PROC.	PÁG.	RUBRICA

EDITAL N° 80/2026

PROCESSO LICITATÓRIO N° 105/2026

PREGÃO ELETRÔNICO N° 30/2026

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE TAQUARAL, ESTADO DE SÃO PAULO.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ESPECIALMENTE CARNES BOVINAS, SUÍNAS, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, LATICÍNIOS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CORRELATOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DOS DEPARTAMENTOS DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO E ESPORTES, LAZER E CULTURA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARAL/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R$ 1.492.665,35 (Um milhão, quatrocentos e noventa e dois mil, seissentos e sessenta e cinco reais e trinta e cinco centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: DIA 07/12/2026 ÀS 08:01 HORAS (HORÁRIO DE BRASÍLIA/DF).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM.

MODO DE DISPUTA: ABERTO.

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM.

INÍCIO DO CADASTRO DAS PROPOSTAS: 25/11/2026 ÀS 08:00 HORAS.

TÉRMINO DO CADASTRO DAS PROPOSTAS: 07/12/2026 ÀS 08:00 HORAS.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 07/12/2026 ÀS 08:01 HORAS.

INÍCIO DA DISPUTA: 07/12/2026 ÀS 08:15 HORAS.

LOCAL: https://bll.org.br/ - "ACESSO IDENTIFICADO"

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E MAIORES INFORMAÇÕES: DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO - RUA DO CAFEZAL, Nº 530, CENTRO, TAQUARAL/SP.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

O Município de Taquaral, Estado de São Paulo, torna público para conhecimento dos interessados, que se encontra aberta licitação, na modalidade de **PREGÃO**, na forma eletrônica, **com utilização do procedimento auxiliar de Sistema de Registro de Preços - SRP**, critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, pelo modo de disputa **ABERTO**, com objetivo enunciado no item 1 deste edital e seus anexos.

A pasta, contendo este edital e seus anexos, está à disposição dos interessados, no endereço eletrônico https://bll.org.br e no sítio oficial da Prefeitura Municipal de Taquaral na internet www.taquaral.sp.gov.br, podendo também ser retirado diretamente no Departamento de Licitação, situado à Rua do Cafezal, nº 530, Centro, Taquaral/SP, em dias úteis, das 7:00 às 16:00 horas.

Todas os esclarecimentos necessários poderão ser obtidos no órgão acima aduzido, pelo telefone (16)3958-9200 ou pelo e-mail licita@taquaral.sp.gov.br, em dias úteis, das 7:00 às 16:00 horas.

A presente licitação é regida pela Lei Federal nº 14.133/2021; Lei Orgânica do Município de Taquaral/SP e Decreto Municipal nº 1.649/2025.
LINKS PARA CONSULTA DA LEGISLAÇÃO:
- LEGISLAÇÃO MUNICIPAL: https://www.taquaral.sp.gov.br/portal/diario-oficial/ver/2190
- LEGISLAÇÃO FEDERAL: https://www4.planalto.gov.br/legislacao/

Não havendo expediente no órgão licitante ou ocorrendo qualquer ato ou fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO em sentido contrário.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ESPECIALMENTE CARNES BOVINAS, SUÍNAS, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, LATICÍNIOS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CORRELATOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DOS DEPARTAMENTOS DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO E ESPORTES, LAZER E CULTURA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARAL/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.
1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante no Termo de Referência/Projeto Básico, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
1.3. As regras referentes aos órgãos gerenciadores e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

2.1. As despesas advindas da execução do objeto desta licitação correrão por conta de recursos orçamentários consignados no orçamento vigente, a seguir especificados.

02. PODER EXECUTIVO
02.04. DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO
Funcional: 12.365.0030.2.114 – Manutenção de Creches
Ficha **31** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – F.R. 1212 – Material de Consumo

Funcional: 12.361.0030.2.116 – Manutenção do Ensino Fundamental
Ficha **45** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – F.R. 1220 – Material de Consumo

Funcional: 12.306.0032.2.017 – Manutenção da Alimentação Escolar
Ficha **56** – 3.3.80.30.00.00.00.00 – F.R. 5282 – Material de Consumo

Funcional: 12.306.0032.2.017 – Manutenção da Alimentação Escolar
Ficha **57** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – Material de Consumo
FR 1110 TESOURO/GERAL
FR 2200 ESTADO/EDUCAÇÃO
FR 5200 UNIÃO/EDUCAÇÃO

Funcional: 12.365.0030.2.115 – Manutenção de Pré-Escola
Ficha **38** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – F.R. 1213 – Material de Consumo

02.08. DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Funcional: 08.244.0050.2.129 – Manutenção das Atividades da Assistência Social
Ficha **101** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – F.R. 1510 – Material de Consumo

Funcional: 08.243.0050.2.130 – Manutenção da Proteção Social - Estado
Ficha **108** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – F.R. 2500 – Material de Consumo

Funcional: 08.244.0050.2.131 – Manutenção dos Serviços Administrativos
Ficha **112** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – F.R. 5500 – Material de Consumo

02.02. DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
Funcional: 04.122.0020.2.002 – Manutenção dos Serviços Administrativos
Ficha **7** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – F.R. 1110 – Material de Consumo

02.06. DEPARTAMENTO DO ESPORTE, LAZER E CULTURA
Funcional: 27.812.0080.2.122 – Manutenção do Esporte e Lazer
Ficha **74** – 3.3.90.30.00.00.00.00 – F.R. 1110 – Material de Consumo

2.2. Os recursos financeiros serão provenientes de Recursos Próprios.

3. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

3.1. O certame, na forma eletrônica, será realizado em sessão pública por meio da internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, na plataforma eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL (https://bll.org.br/).
3.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidor público da Prefeitura Municipal de Taquaral denominado AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL (https://bll.org.br/).
3.3. As comunicações referentes ao certame serão publicadas no Diário Oficial Eletrônico do Município de Taquaral e divulgadas no sítio oficial da Prefeitura Municipal de Taquaral (www.taquaral.sp.gov.br). As demais condições constam do presente edital e seus anexos.
3.4. É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de esclarecimentos sobre o ato convocatório e seus anexos.
3.5. A pretensão referida no item anterior será formalizada por meio de requerimento endereçado ao Departamento de Licitação, preferencialmente pelo e-mail licita@taquaral.sp.gov.br ou protocolado no Setor de Protocolo e Expediente, situado na Rua do Cafezal, nº 530, Centro, Taquaral/SP, em dias úteis, das 7:00 às 16:00 horas.
3.6. As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.
3.7. Os esclarecimentos deverão ser prestados pelo AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento do pedido, o qual poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste edital e seus anexos, passando a integrar os autos do certame, dando-se ciência aos demais licitantes.

4. DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME LICITATÓRIO

4.1. O certame será conduzido pelo AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as atribuições elencadas na Lei nº 14.133/2021.

5. DA REFERÊNCIA DE TEMPO

5.1. Todas as referências de tempo neste edital e seus anexos, no aviso e durante a sessão pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

6. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES - BLL

6.1. A participação do licitante no certame, na forma eletrônica, se dará por meio de participação direta através da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, a qual por meio de seu operador designado indicará implícito conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital e seus anexos.

6.2. O acesso do operador ao certame, para efeito de registrar a proposta e dar lances em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.
6.3. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer certame eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.
6.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Bolsa de Licitações e Leilões - BLL a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
6.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame, na forma eletrônica.

7. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

7.1. Poderão participar deste certame, na forma eletrônica, os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste edital e seus anexos, e que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto ao sistema eletrônico de licitações adotado - Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.
7.2. O licitante deverá estar credenciado antes do horário fixado neste edital e seus anexos para o recebimento das propostas.
7.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
7.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
7.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
7.6. Em caso de eventual participação de ME/EPP será assegurado o tratamento diferenciado a que se refere os arts. 42 a 47 da Lei Complementar nº 123/2006.
7.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
7.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021 , para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto nº 8.538/2015.
7.9. Não poderão disputar esta licitação:
7.9.1. aquele que não atenda às condições deste edital e seus anexos;
7.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
7.9.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
7.9.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
7.9.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
7.9.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
7.9.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
7.9.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;
7.9.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital e seus anexos, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
7.9.10. agente público do órgão ou entidade licitante;
7.9.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
7.9.12. não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou

entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021.

