilitação exigido neste Edital.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Assinatura do Responsável Legal

**COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**PORTARIA Nº 021/2020**

**ANEXO V**

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

**AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S**
**ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)**
**EMPRESA:**
**CNPJ:**
**PROCESSO SELETIVO Nº 020/2022**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2022**
**DATA DA ABERTURA: 04/07/2022**
**HORA: 09:00hs**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

_____(Razão Social)____, estabelecida na ____(endereço completo)____, inscrita no CNPJ sob nº _____, vem DECLARAR para fins de participação no processo seletivo em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, ressalvado na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Por ser verdade assina a presente.

_____, _____ de _____de 2022.

_____
Licitante ou Representante Legal

**COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**PORTARIA Nº 021/2020**

**ANEXO VI**

(EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

**AO: CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S**
**ATT: COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**SR. FERNANDO ANTONIO RAMOS ALVES (PREGOEIRO)**
**EMPRESA:**
**CNPJ:**
**PROCESSO SELETIVO Nº 020/2022**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2022**
**DATA DA ABERTURA: 04/07/2022**
**HORA: 09:00hs**

**MODELO DA CARTA DE CREDENCIAMENTO**

Pelo presente instrumento, credenciamos o (a) Sr. (a)_____, portador do documento de Identidade nº _____, para participar das reuniões relativas ao Processo Seletivo acima referenciado, o qual está autorizado a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, apresentar lances verbais, desistir e interpor recursos, assinar propostas comerciais, rubricar documentos, assinar atas e praticar todos os atos necessários ao procedimento licitatório, a que tudo daremos por firme e valioso.

Data,

_____
Nome da Empresa
(Nome do Representante)
(Cargo).

**COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO – CPS**
**PORTARIA Nº 021/2020**
**ANEXO VII**

**MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO CEASA/PE-O.S. N.º xxx/2022.**

**CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTICIOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA/PE-OS E ....., NA FORMA ABAIXO ADUZIDA.**

**O CENTRO DE ABASTECIMENTO E LOGÍSTICA DE PERNAMBUCO – CEASA-PE/O.S.,** associação civil de direito privado sem fins econômicos, qualificada como Organização Social pelo Decreto nº 26.296, de 08 de janeiro de 2004, com titulação renovada pelo Decreto Estadual n.º 51.298, de 03 de setembro de 2021, instituída nos moldes da Lei Estadual nº 11.743, de 20 de janeiro de 2000, e regulamentado pelo Decreto Estadual nº 23.046, de 19 de fevereiro de 2001, inscrita no CNPJ sob o nº 06.035.073/0001-03, com endereço à BR 101 Sul, Km 70, nº 550- Edifício Administração Central, Bairro Curado, nesta cidade de Recife, Estado de Pernambuco, neste ato representado por seus Diretores Presidente e Programas Especiais, respectivamente, **Sr. Gustavo Henrique de Andrade Melo,** brasileiro, casado, administrador de empresas, inscrito no CPF sob o n. ....., residente e domiciliado na cidade do Recife/PE, e **Sra. Patrícia V. Rabelo de Amorim**, brasileira, estado civil, profissão, inscrita no CPF sob o n.º ....., residente e domiciliado na cidade do Recife/PE, daqui por diante designado simplesmente **CONTRATANTE,** ou **CEASA-PE/O. S.**, e **.....,** inscrita no CNPJ sob o nº ....., sediada ..... Pernambuco, neste ato representado ....., resolvem celebrar o presente **TERMO DE CONTRATO**, decorrente do Processo Seletivo n.º ..... observado às disposições do Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA/PE.OS, mediante as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

Constitui objeto do presente instrumento a Contratação de empresa para fornecimento parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios perecíveis para as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, fornecidos em conformidade com as especificações constantes no Edital, Termo de Referência e Proposta da Contratada, vencedora do processo seletivo n.º 020/2022 – Pregão Presencial nº 008/2022, que independente de transcrição são partes vinculantes da presente contratação.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO**