7.10. O impedimento de que trata o item 7.9.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

7.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 7.9.4 e 7.9.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

7.12. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

7.13. O disposto nos itens 7.9.4 e 7.9.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

7.14. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

7.15. A vedação de que trata o item 7.9.12 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

8. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DE PROPOSTAS

8.1. As propostas deverão ser enviados por meio eletrônico disponível no endereço https://bll.org.br/ na opção "licitações – cadastro de proposta", desde a divulgação da íntegra deste edital e seus anexos no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previsto no preâmbulo para abertura da sessão pública, devendo o licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação, conforme disposto no modelo constante do **ANEXO IV** deste edital e seus anexos.

8.2. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa, conforme disposto na folha de rosto.

8.3. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no certame, na forma eletrônica, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

8.4. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada certame, na forma eletrônica.

8.5. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

8.6. O licitante deverá constar em sua proposta, as normas aplicáveis de qualidade de forma clara e sem abreviatura, sob pena de desclassificação do item.

8.7. A cotação de dois modelos ou duas marcas, para o mesmo item ou opcional de modelos ou marcas, gerará a desclassificação do item.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1. **Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.**

9.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto e o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste edital e seus anexos, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

9.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

9.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

9.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3° da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021, conforme disposto no modelo constante do **ANEXO II** deste edital e seus anexos.

9.5.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item; nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade

cooperativa.

9.6. A falsidade da declaração de que trata o item 9.5 ou 9.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste edital e seus anexos.

9.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

9.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

9.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

9.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

9.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

9.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

9.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

9.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

9.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

9.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 9.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

9.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

9.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

10. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

10.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

10.1.1. valor unitário ou desconto e total do item;

10.1.2. marca, quando exigido;

10.1.3. fabricante, quando exigido;

10.1.4. descrição do objeto, contendas informações similares à especificação do edital e seus anexos.

10.2. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e seus anexos, obrigando-se nos limites dela.

10.3. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

10.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

10.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

10.6. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

10.7. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos 12 (doze) meses.

10.7.1. Em caso de contratação de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, o regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

10.8. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais

estabelecidos na legislação vigente.
10.9. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
10.10. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
10.11. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (SESSENTA) DIAS**, a contar da data de sua apresentação.
10.12. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.
10.13. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.
10.14. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.
10.15. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
10.16. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO. Os custos mínimos relevantes e demais informações referentes aos benefícios trabalhistas deverão ser definidos no Termo de Referência.

11. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

11.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste edital e seus anexos.
11.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
11.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
11.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
11.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
11.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
11.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO e os licitantes.
11.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
11.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor referencial do item.
11.7. Para formulação dos lances, serão aceitos valores compostos por até **02 (DUAS) CASAS DECIMAIS.**
11.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital e seus anexos.
11.9. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
11.10. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R$ 0,05 (cinco centavos).**
11.11. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
11.12. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
11.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
11.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
11.13.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá

sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

11.13.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação.

11.13.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

11.13.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

11.14. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

11.14.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

11.14.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

11.14.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

11.14.4. Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

11.14.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

11.15. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

11.15.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item acima, poderão os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

11.15.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

11.15.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

11.15.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

11.15.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

11.15.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

11.16. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

11.17. Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

11.19. No caso de desconexão com o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

11.20. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

11.21. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

11.22. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com

os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.

11.22.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, acima da melhor proposta ou melhor lance, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

11.22.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

11.22.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

11.22.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

11.23. Só poderá haver empate entre propostas iguais - não seguidas de lances, ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

11.24. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, nesta ordem:

11.24.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

11.24.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

11.24.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

11.24.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

11.25. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

11.25.1.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

11.25.1.2. empresas brasileiras;

11.25.1.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

11.25.1.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

11.26. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

11.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

11.27.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência/Projeto Básico.

11.27.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

11.27.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

11.27.5. O AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (DUAS) HORAS**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e seus anexos e já apresentados.

11.27.6. É facultado ao AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

11.28. Após a negociação do preço, o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

12. DA FASE DE JULGAMENTO

12.1. Encerrada a etapa de negociação, o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no edital e seus anexos, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis);

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

12.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome e no CNPJ da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, quanto às sanções, se houver, por força do art. 12 da Lei n° 8.429/1992.

12.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o AGENTE DE CONTRATAÇÕ/PREGOEIRO diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

12.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

12.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

12.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

12.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

12.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO verificará se faz jus ao benefício.

12.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73/2022.

12.7. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração indicados no Termo de Referência/Projeto Básico.

12.8. Os acordos, dissídios ou convenções coletivas indicadas no Termo de Referência/Projeto Básico não são de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotadas por cada licitante/contratado, obedecidos os custos mínimos relevantes fixados pela Administração.

12.9. Será desclassificada a proposta vencedora que:

12.9.1. contiver vícios insanáveis;

12.9.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

12.9.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

12.9.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

12.9.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

12.10. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

12.11. A inexequibilidade só será considerada após diligência do AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, que comprove:

12.11.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

12.11.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

12.12. Em caso de contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

12.12.1. nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

12.12.2. no regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital e seus anexos;

12.12.3. no caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

12.13. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

12.14. 12Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

12.14.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

12.14.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

12.14.3. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade.

12.14.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

12.14.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pelo contratado, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

12.15. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

12.15.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

12.15.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

12.16. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

12.17. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

12.18. No caso de serviços com dedicação exclusiva de mão-de-obra, o licitante deverá entregar junto com sua proposta de preços, os seguintes documentos:

12.18.1. declaração informando o enquadramento sindical da empresa, a atividade econômica preponderante e a justificativa para adoção do instrumento coletivo do trabalho em que se baseia sua proposta;

12.18.2. cópia da carta ou registro sindical do sindicato a qual ele declara ser enquadrado, em razão do regramento do enquadramento sindical previsto na CLT ou por força de decisão judicial;

12.18.3. cópia do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante para a elaboração da planilha de custos e formação de preços que embasam o valor global ofertado; e

12.18.4. declaração de que se responsabiliza nas situações de ocorrência de erro no enquadramento sindical, ou fraude pela utilização de instrumento coletivo incompatível com o enquadramento sindical declarado ou no qual a empresa não tenha sido representada por órgão de classe de sua categoria, que daí tenha resultado vantagem indevida na fase de julgamento das propostas, sujeitando o contratado às sanções previstas no art. 156, incisos III e IV, da Lei nº 14.133/2021.

12.19. Na hipótese dos postos de trabalho licitados se distribuírem por território correspondente a mais de uma base sindical da categoria profissional, deverão ser informadas cada uma das normas coletivas utilizadas para o cálculo do custo individual dos postos, a partir da base territorial de cada sindicato.

12.20. O AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

12.21. O AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO deverá verificar se as previsões do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicados pela Administração estão sendo contempladas na Planilha de Custos e Formação de Preços, em especial, quando o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado pelo licitante for diferente da norma coletiva paradigma utilizada pela Administração.

12.22. Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador, na hipótese de que o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo indicado pelo licitante estabelecerem valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos do Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo utilizado como paradigma.

13. DAS AMOSTRAS

13.1. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência/Projeto Básico, sob pena de não aceitação da proposta.

13.2. A divulgação do local, data e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras será aquele constante no Termo de Referência/Projeto Básico, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

13.3. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de publicação do termo de aprovação de amostras no endereço eletrônico https://bll.org.br.

13.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste edital e seus anexos, a proposta do licitante será recusada.

13.5. Se a (s) amostra (s) apresentada (s) pelo primeiro classificado não for (em) aceita (s), o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da (s) amostra (s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência/Projeto Básico.

14. DA APRESENTAÇÃO DE LAUDOS TÉCNICOS LABORATORIAIS

14.1. Será exigida do licitante provisoriamente vencedor a apresentação de laudos de análise microbiológica dos produtos ofertados, emitidos por laboratório oficial competente ou entidade tecnicamente habilitada e credenciada, nos termos do art. 42, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os padrões estabelecidos na RDC ANVISA nº 724/2022 e na IN ANVISA nº 161/2022, conforme a categoria de cada alimento.

14.1.1. Os laudos deverão contemplar, conforme a natureza e a classificação sanitária dos produtos:

I. **Carnes bovinas, suínas e de aves in natura:** pesquisa de Salmonella spp., Escherichia coli e estafilococos coagulase positiva, conforme os parâmetros aplicáveis;

II. **Produtos cárneos processados, cozidos e embutidos**, incluindo presunto e peito de peru: pesquisa de Salmonella spp., Clostridium perfringens, estafilococos coagulase positiva e Escherichia coli, conforme a categoria do produto;

III. **Pescados:** pesquisa de Salmonella spp. e estafilococos coagulase positiva, observados os critérios específicos aplicáveis à categoria;

IV. **Queijos e demais produtos lácteos:** análises microbiológicas previstas para a respectiva categoria de alimento na legislação sanitária vigente.

14.1.2. Os laudos deverão identificar o produto analisado, fabricante, lote e métodos utilizados, demonstrando o atendimento aos limites microbiológicos estabelecidos na legislação aplicável.

14.1.3. A não apresentação dos laudos exigidos no prazo estabelecido na convocação, ou a constatação de resultados em desconformidade com os padrões sanitários aplicáveis, ensejará a reprovação do produto e a consequente desclassificação da proposta, observados os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e no edital.

15. DA FASE DE HABILITAÇÃO

15.1. Os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

15.2. A exigência dos documentos de habilitação somente será feita ao licitante vencedor.

15.3. **OS LICITANTES DEVERÃO ENCAMINHAR, EXCLUSIVAMENTE POR MEIO DA PLATAFORMA ELETRÔNICA - BLL COMPRAS (https://bll.org.br/), OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO EXIGIDOS NO ITEM 13 DESTE EDITAL, NO PRAZO DE 01 (HORA) HORA, CONTADO DA CONVOCAÇÃO PELO AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO ATRAVÉS DA PLATAFORMA ELETRÔNICA.**

15.3.1. O prazo para anexação dos documentos de habilitação poderá ser prorrogado uma única vez por igual período, por solicitação justificada do licitante, **ANTES DO TÉRMINO DO PRAZO INICIAL ACIMA PREVISTO**, através do chat da plataforma eletrônica, se a justificativa for aceita pelo AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO.

15.4. **O NÃO CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO, DENTRO DOS PRAZOS ESTABELECIDOS, ACARRETARÁ A INABILITAÇÃO DA LICITANTE, PODENDO O AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO CONVOCAR A LICITANTE REMANESCENTE, NA ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO DE SUA PROPOSTA.**

15.5. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:** deverá apresentar os seguintes documentos, conforme o caso:

Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI.

Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

15.5.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

15.6. **HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:** deverá ser apresentado os seguintes documentos, em conformidade com o disposto no art. 68 da Lei nº 14.133/2021:

15.6.1. a inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

15.6.2. a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

15.6.3. a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

15.6.4. a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

15.6.5. a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

15.6.6. o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

15.6.7. deverá ainda, **APRESENTAR AS SEGUINTES DECLARAÇÕES**, conforme disposto no modelo constante do **ANEXO III** deste edital e seus anexos, de que:

a) não se encontra com o direito de licitar suspenso perante o Município de Taquaral, bem como não se encontra declarado inidôneo por órgão ou entidade em qualquer das esferas do Governo;

b) até a presente data inexiste fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

c) os proprietários, sócios e/ou dirigentes da referida empresa NÃO possuem grau de parentesco consanguíneo ou por afinidade até o terceiro grau, com servidores efetivos investidos de cargos de direção, chefia e assessoramento, ou exerçam função gratificada e ainda que façam parte do departamento de compras, licitações e contratos, seja AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO e ou membro da equipe de apoio, e da comissão permanente de licitações do Município de Taquaral ou que exerçam função de fiscalização e gestão de contratos oriundo do presente processo licitatório, agentes políticos, prefeito, vice-prefeito e ocupantes de cargos em comissão da Prefeitura Municipal de Taquaral, responsabilizando-se civil, administrativa e criminalmente pela veracidade das informações contidas nesta Declaração;

d) não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

e) está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

f) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
g) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição.

15.6.8. A empresa licitante deverá apresentar uma **declaração formal**, assinada por representante legal, indicando que é **isenta das exigências de reserva de cargos** para pessoas com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, conforme previsto na legislação vigente (Lei nº 8.213/1991) e em outras normas específicas.

15.6.8.1. A **isenção mencionada será aceita nas seguintes condições**:
a) a empresa licitante possui número de empregados inferior ao mínimo legal estabelecido para a aplicação da reserva de cargos; ou
b) a empresa licitante se enquadra em outra situação legalmente reconhecida que a isenta da obrigação de reservar cargos.

15.6.9. **No caso de representantes não constantes do quadro societário:**
a) instrumento Público de Procuração com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, com prazo de validade em vigor, acompanhado de Cópia de seu Contrato Social ou estatuto em vigor, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou, Prova de Registro Comercial no caso de Empresa Individual.
b) instrumento Particular de Procuração com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, acompanhado de Cópia de seu Contrato Social ou estatuto em vigor, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou, Prova de Registro Comercial no caso de Empresa Individual.

15.7. **QUALIFICAÇÃO [TÉCNICO-PROFISSIONAL]/[TÉCNICO-OPERACIONAL]:** Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor são os seguintes:

15.7.1. Apresentar Licença Sanitária ou Alvará Sanitário, emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária municipal ou estadual competente, que autorize expressamente as atividades de comércio, armazenamento, manipulação ou distribuição de gêneros alimentícios, conforme a natureza das operações realizadas pela empresa.

15.7.2. Comprovação da qualificação técnico-operacional por meio de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, referente(s) ao fornecimento de produtos compatíveis com as parcelas de maior relevância ou valor significativo da contratação, conforme os requisitos e quantitativos definidos neste Termo de Referência.

15.7.2.1. Para fins de identificação das parcelas de maior relevância ou valor significativo, nos termos do art. 67, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, serão considerados os itens cujo valor individual estimado seja igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, conforme discriminado a seguir:

Item	Descrição	Quantidade estimada	Quantidade mínima exigida (50%)
05	Carne bovina moída – patinho	2.500	1.250 kg
06	Carne bovina – paleta sem osso	2.700	1.350 kg
07	Carne bovina – coxão mole	3.000	1.500 kg
14	Cupim bovino magro	1.550	775 kg
20	Pernil suíno congelado	3.500	1.750 kg
22	Lagarto bovino congelado	2.300	1.150 kg
34	Peito de peru congelado/fatiado	1.130	565 kg
35	Presunto cozido fatiado	2.000	1.000 kg
37	Queijo mussarela fatiado	2.100	1.050 kg

15.7.2.2. A exigência de qualificação técnico-operacional ficará restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo efetivamente disputadas pelo licitante, observada a compatibilidade entre os produtos constantes dos atestados apresentados e aqueles correspondentes aos itens para os quais concorrer, não sendo exigida comprovação relativa aos itens que não integrem sua proposta.

15.7.2.3. Para atendimento aos quantitativos mínimos exigidos, será admitido o somatório de atestados de capacidade técnica, desde que comprovem o fornecimento de produtos compatíveis com a natureza e as características dos itens correspondentes, respeitado, individualmente, o limite de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estimado de cada parcela de maior relevância, nos termos do art. 67, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.7.3. Não será exigida identidade absoluta entre os produtos anteriormente fornecidos e aqueles objeto da presente contratação, sendo suficiente a demonstração de experiência anterior em fornecimentos tecnicamente compatíveis, consideradas a natureza, as características e a complexidade operacional envolvida, de modo a preservar a razoabilidade, a proporcionalidade e a competitividade do certame.

15.8. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA – FINANCEIRA**: deverá ser apresentada a certidão de falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, consoante inc. II do art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

15.9. Nas certidões solicitadas será considerado o prazo de validade constante no documento, e na sua ausência, quando emitidas no máximo até **180 (cento e oitenta) dias** anteriores a data limite para o recebimento das propostas.

15.10. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

15.10.1 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660/2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

15.11. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

15.11.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência/Projeto Básico exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

15.12. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por documentos anexados e disponíveis na plataforma.

15.13. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

15.14. A verificação pelo AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

15.15. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

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

15.16.2. **atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.**

15.17. Na análise dos documentos de habilitação, o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

15.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital e seus anexos.

15.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 42 da Lei nº 123/2006).

15.19.1. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43 da Lei nº 123/2006).

15.19.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (art. 43, §1º da Lei nº 123/2006).

15.19.3. A não-regularização da documentação, no prazo acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação (art. 43, §2º da Lei nº 123/2006).

15.20. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

16. DOS RECURSOS

16.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021 .

16.2. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

16.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

16.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

16.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

16.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021 , o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

16.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

16.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

16.6. **Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos**.

16.7. O prazo para apresentação de contrarazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

16.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

16.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio oficial eletrônico da Prefeitura Municipal de Taquaral https://www.taquaral.sp.gov.br/.