O preço global do presente instrumento é de **R$ (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)**, conforme planilha de preços abaixo discriminada:

| Item | Qtd. | UND | Discriminação do Material/Serviço | Marca | V.Unit. (R$) | V.Total (R$) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | 414.515 | Kg | Carne bovina - Tipo acém ou paleta (2ª), peça inteira, congelada, com no máximo 25% de sebo e gordura, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 4kg e 5Kg, inspecionada pelo SIF. | | | |
| 02 | 155.494 | Kg | Carne bovina salgada - bovina tipo Jerked Beff, produto preparado com carne bovina injetada com salmoura, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, acondicionado saco plástico apropriado, vedado, inspecionado pelo SIF ou SIE. | | | |
| 03 | 31.446 | Kg | Carne bovina salgada - produto preparado com carne bovina tipo costela de charque (rojão) bovina jetada com salmoura (sal e nitrido) de 1 qualidade, dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, atóxico, vedado, pesando entre 1 a 5kgs. | | | |
| 04 | 207.258 | Kg | Carne suína , tipo lombo sem osso, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades,parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria. | | | |
| 05 | 2.254.055 | Kg | Frango processado - em peca, não temperado, coxa-sobrecoxa, congelado, peso em média 2kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, manchas e larvas, embalado em saco plástico polietileno, transparente atóxico, inspecionado pelo SIF. | | | |
| 06 | 174.814 | Kg | Linguiça - Defumada, Tipo calabresa, Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. | | | |
| 07 | 197.285 | Kg | Miúdo congelado de bovido - Fígado, consistência firme c/cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades,parasitas e materiais estranhos, acondicionado em embalagem própria. | | | |
| 08 | 9.185 | Kg | Peixe - do tipo merluza, em filé, congelado, limpo, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão reforçado com rotulo e data de validade impressos com selo do SIF ou SIE. | | | |
| 09 | 532.401 | Kg | Salsicha - Hot Dog, composta de carne bovina congelada com condimentos triturados e cozidos, acondicionada sistema cry-o-vac, pesando aproximadamente 50g por unidade. | | | |
| | | | | | **VALOR TOTAL R$** | |

**Parágrafo Único** - Estão incluídos nos valores supramencionados todos os custos diretos e indiretos, decorrentes da execução do objeto, inclusive todos os gastos com deslocamentos, tributos e/ou

impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, seguro, taxas e todos os necessários ao cumprimento integral da presente contratação.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO, LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECUSA DOS PRODUTOS**

Na execução do presente contrato, deverá a **CONTRADADA** observar as especificações técnicas contidas no Anexo I e II, do Termo de Referência vinculado a este instrumento.

**3.1**. O **prazo para entrega dos gêneros alimentícios adquiridos será de até 10 dias corridos**, contados a partir da emissão da Ordem de Fornecimento pelo **CONTRATANTE**, efetivamente recebida pela **CONTRATADA**, em estrita observância ao cronograma de entrega dos gêneros alimentícios nas Unidades Escolares.

**3.2** As Ordens de Fornecimento serão enviadas pelo **CONTRATANTE** a **CONTRATADA**, no e- mail institucional fornecido pela **CONTRATADA**.

**3.3** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Centro de Distribuição - SERES, localizado na região metropolitana do Recife, que poderá ter alteração no endereço, conforme conveniência do **CONTRATANTE**, sem que este fato não venha ocasionar custos financeiros adicionais.

**3.3.1.** A modalidade de frete adotada será a *Cost, Insurance and Freight* (CIF), onde o fornecedor será responsável por todos os custos e riscos com a entrega dos gêneros alimentícios.

**3.4** Os gêneros alimentícios adquiridos deverão estar devidamente acondicionados em embalagem resistente à vibração ou a pequenos impactos.

**3.5** Os veículos de entrega não poderão possuir em seu compartimento outros produtos misturados aos itens do objeto deste instrumento contratual.