17. DO TERMO DO CONTRATO

17.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

17.2. O adjudicatário terá o prazo de **03 (três) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos.

17.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilizar acesso ao sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de **03 (três) dias úteis**, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

17.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que: a) a nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021; b) o contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste edital e seus anexos; c) o contratado reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

17.5. Os prazos dos itens 17.2 e 17.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

17.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência/Projeto Básico.

17.7. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigido a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste edital e seus anexos, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

17.8. Caso o adjudicatário convocado não assinar o termo de contrato, ou outro instrumento equivalente, nos prazos e condições acima, é facultado a Administração convocar os demais licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, independentemente da apuração prevista no tópico das INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

17.9. Na contratação de serviços com dedicação exclusiva de mão-de-obra, será exigida da empresa, como condição para assinatura do contrato, a comprovação de capital social integralizado compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019/1974. Caso se trate da contratação de serviços de vigilância ou transporte de valores com dedicação exclusiva de mão de obra, a empresa deverá comprovar, como condição para assinatura do contrato, que possui capital social mínimo integralizado de acordo com os valores estipulados no art. 14 da Lei nº 14.967/2024.

17.10. Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, o licitante vencedor deverá apresentar programa de integridade, no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, conforme Decreto nº 12.304/2024.

18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **03 (três) dias úteis,** contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021.

18.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

18.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços ou físico.

18.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes do Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

18.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

18.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação especifica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

18.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem da classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

18.8. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

18.8.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

19. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

19.1. Após a homologação da licitação, poderá ser incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

19.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133/2021; e

19.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

19.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

19.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

19.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

19.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

19.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital e seus anexos; ou

19.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/2023.

19.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital e seus anexos, poderá:

19.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

19.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

20. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

20.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO durante o certame;

20.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

20.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

20.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

20.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

20.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

20.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital e seus anexos;

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

20.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

20.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

20.1.6. fraudar a licitação;

20.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

20.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

20.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

20.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

20.1.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

20.1.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

20.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

20.2.1. advertência;

20.2.2. multa;

20.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

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

20.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

20.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

20.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

20.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

20.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

20.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

20.4.1. Para as infrações será verificada a dosimetria da gravidade e a multa imposta deverá obedecer os princípios da proporcionalidade e razoabilidade.

20.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

20.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

20.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 20.1.1, 20.1.2, 20.1.3 e 20.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

20.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações graves que justifiquem a imposição da penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.
20.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
20.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
20.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
20.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
20.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
20.14. A aplicação das sanções previstas neste edital e seus anexos não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital e seus anexos por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
21.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Taquaral no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
21.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail licita@taquaral.sp.gov.br.
21.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
21.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO, nos autos do processo de licitação.
21.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

22. DO ÍNDICE DE REAJUSTE, DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO/DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, DA ENTREGA DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

22.1. As regras acerca do índice de reajuste, da gestão e fiscalização do Contrato/da Ata de Registro de Preços, da entrega do objeto e das condições de pagamento são aquelas definidas no Termo de Referência/Projeto Básico e demais anexos que integram este edital para todos os fins.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
23.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO.
23.3. Todas as referências de tempo no edital e seus anexos, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF, e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.
23.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
23.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
23.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
23.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se- á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

23.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
23.9. Em caso de divergência entre disposições deste edital e seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste edital.
23.10. O edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e endereço eletrônico https://www.taquaral.sp.gov.br/port/editais/1.
23.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

23.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;
23.11.2. Apêndice do ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar;
23.11.3. ANEXO II – Modelo de enquadramento de Declaração de Enquadramento de ME ou EPP;
23.11.4. ANEXO III – Modelo de Declaração Unificada para Habilitação;
23.11.5. ANEXO IV – Modelo de Proposta;
23.11.6. ANEXO V – Minuta do Ata de Registro de Preços.

Taquaral/SP, 23 de novembro de 2026

RAFAEL DANILO MOREIRA
Diretor do Departamento de Educação

ISABELLA FERREIRA
Diretora do Departamento de Assistência Social

JULIANO CÉSAR DA SILVA
Diretor do Departamento de Planejamento e Administração

JOSÉ MARIA NEIRA
Diretor do Departamento de Esporte, Lazer e Cultura

ARI FERNANDO JACINTO
Prefeito Municipal

PROC.	PÁG.	RUBRICA

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Constitui o objeto deste Termo de Referência o Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios, especialmente carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos, laticínios e produtos alimentícios correlatos, destinados ao atendimento das necessidades dos Departamentos de Educação, Assistência Social, Planejamento e Administração e Esportes, Lazer e Cultura da Prefeitura Municipal de Taquaral/SP, pelo período de 12 (doze) meses.
1.2. Os produtos que compõem o objeto deverão estar em estrita conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, bem como com os registros, autorizações e demais exigências dos órgãos competentes, conforme a natureza de cada produto.
1.3. No preço cotado deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas necessárias ao fornecimento dos produtos, incluindo impostos, taxas, encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, embalagens, transporte, carga e descarga, deslocamentos, seguros e demais custos incidentes sobre o fornecimento.
1.4. Os produtos deverão ser novos, próprios para consumo, de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, acondicionados em embalagens íntegras e originais, devidamente identificadas e rotuladas, observadas as especificações deste Termo de Referência.
1.5. Os produtos deverão atender às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, sendo vedado o fornecimento de produtos adulterados, falsificados, deteriorados, vencidos, com embalagem violada ou que apresentem características incompatíveis com as especificações exigidas.
1.6. Os itens objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.
1.7. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.
1.8. Não será permitida a adesão à Ata de Registro de Preço.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

2.1. Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas, quantitativos e unidades de fornecimento estabelecidos neste Termo de Referência e no respectivo descritivo técnico.

Item	Produto	Descrição/Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1	**Almôndega bovina congelada**	**Congelada à -18ºC,** O produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, além dos carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competentecarne bovina. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação	kg	**1.350**	15,56	21.006,00

		vigente, que não descaracterizem o produto e que sejam declarados no rótulo. Deve ser isento de pimenta, glutamato monossódico, gordura animal e/ou vegetal adicionada, corantes e aromatizantes artificiais. Deve apresentar formato arredondado, não podendo conter fragmentos de ossos, peles, cartilagens, tendões, nervos, intestinos e outros tecidos inferiores; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações. Não poderá apresentar cristais de gelo, nem queimaduras por congelamento. Deverá apresentar coloração homogênea vermelho brilhante. Odor, sabor e consistência devem ser característicos. Após cozimento, não poderá apresentar gordura excessiva. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 01 a 02 kg. As embalagens devem se apresentar limpas e íntegras.				
2	**Bacon defumado picado em cubos**	O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de	kg	**235**	27,31	6.417,85

		consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto. **O corte deve ser cubos pequenos de 2 cm**				
3	**Bacon em peça**	O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto.	kg	**185**	36,46	6.745,10
4	**Bucho bovino picado congelado**	Picado congelado A -18ºC, embalado, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF) **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**150**	14,04	2.106,00
5	**Carne bovina moída – patinho**	Tipo patinho, limpa sem pele, sem gorduras ou partes duras, sem pelancas, com odor, sabor e cor característicos, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e	kg	**2.500**	39,00	97.500,00

		organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas, inspecionada pelo Ministério da Agricultura - SIF. Devem estar acondicionadas em embalagem adequada e etiquetada, contendo a espécie do produto, data de validade e peso estampados no pacote.				
6	**Carne bovina – paleta sem osso**	**Congelada à -18ºC, s**em osso, de primeira qualidade, limpa sem pele, sem gorduras ou partes duras, sem pelancas, com odor, sabor e cor característicos, congelada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**2.700**	34,91	94.257,00
7	**Carne bovina – coxão mole**	**Congelada à -18ºC,** limpa sem pele, sem gorduras ou partes duras, sem pelancas,	kg	**3.000**	45,87	137.610,00

		com odor, sabor e cor característicos, congelada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), Obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem, contendo no máximo 2 Kg contendo a espécie do produto, data de validade e peso estampados no pacote. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**				
8	**Carré suíno/bisteca suína**	costela suína fresca, peça congelada a - 18ºC, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento Porções deverá conter entre 100 à 120 grs.	kg	**1.150**	18,55	21.332,50
9	**Charque dianteiro**	Embalado a vácuo em embalagem plástica de 01kg, com cheiro, cor e sabor próprios, com prazo de validade acima de 06 meses no ato da entrega e registro do serviço de	kg	**200**	32,80	6.560,00