**3.5.1**. Devem ser transportados em caminhões frigoríficos com temperatura de transporte de até -18ºC, em caixas de papelão com pesos variados;

**3.5.2**. Os veículos para transporte e entrega dos gêneros alimentícios deverão apresentar **CERTIFICADO DE VISTORIA** que deverá ser emitido no município ou Estado que o veículo esteja cadastrado, sendo o mesmo expedido pela respectiva autoridade da área de vigilância sanitária a nível municipal ou a nível estadual;

**3.5.3**. Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

**3.6** Todos os veículos de entrega deverão estar de acordo com todas as especificações exigidas no Processo Seletivo nº 020/2022 – Pregão Presencial nº 008/2022.

**3.7** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Centro de Distribuição da **CONTRATANTE,** com validade mínima para consumo de 180 (cento e oitenta) dias corridos, contados a partir da data de entrega dos mesmos (quando pertinente, verificar ficha técnica do produto).

**3.8.** Os gêneros alimentícios oriundos da presente contratação poderão ser recusados, conforme as circunstâncias relacionadas abaixo:

**3.8.1** Quando as embalagens não estiverem identificadas com o nome do produto, quantidade e ausência do selo de especificação do Programa de Alimentação Prisional do Estado de Pernambuco, conforme layout a ser disponibilizado pelo **CONTRATANTE.**

**3.8.2** Quando os produtos apresentarem vícios de quantidade como embalagem violada, amassada, fora do prazo de validade, com acondicionamento impróprio;

**3.8.3** Quando houver qualquer situação de desacordo entre os gêneros alimentícios fornecidos;

**3.8.4** Quando os gêneros alimentícios para os quais a nota fiscal/fatura estiver com a especificação do objeto e quantidade em desacordo com o discriminado no Termo de Referência, no Edital e seus anexos vinculados ao presente Termo de Contrato.

**CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO E DA FORMA DE PAGAMENTO**

**4.1**. O pagamento pelo fornecimento dos gêneros alimentícios deverá ser efetuado à **CONTRATADA**, em periodicidade mensal, conforme demanda no prazo de até 30 (trinta) dias úteis do mês subsequente ao fornecimento, através de depósito bancário em instituição bancária preferencialmente indicada pelo **CONTRATANTE**, após comprovação efetiva das entregas realizadas no período (guias de entrega assinadas e carimbadas), bem como apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo Gestor do Contrato e comprovação de regularidade fiscal e trabalhista.

**4.2** Caso a **CONTRATADA** opte por receber o pagamento em instituição bancária divergente da indicada pelo **CONTRATANTE** deverá a mesma arcar com todos os custos das tarifas pertinentes a operação (TED ou DOC), conforme valores definidos pelo Banco, tendo que proceder ao ressarcimento dos respectivos valores a conta específica que efetuou a transação do **CONTRATANTE**.

**4.3** Não havendo o ressarcimento no período de competência, fica autorizado o **CONTRATANTE** a efetuar a retenção dos valores no faturamento do mês subsequente, independente de notificação prévia, sujeitando a **CONTRATADA** as penalidades contratuais, por descumprimento de obrigação de fazer.

**4.4** Para todos os efeitos deverão constar na nota fiscal a descrição resumida dos gêneros alimentícios, composição e marca, conforme proposta adjudicada.

**4.5** A nota fiscal deverá estar acompanhada dos respectivos comprovantes de entregas, conforme Ordem de Fornecimento, sem os quais não será realizado o pagamento dos gêneros alimentícios fornecidos.

**4.6** Os comprovantes de entrega deverão conter o carimbo e a assinatura do responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios na unidade escolar conforme habilitação disponibilizada pela SERES ao CEASA-PE/O.S.