		inspeção federal. Sem Nitrato e Nitrito."				
10	**Costela bovina**	**Congelada à -18ºC,** Embalado a vácuo, em embalagem individual, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**1.650**	26,14	43.131,00
11	**Costelinha suína**	**Congelada à -18ºC, s**em tempero, com odor, sabor e cor característicos, sem gorduras ou partes duras, resfriada, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte sem extensão atingindo partes não cotadas, apresentando consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e odor característico de carne fresca, devendo ser registrada junto ao Ministério da Agricultura - SIF. Devem estar acondicionadas em embalagem adequada e etiquetada, contendo a espécie do produto, data de validade e peso. **Obs: O tipo de corte**	kg	**1.650**	25,48	42.042,00

		desejado será especificado na hora da compra)				
12	**Coxa e sobrecoxa de frango sem osso**	**Congelada à -18ºC,** com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e odor próprios, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF, ser de primeira qualidade, limpo (sem excesso de gordura, cartilagem e pele), corte de acordo com os padrões de estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas, padronização de peça com aproximadamente 220g por unidade, devendo apresentar consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave. O tipo de corte desejado será especificado no pedido. Acondicionados em embalagem apropriada, com a especificação do produto, data de validade e peso estampados no pacote.	kg	**2.550**	20,65	52.657,50
13	**Coxinha da asa/Dru-mette**	**à -18ºC,**Congelada, com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e odor próprios, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser de primeira qualidade, limpa (sem excesso de gordura, cartilagem e pele), corte de	kg	**1.650**	14,04	23.166,00

		acordo com os padrões de estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas, padronização de peça com aproximadamente 90g por unidade, devendo apresentar consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave. Acondicionados em embalagem apropriada, com a especificação do produto, data de validade e peso estampados no pacote. Deverá ser registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF				
14	**Cupim bovino magro**	**Congelada à -18ºC,** embalado A vácuo, em embalagem individual, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**1.550**	50,18	77.779,00
15	**Filé de peito de frango**	**Congelado à -18ºC , s**em osso, sem pele, picado em cubo e/ou tiras congelado. Descrição do produto: carne de frango - filé, congelado, deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°c; picada em aproximadamente 5 cm.	kg	**2.500**	15,54	38.850,00

		Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele, cartilagens, ossos, apronervroses, tendões e coágulos. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a legislação vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 02 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico, embalagem secundaria de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA.				
16	**Filé de sassami**	**Congelada à -18ºC**, produto passado por IQF (congelamento rápido individual), sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme, não amolecida, nem pegajosa,	kg	**2.000**	16,10	32.200,00

		com coloração, cheiro e sabor característicos do produto. Sem manchas esverdeadas ou escurecidas. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados. Registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. EMBALAGEM: embalagem primária com peso líquido de 01kg. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente e incolor, resistente, deve estar íntegra, lacrada, sem água e sem rachaduras ou furos. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo de 12kg a 20 kg de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: Identificação do produto (inclusive a marca);				

		nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote.				
17	**Frango inteiro**	Embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados à -18ºC, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	kg	**300**	11,83	3.549,00
18	**Fígado bovino**	**Congelado,** deverá ser congelado à 12ºC -18ºC, embalado a vácuo, em embalagem individual, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF). **Obs: O tipo de corte desejado será especificado**	kg	**350**	20,93	7.325,50

		na hora da compra)				
19	**Posta de cação congelado**	Apresentação: Postas ou filés, limpos, sem pele, sem espinhas aparentes, congelados individualmente ou Peso: Embalagens de 2 kg, devidamente identificadas. Cor e Odor: Característicos da espécie, sem manchas, escurecimento, odor estranho ou sinais de deterioração. Temperatura de Conservação: -12 °C ou inferior, desde a origem até a entrega, conforme legislação vigente. Transporte: Em veículo refrigerado, higienizado e adequado para alimentos congelados, garantindo a manutenção da temperatura e integridade do produto, dentro da data de validade Registro: Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF/SIE/SIM), com número de registro visível na embalagem. Proibição: Não será aceito produto com sinais de recongelamento, embalagens violadas ou com presença de cristais de gelo excessivos.	kg	**750**	48,27	36.202,50
20	**Pernil suíno congelado**	Produto deve ser recebido congelado -12ºC ou menos embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura,	kg	**3.500**	17,62	61.670,00

		pecuária e abastecimento (SIF) Pacote deve conter 2Kg **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**				
21	**Hambúrguer de carne bovina congelado**	Composição: carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, cebola, sal, condimento preparado (sal, amido, maltodextrina, aroma idêntico ao natural, dióxido de silício, realçadores de sabor glutamato monossódico, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante caramelo, proteína mínima 15 g / 100g. Não contém glúten. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 0,056 gr, embalados em sacos de polietileno, atóxico, embalagem secundaria de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura sif/dipoa, dados de acordo com cvs 6/99 e portaria número 1428. Transporte: o produto deverá ser	kg	**1.600**	31,96	51.136,00

		transportado em veículos próprios (caminhão baú) refrigerado.				
22	**Lagarto bovino congelado**	Com até 10% de gorduras Não apresentar pelancas, com odor, sabor e cor característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica) Deverá conter selo inspecionado pelo SIF. ser acondicionadas em embalagem adequada à vácuo e etiquetada, contendo a espécie do produto, data de validade e peso. Descrição: Lagarto Bovino constituído pelo músculo semitendinoso, localizado entre o coxão duro e o coxão mole. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**2.300**	41,96	96.508,00
23	**Linguiça calabresa sem pimenta**	O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto.	kg	**780**	21,22	16.551,60
24	**Linguiça suína em gomos sem pimenta**	Preparada com carnes selecionadas, de primeira qualidade, sem pimenta, com	kg	**1.050**	20,55	21.577,50

		aspecto característico firme, sem gorduras ou partes duras, congelada, cor própria, não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, com cor, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem apropriada, contendo em seu rótulo as especificações de peso, data de fabricação, data de validade e Registro no Ministério da Agricultura - SIF. Produto de primeira qualidade.				
25	**Linguiça de frango em gomos sem pimenta**	Preparada com carne selecionada, de primeira qualidade, sem pimenta, com aspecto característico firme, sem gorduras ou partes duras, congelada, cor própria, não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, com cor, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem apropriada, contendo em seu rótulo as especificações de peso, data de fabricação, data de validade e Registro no Ministério da Agricultura - SIF. Produto de primeira qualidade.	kg	**1.050**	18,34	19.257,00
26	**Lombo suíno**	Produto deve ser recebido congelado -12ºC ou menos embalado a vácuo, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as	kg	**1.350**	10,60	14.310,00

		seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF) **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra).**				
27	**Moela de frango congelada**	O produto deve ser aprovadas pelo SIF/DIPOA O produto não poderá conter: Cutícula, Gordura em excesso, Pedaços de intestino e pró-ventrículo, Corpos estranhos. Não é admitida adição de água aos miúdos do frango. Embalagens deve conter 1 kg	kg	**200**	17,90	3.580,00
28	**Mortadela cozida tipo tradicional fati-ada**	Descrição do produto: cozido com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 e 4ºc, não contendo sujidades, com no mínimo aceitável de gordura e pouco sal. Prazo de validade de 2 meses. Na entrega do produto deverá ter data de fabricação mínima de 15 dias embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. - Primária: a vácuo, tipo "cryovac", termoformada, resistente, transparente, atóxica, com capacidade para até 5(cinco) quilos do produto. - Secundária: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita	kg	**800**	19,92	15.936,00

		adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 2(duas) peças, totalizando 10(dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade.				
29	**Nuggets de frango empanados**	Pedaços pequenos de carne de frango prensada do tipo nuggets. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada à vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade. Embalados de 1kg	kg	**1.280**	24,96	31.948,80
30	**Orelha suína congelada**	Proveniente da região auricular do suíno, composta predominantemente por cartilagem auricular íntegra, revestida por pele natural, podendo apresentar tecido conjuntivo e camada de gordura subcutânea em menor proporção. Aspecto: Peça inteira apresentando cartilagem contínua e bem definida, sem	kg	**130**	15,98	2.077,40