**4.7.** Para comprovação da regularidade dos encargos trabalhistas e previdenciários exigidos no caput, a **CONTRATADA** deverá apresentar as seguintes certidões:

a) Certidão de Regularidade de situação quanto aos encargos tributários Estaduais, da sede da empresa, pertinentes ao seu ramo de atividade e relativos aos tributos relacionados com o objeto deste instrumento convocatório;

b) Certidão de Regularidade de situação quanto aos encargos tributários Municipais, da sede da Entidade, relativo aos tributos relacionados com o objeto deste instrumento convocatório;

c) Certidão de Regularidade de situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS);

d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, de acordo com a Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST.

e) Certidão Negativa de Débitos referente a todos os Tributos Federais e à Dívida Ativa da União expedida conjuntamente pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa. Esta certidão abrange inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei Federal nº 8.212, de 24 de julho de 1991, tudo, nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 02 de outubro de 2014;

**4.8** O **CONTRATANTE** pode suspender o pagamento enquanto houver as seguintes condições:

**4.8.1** Houver falta do **ATESTO DE RECEBIMENTO**;

**4.8.2** Houver alguma eventual pendência tributária, seja elas sociais, trabalhistas, previdenciária, fiscais, comerciais ou qualquer outra natureza resultante da execução do contrato;

**4.8.3** Quando não houver comprovação da entrega dos produtos.

## CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E REAJUSTE

**5.1** As despesas decorrentes desta contratação serão atendidas por meio dos Recursos do Contrato de Gestão de nº 001/2016, celebrado entre o Estado de Pernambuco, através da Secretaria de Justiça e Direitos humanos – SJDH, Secretaria Executiva de Ressocialização - SERES e este Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco – CEASA-PE/O.S. ou outro que venha a substituí-lo conforme classificação do **Chamamento Público nº 001/2022 – Seleção Pública nº 001/2022 – Processo Licitatório nº 001.2022.CPL.SP.001.SERES**, conforme publicado no Diário Oficial do Estado em 08/06/2022.

**5.2**. A Revisão dos preços contratados ocorrerá no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial do instrumento firmado causada pela superveniência de fatos imprevisíveis e/ou extraordinários, devidamente comprovados pela Contratada;

**5.3** Não haverá alteração de preço durante a execução do contrato, salvo na hipótese de prorrogação, e após o transcurso de 12 (doze) meses de vigência contratual, cujo índice não poderá ser superior ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, conforme o Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S.

**5.3.1** Os reajustes contratuais poderão ser concedidos a cada 12(doze) meses da vigência contratual, mediante negociação entre as partes, **e serão necessariamente precedidos de solicitação da CONTRATADA**, efetuada no decorrer da vigência contratual e/ou até a data anterior a efetivação da prorrogação contratual, sob pena de não o fazendo tempestivamente, ocorrer preclusão do seu direito. Formalizadas, a critério do **CONTRATANTE** por meio de Termo Aditivo ou Apostilamento.

**CLÁUSULA SEXTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

O presente Contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar data da assinatura deste instrumento, podendo ser prorrogado por interesse das partes, ate o limite de 96 (noventa e seis) meses, nos termos do Regulamento de Contratações de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/O.S, formalizado por meio de Termo Aditivo.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**7.1.** Atender plenamente o **CONTRATANTE**, fornecendo os gêneros alimentícios no prazo e local designados pelo CEASA-PE/OS através do cronograma de entregas, com abrangência limitada ao Estado de Pernambuco, considerando que os gêneros alimentícios devem ser entregues nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco constantes nas Ordens de Fornecimento;

**7.2** Arcar com o pagamento de todos os tributos, contribuições fiscais, parafiscais e logística, que incidam ou venham a incidir direta e indiretamente, sobre o fornecimento dos gêneros alimentícios contratados, bem como as obrigações sociais incidentes sobre seus empregados.