		fraturas irregulares, rasgos excessivos ou deformações anormais. Cor: Pele com coloração clara a rosada. Cartilagem com coloração esbranquiçada a translúcida. Odor: Característico de carne suína fresca. Textura: Cartilagem firme e elástica, resistente à compressão. Pele consistente e íntegra, sem viscosidade anormal. Gordura de textura maleável, quando presente. Contaminantes: Ausência de corpos estranhos (metal, plástico, vidro, madeira, borracha, pelos, sujidades). registrado junto ao Ministério da Agricultura – SIF				
31	**Pão de queijo tradicional tipo coquetel**	**(25 grs).** Em Embalagem com 1 quilo, na embalagem deve conter os Valores nutricionais, data de fabricação e validade, o Transporte deverá preservar as carateristicas do Alimento bem como a temperatura indicada na embalagem	kg	**980**	24,72	24.225,60
32	**Filé de tilápia congelado**	Congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento, sem vísceras, sem pele, sem calda e cabeça, sem manchas, parasitas ou fungos, pesando aproximadamente per capta de 120g. Com odor, sabor e cor característicos. Acondicionados em sacos plásticos atóxicos transparentes, contendo em	kg	**1.450**	36,31	52.649,50

		seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF. Produto de primeira qualidade.				
33	**Filé de merluza congelado**	Pacote 1 kg Filé de peixe, tipo merluza, de primeira qualidade, sem espinhas, congelado, sem tempero e sem pele. Deve apresentar-se com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Deve estar livre de sujidades, parasitas, larvas ou odor estranho. Não deve conter qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O peixe deve estar à temperatura de -12° C (doze graus célsius negativos) ou inferior e ser transportado em veículo adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme a legislação vigente. Produto deve estar em embalagem primária, original de fábrica, com plástico atóxico, resistente, limpo e não violado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, quantidade do produto, data de validade, procedência, informações nutricionais, número de lote, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F), atendendo todas as exigências da legislação vigente do Ministério da	kg	**800**	23,43	18.744,00

		Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). No ato da entrega, a validade mínima deve ser igual ou superior a 9 (nove) meses. Embalagem de 1 kg (um quilo). O produto que não apresentar características físico-químicas satisfatórias, oferecendo riscos à segurança alimentar do consumidor em questão, não será recebido.				
34	**Peito de peru congelado/fatiado**	Descrição do produto: embutido, fatiado, congelado, produto de origem animal proveniente de carne de peru cozida, coloração rosada e textura macia, fatiado , congelado A 18ºC, embalado em filme plástico, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	kg	**1.130**	55,30	62.489,00
35	**Presunto cozido fatiado**	Descrição do produto: embutido, fatiado, congelado, produto proveniente de carne de pernil suíno cozida, coloração rosada e textura macia, não contem glúten, peso por unidade (fatia) entre 13 a 15 g. O produto não pode apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal	kg	**2.000**	31,91	63.820,00

		com indícios de fermentação. Fatiado - embalagem primária: devem ser plásticas termoformada e transparente, etiquetas adesivas transparentes impressas pacotes de aproximadamente 01 kg, a vácuo e congelado; embalagem secundária de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de 10 kg. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Dentro do prazo de validade preferencialmente com data de fabricação. O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão baú) refrigerado. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, lote, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA.				
36	**Picanha suína congelada**	**Congelada,** à -12ºC ou menos, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	kg	**1.100**	34,39	37.829,00

		Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)				
37	**Queijo mussarela fatiado**	Descrição do produto: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Fatiado - embalagem primaria: devem ser plásticas termoformada e transparente, etiquetas adesivas transparentes impressas pacotes de aproximadamente 01 kg, a vácuo e congelado; embalagem secundaria de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de 10 kg. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Dentro do prazo de validade preferencialmente com data de fabricação. O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão - baú) refrigerado.	kg	**2.100**	57,96	121.716,00
38	**Salsicha Hot Dog suína**	Embalada a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem,	kg	**2.300**	10,10	23.230,00

		armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto. com registro junto ao SIF				
39	**Sardinha sem cabeça eviscerada congelada**	Produto deve sercongelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento, sem vísceras, sem pele, sem calda e cabeça, sem manchas, parasitas ou fungos, pesando aproximadamente per capta de 80g. Com odor, sabor e cor característicos. Acondicionados em sacos plásticos atóxicos transparentes, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF.	kg	**300**	9,91	2.973,00
VALOR TOTAL: R$ 1.492.665,35 (Um milhão, quatrocentos e noventa e dois mil, seissentos e sessenta e cinco reais e trinta e cinco centavos).						

2.2. Os quantitativos acima correspondem às estimativas para o período de 12 (doze) meses, não constituindo obrigação da Administração de aquisição integral.
2.3. Todos os produtos deverão atender aos padrões de identidade, qualidade, composição, conservação, rotulagem e demais requisitos estabelecidos pela legislação aplicável.
2.4. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período desde que comprovado o preço vantajoso conforme Lei 14133/2021. Em caso de prorrogação, os valores registrados poderão ser reajustados anualmente, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo IBGE, a contar da data-base à data do orçamento estimado, conforme o disposto no art. 92, §3º da referida Lei. A escolha do IPCA justifica-se por refletir a variação média dos preços no mercado, sendo amplamente utilizado para correção de valores em contratos administrativos.
2.5. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

3. DO FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A fundamentação da contratação e dos respectivos quantitativos encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar – ETP, que integra o processo de contratação e fundamenta a solução adotada pela Administração.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A descrição da solução como um todo encontra-se estabelecida no ETP – Estudo Técnico Preliminar.

5. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

5.1. Em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Lei Complementar nº 123/2006, será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) na presente contratação. Este tratamento visa fomentar o desenvolvimento econômico local e regional, bem como ampliar a competitividade no processo licitatório, nos limites e condições estabelecidos pela legislação pertinente.
5.2. Todavia, considerando as particularidades do Município de Taquaral, que se caracteriza como um município de pequeno porte, com aproximadamente 2.649 habitantes (IBGE 2025), e visando garantir a ampla participação de interessados e evitar a deserção da licitação, não será aplicada a exclusividade de participação ou a reserva de itens para ME/EPP. A aplicação de tais benefícios, neste contexto, poderia restringir indevidamente a competitividade, inviabilizando a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração pública.
5.3. Dessa forma, serão afastados os benefícios estabelecidos no artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos incisos II e III do artigo 49 da mesma Lei Complementar . A decisão de não aplicar a exclusividade fundamenta-se na busca pela maior competitividade e na garantia de que o processo licitatório atraia um número suficiente de proponentes, assegurando a seleção da melhor oferta para o interesse público.
5.4. No processo, portanto, deverá ser considerado quaisquer executante em potencial que se enquadre nos requisitos da norma, inclusive as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente, sem a restrição de exclusividade, conforme justificado.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Os produtos ofertados deverão atender integralmente às disposições legais, normas sanitárias e regula-mentos técnicos vigentes, especialmente aqueles emitidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis aos gêneros alimentícios.
6.2. Todos os produtos deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, resistentes e adequadas à conservação do alimento, contendo identificação completa do fabricante, lote, peso líquido, ingredientes, in-formações nutricionais, prazo de validade e demais requisitos exigidos pela legislação de rotulagem vigente.
6.3. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente todas as normas de vigilância sanitária referentes ao transporte, armazenamento, manipulação, acondicionamento e distribuição de alimentos, garantindo condições higiênico-sanitárias adequadas durante todo o processo, de forma a evitar contaminação, violação de em-balagens ou deterioração do produto.
6.4. Os alimentos fornecidos deverão apresentar características técnicas, funcionais e organolépticas (cor, sabor, odor e textura) compatíveis com os padrões de qualidade exigidos, atendendo de forma plena às neces-sidades estabelecidas pela Prefeitura Municipal de Taquaral, garantindo segurança alimentar, integridade do produto e adequação ao consumo.
6.5. Caberá exclusivamente à CONTRATADA a responsabilidade pelo transporte, entrega, descarga, movimentação e demais operações necessárias para o fornecimento dos produtos, arcando integralmente com todos os custos diretos ou indiretos decorrentes dessas atividades. A CONTRATANTE não fornecerá mão de obra, equipamentos ou estrutura para apoio às entregas.
6.6. Da Subcontratação
6.6.1. Em nenhuma hipótese poderá haver subcontratação integral do objeto. A subcontratação parcial será permitida em situações devidamente fundamentadas e justificadas, devendo ser aceitas pela Contratante.
6.7. Da Garantia da contratação
6.7.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A execução do objeto dar-se-á mediante entrega parcelada dos alimentos solicitados, de acordo com as necessidades da CONTRATANTE e conforme quantidades e especificações constantes da Ata de Registro de Preços e deste Termo de Referência.
7.2. As entregas deverão ocorrer no local indicado pela CONTRATANTE, dentro do prazo determinado nas ordens de fornecimento, devidamente acompanhadas de nota fiscal e demais documentos exigidos pela legisla-ção vigente.
7.3. Todos os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas da ANVISA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), bem como demais legislações sanitárias e de consumo.
7.4. Para os produtos que exigem controle térmico, a CONTRATADA deverá assegurar as condições ade-quadas de transporte, garantindo que cheguem ao destino final dentro das faixas de temperatura estabelecidas pelo fabricante e pelas normas sanitárias, sendo obrigatória a apresentação das condições térmicas quando soli-citada pela fiscalização.
7.5. Os alimentos deverão ser entregues sem avarias, danos, amassamentos, vazamentos, contaminação apa-rente, odor ou sabor estranhos, umidade anormal ou qualquer outro indício que comprometa a integridade e a segurança alimentar.

7.6. A conferência, o recebimento provisório e o atestamento dos produtos serão realizados pela fiscalização designada, que verificará a conformidade com as especificações contratadas, podendo recusar produtos fora do padrão, sem qualquer ônus para a administração.
7.7. Caberá à CONTRATADA substituir imediatamente quaisquer itens rejeitados, sem prejuízo das penali-dades previstas na legislação e no contrato.
7.8. O fornecimento observará, ainda, as condições estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, nas normas correla-tas e nas disposições complementares da CONTRATANTE.

8. DO MODELO DE GESTÃO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. A gestão da Ata de Registro de Preços ficará sob responsabilidade da Prefeitura Municipal de Taquaral, por meio do órgão gerenciador designado, que será responsável por coordenar, controlar e fiscalizar todas as ações relacionadas à utilização da Ata, observando o disposto na legislação vigente.
8.2. A empresa vencedora será formalmente registrada na Ata de Registro de Preços, comprometendo-se a garantir o fornecimento dos produtos pelo período de vigência da Ata, conforme preços, condições e especificações constantes deste Termo de Referência e da proposta vencedora.
8.3. A Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a contratar a totalidade dos itens registrados. As contratações ocorrerão de forma gradativa, conforme necessidade e disponibilidade orçamentária do Município, mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF).
8.4. A emissão de cada AF será feita pela unidade requisitante e encaminhada à contratada, contendo informações como: tipo de produto, quantidade, local de entrega, datas programadas e demais observações pertinentes. Somente após o recebimento da AF devidamente autorizada a contratada estará autorizada a realizar a entrega.
8.5. Durante a vigência da Ata, o órgão gerenciador deverá monitorar constantemente:

a. o cumprimento das especificações dos produtos;

b. os prazos de entrega;

c. a regularidade fiscal e trabalhista da contratada;

d. a manutenção da qualidade, segurança alimentar e validade dos produtos;

e. eventuais reclamações das unidades consumidoras.

8.6. A contratada deverá manter, durante toda a vigência da Ata, as condições de habilitação e qualificação apresentadas no processo licitatório, especialmente aquelas vinculadas ao registro e inspeção sanitária dos produtos alimentícios.
8.7. Caso seja constatada qualquer irregularidade na entrega, qualidade, validade, transporte ou acondicionamento dos alimentos, o órgão gerenciador poderá:

a. solicitar imediata substituição dos produtos;

b. aplicar as penalidades previstas no edital e no contrato;

c. registrar a ocorrência no histórico da Ata;

d. comunicar os órgãos de controle, quando necessário.

8.8. A inclusão de órgãos participantes adicionais somente será possível se houver previsão no edital e desde que a quantidade total registrada para cada item não seja ultrapassada.
8.9. Encerrado o prazo de vigência da Ata, não poderá haver novas contratações, permanecendo válidos apenas os fornecimentos já autorizados anteriormente por meio de AF emitidas dentro do período de validade.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Prestar todas as informações necessárias ao pleno entendimento do objeto, esclarecendo eventuais dúvidas relacionadas às especificações, quantidades, locais e condições de entrega.
9.2. Emitir a Autorização de Fornecimento (AF) conforme a necessidade das unidades requisitantes, indicando com clareza os itens a serem fornecidos, suas quantidades, prazos e endereços de entrega.
9.3. Disponibilizar servidores responsáveis pelo recebimento, conferência e aceitação dos produtos, observando a quantidade, a qualidade, a validade, o estado das embalagens e demais condições previstas neste Termo de Referência.
9.4. Realizar a conferência dos produtos no ato da entrega, podendo:

a. rejeitar mercadorias que não atendam às especificações técnicas;

b. recusar produtos com embalagens violadas, amassadas, rasgadas, avariadas ou sujas;

c. recusar produtos com validade inferior à mínima exigida;

d. solicitar substituição imediata em caso de produtos inadequados ou irregulares.

9.5. No caso de alimentos que exijam conservação sob refrigeração, verificar obrigatoriamente a temperatura dos produtos no ato da entrega, devendo:

a) aferir a temperatura utilizando equipamento próprio da unidade ou outro método confiável;

b) registrar a temperatura, data, horário e dados da entrega em formulário ou planilha específica;

c) recusar qualquer produto que esteja fora da faixa de temperatura adequada ou que apresente indício de quebra da cadeia de frio;

d) comunicar imediatamente ao fiscal do contrato qualquer desconformidade constatada.

9.6. Fiscalizar o cumprimento integral das obrigações contratuais, legais e sanitárias por parte da contratada, registrando todas as ocorrências pertinentes e notificando formalmente a empresa sempre que necessário.

9.7. Providenciar o pagamento à contratada dentro do prazo contratual, desde que cumpridas todas as obrigações de entrega e após o atestado do fiscal do contrato.

9.8. Informar à contratada, com antecedência razoável e de forma formal, qualquer alteração de cronograma, local de entrega, horários ou demais condições relacionadas ao fornecimento.

9.9. Assegurar condições adequadas de armazenamento e manuseio interno dos produtos após o recebimento, mantendo-os preservados conforme suas necessidades específicas até sua utilização.

9.10. Adotar as medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento contratual, podendo aplicar penalidades, solicitar substituições, suspender o recebimento ou comunicar o Controle Interno, Vigilância Sanitária, MAPA ou outros órgãos competentes, quando necessário.

9.11. Disponibilizar à contratada os documentos, autorizações e demais informações indispensáveis ao correto acompanhamento e execução do contrato.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Fornecer todos os produtos em conformidade com as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, garantindo qualidade, segurança alimentar, integridade física e atendimento às normas sanitárias vigentes.

10.2. Garantir que todos os alimentos entregues sejam provenientes de estabelecimentos devidamente registrados e inspecionados pelos órgãos competentes (SISP ou SIF), quando aplicável.

10.3. Efetuar as entregas dentro dos prazos estabelecidos na Autorização de Fornecimento (AF), observando rigorosamente a programação semanal e eventuais solicitações emergenciais realizadas pela Contratante.

10.4. Garantir que os produtos perecíveis sejam transportados em condições que mantenham sua temperatura correta e segura, sem oscilações térmicas, desde a saída do ponto de distribuição até o ato da entrega.

10.5. Disponibilizar, sempre que solicitado pela fiscalização, informações referentes à temperatura dos produtos perecíveis, identificação do lote, data de fabricação, validade, procedência e dados do transportador.

10.6. Substituir imediatamente, sem ônus para a Contratante, qualquer produto que:

a) Não atenda às especificações técnicas;

b) Apresente odor, cor, sabor, textura ou aparência alterada;

c) Esteja com embalagens violadas, amassadas, rasgadas ou sujas;

d) Apresente validade inferior à mínima exigida;

e) Apresente temperatura inadequada no ato da conferência;

f) Esteja em desconformidade com normas da vigilância sanitária ou do MAPA.

11. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Observado o disposto no artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, o acompanhamento e a fiscalização do objeto se darão pelos servidores lotados no(s) seguinte(s) departamento(s)

Gestores:

SERVIDOR	CARGO	MATRÍCULA
Rafael Danilo Moreira	Diretor do Departamento de Educação	9516

Isabella Ferreira	Diretora do Departamento de Assistência Social	9648
Juliano César da Silva	Diretor do Departamento de Planejamento e Administração	9672
José Maria Neira	Diretor do Departamento de Esporte, Lazer e Cultura	9650

Fiscais:

SERVIDOR	CARGO	MATRÍCULA
Aparecida Cristina Massarelli Desiderio	Pofessora	9459
Evelin Caroline Martins Nogueira	Chefe de Gabinete	9671
Regiane Rossi Xavier	Assessor de Serviços Sociais	9344
Leonardo César Batista Ramos	Chefe de Cultura	9656

12. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

12.1. Do recebimento

12.1.1. O objeto contratado, compreendendo a prestação de serviços e/ou o fornecimento de bens, será recebido provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega e/ou conclusão da execução, juntamente com a respectiva nota fiscal ou instrumento de cobran ça equivalente, pelo(a) responsável designado(a) para o acompanhamento e fiscalização do contrato, com vistas à posterior verificação de conformidade com as especificações técnicas e condições estabelecidas neste Termo de Referência e na proposta vencedora.