**7.3** Comunicar ao **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede o prazo de vencimento de entrega, os motivos que impossibilitam o cumprimento do prazo de entrega previsto, responsabilizando-se pelos danos e prejuízos decorrentes da paralisação na execução dos serviços, salvo na ocorrência de motivo de força maior, apurado na forma da legislação vigente;

**7.4** Mencionar nas tratativas contratuais as marcas e classificação dos gêneros alimentícios ofertados, quando cabível;

**7.5** Substituições de marcas dos gêneros alimentícios apenas serão aceitas, em casos de descontinuidade do produto no mercado, bem como a falta de matéria-prima comprometendo a produção, certificado pelos respectivos fabricantes. Em ambos os casos deverão ser emitidos pelo fornecedor documento comprovando situação semelhante em outras instituições de mesmo porte. A nova marca oferecida para substituição também deverá atender às especificações técnicas previstas no Edital do Processo Seletivo nº 020/2022 – Pregão Presencial nº 008/2022;

**7.6** Providenciar imediatamente a troca dos gêneros alimentícios que porventura forem entregues fora das especificações constantes do Processo Seletivo nº 020/2022 – Pregão Presencial nº 008/2022;

**7.7** Atender a todas as condições e especificações dos gêneros alimentícios conforme descrito no Processo Seletivo nº 020/2022 – Pregão Presencial nº 008/2022;

**7.8** Anexar às notas fiscais, em meio impresso e digital, os documentos inerentes ao processo de fornecimento, a efetiva comprovação de entrega dos gêneros alimentícios na unidade escolar, sob pena de glosa a Fatura;

**7.9** Manter a integridade das embalagens e seguir as particularidades de cada gênero alimentício;

**7.10** Manter legíveis nos rótulos dos gêneros alimentícios industrializados (quando pertinente), o nome e composição, bem como lote, a data de fabricação, a validade, o número de registro no órgão oficial, o CNPJ, o endereço do fabricante e distribuidor, as condições de armazenagem e de quantidade (peso);

**7.11** Arcar com as despesas relativas ao transporte, seguros, carga e descarga, embalagem e quaisquer outras despesas inerentes à entrega dos objetos.

**7.12** Fornecer os produtos com selo de identificação do Programa de Alimentação Prisional do Estado de Pernambuco, conforme discriminado no Edital do Processo Seletivo nº 020/2022 – Pregão Presencial nº 008/2022;

**7.13** Responsabilizar-se integralmente pelo seguro dos gêneros alimentícios em transporte até a entrega no seu destino final.

**7.14.** Comunicar a **CONTRATANTE** quaisquer alterações em seus atos societários e em seu quadro de dirigentes, quando houver, em até trinta dias da data do registro no órgão competente.

**CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**8.1** Fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios;

**8.2** Realizar o devido pagamento conforme as condições descritas neste instrumento contratual;

**8.3** Aplicar eventual sanção conforme descrito neste documento;

**8.4** Recusar no todo ou em parte o objeto licitado, quando o mesmo apresentar divergências quanto às especificações contidas no objeto descrito no Edital do Processo Seletivo nº 020/2022 – Pregão Presencial nº 008/2022;

**8.5** Comunicar por escrito à **CONTRATADA** qualquer irregularidade encontrada na execução do objeto.

**CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**9.1**. A fiscalização e a gestão do **CONTRATO** ficarão a cargo de funcionários distintos designados pela Diretoria do **CONTRATANTE** que deverão acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade da prestação dos serviços;

**9.2**. Após a assinatura do termo contratual, deverão ser fornecidos aos respectivos titulares, responsáveis pela fiscalização e gestão dos fornecimentos dos produtos, cópia deste instrumento necessária ao cumprimento de suas obrigações, e quando tomarem conhecimento de qualquer irregularidade ou inadimplência por parte da **CONTRATADA**, deverão de imediato comunicar por escrito ao Diretor Presidente do **CONTRATANTE**, que tomará as providências para que se aplique as sanções previstas no Instrumento convocatório, Termo de referência e neste **CONTRATO**, sob pena de responsabilidade solidária pelos danos causados por sua omissão.

**CLÁUSULA DÉCIMA– DO GESTOR E FISCAL**

**10.1** Fica designado como **Gestor** o ocupante do cargo de Diretor de Programas Especiais e a fiscalização dos serviços, qualidade técnica e condições de execução, caberá ao ocupante do cargo de Gerente do Núcleo de Gestão de Contratos - SERES, responsáveis pela administração, acompanhamento, fiscalização e execução do Contrato em apreço.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DAS PENALIDADES**

**11.1.** Comete infração administrativa a **CONTRATADA** que:

**11.1.1.** Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

**11.1.2.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**11.1.3.** Fraudar na execução do **CONTRATO**;

**11.1.4.** Comportar-se de modo inidôneo;

**11.1.5.** Cometer fraude fiscal;

**11.1.6.** Não mantiver a proposta de preços.

**11.2.** A **CONTRATADA** que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**11.2.1.** Advertências por faltas leves, assim entendidas, aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a **CONTRATANTE**;

**11.2.2.** Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) do valor do **CONTRATO**, por dia de atraso injustificado do início de sua execução, até o limite máximo de 2% (dois por cento). Acima do limite aqui estabelecido, caracterizará inexecução total da obrigação assumida;

**11.2.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sob o valor total do **CONTRATO**, no caso de inexecução total do objeto.

**11.2.3.1.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional a obrigação inadimplida.

**11.2.4.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o CEASA-PE/O.S., pelo prazo de até 02 (dois) anos.

**11.2.5.** Impedimento de licitar e contratar com o CEASA-PE/O.S. com o consequente descredenciamento no Registro Cadastral no prazo de até 05 (cinco) anos.

**11.2.6.** Declaração Inidoneidade para licitar ou contratar com o CEASA-PE/O.S., enquanto perdurem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE**, pelos prejuízos causados.

**11.3.** Também ficam sujeitas às penalidades previstas nos subitens 11.2.4 e 11.2.5, a **CONTRATADA** que:

**11.3.1.** Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal, no recolhimento de quaisquer tributos.

**11.3.2.** Tenha praticado atos ilícitos visando a frustar os objetivos da licitação;

**11.3.3.** Demonstre não possuir idoneidade para contratar com o CEASA-PE/O.S. em virtude de atos ilícitos praticados.

**11.4.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo assegurado o contraditório e a ampla defesa da **CONTRATADA**.

**11.5.** A autoridade competente na aplicação das sanções levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à **CONTRATANTE**, observado o princípio da proporcionalidade.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE**

**12.1**. A **CONTRATADA** no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO compromete-se perante a **CONTRATANTE** a observar os preceitos legais instituídos pelo ordenamento jurídico brasileiro no que tange ao combate à corrupção, em especial **a Lei nº 16.309, de 08 de janeiro de 2018 – Lei Anticorrupção do Estado de Pernambuco**, regulamentada pelo Decreto Executivo n.º 46.967, de 28 de dezembro de 2018, abstendo-se de praticar ato(s) que possa(m) constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento pactual, incluindo aqueles descritos nas Leis supramencionadas.

**12.2. A CONTRATADA** declara por si e por seus administradores, funcionários, representantes e outras pessoas que agem em seu nome, direta ou indiretamente, estar ciente dos dispositivos contidos na Lei nº 16.309/2018, comprometendo-se perante o **CONTRATANTE** a abster-se de praticar atos que possam constituir violação à legislação em epígrafe.

**12.3**. Qualquer descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações, por parte da **CONTRATADA**, em qualquer um dos seus aspectos, poderão ensejar: I - Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrava – PAR, com aplicação das sanções administravas porventura cabível; II – Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PROTEÇÃO DE DADOS**

**13.1 A CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato **em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018**, o que inclui os dados pessoais dos representantes, gestores, fiscais e demais colaboradores do **CONTRATANTE e dos empregados da CONTRATADA** envolvidos na execução do presente Contrato. No manuseio dos dados a **CONTRATADA** deverá:

**13.2. A CONTRATADA** deverá guardar sigilo sobre os dados pessoais compartilhados pela **CONTRATANTE** e só poderá fazer uso dos dados exclusivamente para fins de cumprimento do objeto deste contrato, sendo-lhe vedado, a qualquer tempo, o compartilhamento desses dados sem a expressa autorização da **CONTRATANTE**, ou o tratamento dos dados de forma incompatível com as finalidades e prazos acordados.

**13.3. A CONTRATADA** está obrigada ao dever de confidencialidade e sigilo relativo a toda informação e/ou dados pessoais a que tenha acesso por virtude ou em consequência das relações profissionais que manterá com o CEASA-PE/O.S., devendo assegurar-se de que seus colaboradores, consultores e ou prestadores de serviço que no exercício das suas funções tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dados pessoais tratados, encontrem-se eles próprios contratualmente obrigados ao sigilo profissional.

**13.4.** A **CONTRATADA** será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem

moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à **CONTRATANTE** diretamente resultante do descumprimento pela **CONTRATADA** de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto à proteção e uso dos dados pessoais.

**13.5. A CONTRATADA** se compromete a adotar as medidas de segurança administrativas, tecnológicas, técnicas e operacionais necessárias a resguardar os dados pessoais que lhe serão confiados, levando em conta as diretrizes de órgãos reguladores, padrões técnicos e boas práticas existentes.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

**14.1**. Eventual alteração no presente Instrumento Contratual será celebrada por meio de Termo Aditivo, condicionado a autorização do **CONTRATANTE** e observará as normas do Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA-PE/OS., e disposições legais aplicadas à matéria.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO**

**15.1**. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido pelo **CONTRATANTE**, sem prejuízo de perdas e danos, diante das seguintes situações:

**15.2.** Ocorrendo quaisquer dos motivos previstos na Cláusula Décima Primeira do presente ajuste, sem prejuízo de outras mencionadas neste instrumento, e nos demais a este vinculado. Assegurados a CONTRATADA o contraditório e ampla defesa;

**15.3.** Ocorrendo a subcontratação total ou parcial do seu objeto, sem a expressa anuência do **CONTRATANTE.**

**15.4** A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

**15.5.** Descumprimento das cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

**15.6.** A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da **CONTRATADA.**

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS VEDAÇÕES**

**16.1**.Vedado à **CONTRATADA** caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação ou transação financeira sem prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE.**

**16.2.** Interromper a execução dos fornecimentos sob alegação de inadimplemento por parte da **CONTRATANTE**, salvo nos casos previsto em lei.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO**

**17.1**. Integra o presente Contrato, como se aqui transcrito estivesse, o Processo Seletivo nº 020/2022 – Pregão Presencial nº 008/2022, homologado em 05 de julho de 2022 pelo Presidente deste Centro de Abastecimento e Logística de Pernambuco.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO REGISTRO**

**18.1**. O presente Contrato está registrado em livro próprio da Assessoria de Apoio Jurídico do CEASA-PE/O.S., sob o **nº XXX/2022.**

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**19.1**. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pelo **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas no Regulamento Próprio de Contratação de Obras, Serviços, Compras e Alienações do CEASA/PE.OS, com alterações posteriores e demais normas regulamentares aplicáveis subsidiariamente a matéria.

**19.2. O CONTRATANTE**, em nenhuma hipótese, arcará com despesas a título de lucros cessantes.

**19.3.** Esta contratação obriga as partes e seus sucessores, que na falta delas assumem a responsabilidade pelo integral cumprimento do presente Contrato.

**19.4.** Compete a **CONTRATADA** responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente, por quaisquer danos ou prejuízos de qualquer ordem causados pela **CONTRATADA** ou seus prepostos à **CONTRATANTE** ou a terceiros, isentando a **CONTRATANTE** de toda e qualquer responsabilidade relativa a execução deste contrato;

**19.5.** A utilização de mão de obra necessária para a execução do objeto previstos no presente Contrato, não configurará vínculo empregatício de qualquer natureza, nem gerará qualquer tipo de obrigação trabalhista ou previdenciária para o **CONTRATANTE.**

**19.6.** O **CONTRATANTE** não responderá solidária nem subsidiariamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários e de ordem social, decorrentes da contratação de pessoal por parte do **CONTRATADO** para dar cumprimento ao presente contrato.

**19.7.** Em caso de divergência entre os documentos e condições previstas neste Contrato, no processo de seleção e proposta da empresa **CONTRATADA**, prevalecerá quanto à interpretação aquela que melhor se avantajar ao CEASA-PE/O.S.

**19.8.** A empresa **CONTRATADA** é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste **CONTRATO**;

**19.9.** É dever da **CONTRATADA**, pagar multas, indenizações ou despesas que porventura venham a ser impostas por órgãos fiscalizadores da atividade da **CONTRATADA**, bem como o ônus decorrente de sua repercussão sobre o objeto do Contrato a ser firmado;

**19.10.** Ao término do prazo estipulado no presente contrato, verificado a inexistência de prorrogação de vigência, este instrumento será considerado extinto de pleno direito, independente de notificação.

**19.11.** A celebração do presente contrato implica na aceitação plena e irrevogável das normas constantes do Processo Seletivo nº 020/2022 – Pregão Presencial nº 008/2022, parte integrante e inseparável deste, independente de transcrição total ou parcial de seu conteúdo, devendo suas disposições serem observadas e cumpridas pela **CONTRATADA,** durante toda a vigência contratual.

**19.12.** A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições acréscimos ou supressões de até 25% do objeto contratado, consoante o disposto no **REGULAMENTO PRÓPRIO DE CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES DO CEASA-PE/O.S.**

**19.13 -** Deverá a **CONTRATADA** manter durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital do Processo Seletivo nº 020/2022 – Pregão Presencial nº 008/2022;

**19.14 -** Deverá a **CONTRATADA** ressarcir ao **CONTRATANTE** de todas as despesas decorrentes de indenização, em consequência de eventuais danos causados ao **CONTRATANTE**, ou a terceiros, pela **CONTRATADA** ou seus prepostos na execução de suas atividades;

**19.15**. A **CONTRATADA** para fornecimento dos gêneros alimentícios deverá conforme necessidade e conveniência do **CONTRATANTE**, ceder a título de comodato gratuito, freezers para acondicionamento dos gêneros alimentícios fornecidos nas Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, ficando responsáveis pelas manutenções que sejam necessárias durante todo período de vigência deste contrato, devendo proceder aos respectivos termos de comodato para assinatura pelos responsáveis onde ficarão lotados os equipamentos.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO**

**20.1**. Fica eleito o foro da Cidade do Recife, capital do Estado de Pernambuco, para dirimir quaisquer questões relativas a este Contrato.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si ajustado e contratado, foi lavrado o presente Contrato, em 02(duas) vias de igual teor e forma, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes **CONTRATANTES** e pelas testemunhas abaixo firmadas.

Recife, Julho de 2022.

| | |
|---|---|
| **Gustavo Henrique de Andrade Melo**<br>Diretor Presidente<br>CEASA-PE/O.S | **Patrícia Viana Rabelo de Amorim**<br>Diretora de Programas Especiais<br>CEASA-PE/O.S |

**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

**CPF/MF:**

**CPF/MF:**

**COMISSÃO PERMANENTE DE SELEÇÃO - CPS**

**PROCESSO SELETIVO Nº 020/2022**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2022**

**F I C H A  D E  P R O T O C O L O**

MODALIDADE DE LICITAÇÃO: **PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2022**

DATA DE ABERTURA**: 04/07/2022 ÀS 09h00min.**

**OBJETO**: Contratação de empresa para fornecimento futuro, parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios perecíveis para atender as Unidades Prisionais do Estado de Pernambuco, em conformidade com as especificações constantes neste instrumento convocatório.

EMPRESA CONVIDADA:

CNPJ Nº:

ENDEREÇO:

CEP:

FONE/FAX:

Declaro ter recebido o Edital e seus Anexos, referente à **PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2022**, indicado acima, pelo que damos plena ciência do seu conteúdo.

DATA DE ENTREGA: _____/_____/_____

_____
Assinatura e carimbo do recebedor