12.1.2. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando verificado o descum-primento das especificações técnicas, quantidades, prazos ou demais condições contratuais, devendo ser substituído, corrigido ou reexecutado pela contratada às suas expensas, no **prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis**, contados da notificação formal de recusa, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

12.1.3. Em caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade, quantidade ou adequação técnica dos bens ou serviços, deverá ser observado o disposto no art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se à contratada para emissão de nota fiscal referente à parcela incontroversa da execução, para fins de liquidação e pagamento.

12.1.4. O prazo destinado à correção de inconsistências na execução do objeto, à complementação de documentos fiscais ou ao saneamento de falhas identificadas durante a análise prévia à liquidação da despesa não será computado para efeito de recebimento definitivo.

12.1.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez, qualidade, segurança e adequação dos bens fornecidos, nem tampouco a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução dos serviços contratados.

12.1.6. O recebimento definitivo do objeto ocorrerá após a verificação formal da conformidade do fornecimento e/ou da execução dos serviços com o Termo de Referência, a proposta da contratada e demais condições contratuais, mediante a emissão de Termo de Recebimento Definitivo ou documento equivalente, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados do recebimento provisório, salvo motivo justificado e aceito pela Administração.

12.1.7. Quando o objeto envolver entregas ou execuções parciais, poderá haver recebimento provisório e definitivo por etapas, lotes ou parcelas, conforme a conveniência administrativa e o cronograma físico-financeiro do contrato.

12.1.8. **Condições de entrega**

12.1.8.1. A empresa Contratada deverá efetuar a entrega dos produtos de acordo com as especificações descritas no Item 2, podendo ser da seguinte forma:

a) Entrega Imediata, no **prazo máximo de 7 (sete) dias úteis**, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento;

b) Entrega Programada, de acordo com as datas especificadas no ato da Autorização de Fornecimento;

c) Considerando que parte dos itens é composta por alimentos perecíveis, a CONTRATADA deverá realizar entregas semanalmente ou, quando necessário, mais de uma vez por semana, observando a necessidade operacional de cada unidade

solicitante e garantindo a reposição contínua dos gêneros alimentícios para evitar desabastecimento.

12.1.8.2. Não serão admitidos atrasos injustificados nas entregas. Qualquer ocorrência que possa comprometer o prazo deverá ser comunicada formalmente à CONTRATANTE com antecedência mínima razoável, acompanhada de justificativa documentada, sujeita à análise e aceitação pelo Município. A ausência de comunicação prévia ou o descumprimento dos prazos poderá acarretar penalidades previstas no contrato e na legislação vigente.

12.1.8.3. Os produtos deverão ser entregues exclusivamente em dias úteis, de segunda-feira a sexta-feira, no horário compreendido entre 07h30 e 15h30, nos endereços indicados pela Prefeitura Municipal de Taquaral, conforme especificado na Autorização de Fornecimento. A CONTRATADA deverá assegurar que os alimentos sejam descarregados e conferidos no local indicado, observando as condições higiênico-sanitárias e de conservação durante todo o processo.

12.1.8.4. No tocante aos produtos objeto deste Termo de Referência, fica expressamente definido que todos os alimentos deverão apresentar boa procedência, observando-se rigoroso controle de qualidade desde a produção até a entrega ao Município. Os produtos deverão ser entregues:

a) Isentos de umidade anormal, bolores, fungos ou qualquer alteração que indique deterioração;

b) Isentos de odor ou sabor estranhos, preservando as características organolépticas próprias de cada alimento;

c) Sem violação de embalagens, amassados excessivos, rasgos, furos, perfurações, sinais de contaminação ou qualquer dano que comprometa a integridade do produto;

d) Dentro do prazo de validade, sendo exigido que cada unidade apresente, de forma clara e legível, data de fabricação e data de vencimento;

e) Armazenados e transportados em condições adequadas, de modo a evitar exposição ao sol, umidade excessiva, temperatura inadequada ou qualquer agente físico que comprometa sua qualidade.

12.1.8.5. Demais exigências aplicáveis ao fornecimento dos itens:

a) Atender integralmente às Normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, quando aplicável ao tipo de alimento fornecido, especialmente para produtos de origem animal, leite e derivados, observando-se requisitos como registro do estabelecimento, inspeção, rotulagem obrigatória e boas práticas de fabricação.

b) Atender às Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, incluindo regulamentações referentes à fabri-cação, conservação, transporte, manipulação e comercialização de alimentos industrializados, bem como às resoluções sanitárias aplicáveis a rotulagem, padrões microbiológicos e limites de aditivos permitidos.

c) Cumprir todas as demais normas sanitárias vigentes relacionadas à produção, armazenamento, transporte e entrega de ali-mentos, garantindo que os produtos mantenham suas características de qualidade e segurança até o recebimento pela Prefeitura Mu-nicipal de Taquaral.

12.2. Liquidação

12.2.1. Recebida a nota fiscal eletrônica ou instrumento de cobrança equivalente, devidamente atestada pelo(a) fiscal do contrato e, quando aplicável, acompanhada do Termo de Recebimento Definitivo, será realizada a liquidação da despesa, em conformidade com o disposto nos arts. 141 a 143 da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas vigentes, considerando a efetiva execução dos serviços e/ou entrega dos bens, bem como a verificação da conformidade com as especificações contratuais e condições deste Termo de Referência.

12.2.2. Constatado erro na emissão da nota fiscal, ausência de documentos obrigatórios ou qualquer outra pendência que impeça a liquidação da despesa, o procedimento será **suspenso** até que a contratada promova a devida regularização, ocasião em que o prazo para pagamento será reiniciado a partir da comprovação formal da solução do impedimento, sem qualquer ônus adicional à Admin-istração.

12.2.3. A nota fiscal deverá estar acompanhada de comprovação atualizada da regularidade fiscal e trabalhista da contratada, preferencialmente por meio de consulta ao SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores).

12.2.4. Na impossibilidade de consulta automática, poderão ser aceitas certidões válidas emitidas em sítios eletrônicos oficiais ou documentos equivalentes, em conformidade com o disposto no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

12.3. Prazo de pagamento

12.3.1. O pagamento será efetuado conforme segue:

12.3.2. As notas fiscais emitidas entre os dias 01 a 15 serão pagas no dia 25 do corrente mês;

12.3.3. As notas fiscais emitidas entre os dias 16 a 31 serão pagas no dia 10 do mês subsequente.

12.4. Forma de pagamento

12.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
12.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
12.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta
13.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR ITEM**.
13.2. Exigências de habilitação
13.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar o atendimento dos requisitos previstos no edital de licitação.
13.4. Qualificação Técnica
13.4.1. Apresentar Licença Sanitária ou Alvará Sanitário, emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária municipal ou estadual competente, que autorize expressamente as atividades de comércio, armazenamento, manipulação ou distribuição de gêneros alimentícios, conforme a natureza das operações realizadas pela empresa.
13.4.2. Comprovação da qualificação técnico-operacional por meio de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, referente(s) ao fornecimento de produtos compatíveis com as parcelas de maior relevância ou valor significativo da contratação, conforme os requisitos e quantitativos definidos neste Termo de Referência.
13.4.2.1. Para fins de identificação das parcelas de maior relevância ou valor significativo, nos termos do art. 67, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, serão considerados os itens cujo valor individual estimado seja igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, conforme discriminado a seguir:

Item	Descrição	Quantidade estimada	Quantidade mínima exigida (50%)
05	Carne bovina moída – patinho	2.500	1.250 kg
06	Carne bovina – paleta sem osso	2.700	1.350 kg
07	Carne bovina – coxão mole	3.000	1.500 kg
14	Cupim bovino magro	1.550	775 kg
20	Pernil suíno congelado	3.500	1.750 kg
22	Lagarto bovino congelado	2.300	1.150 kg
34	Peito de peru congelado/fatiado	1.130	565 kg
35	Presunto cozido fatiado	2.000	1.000 kg
37	Queijo mussarela fatiado	2.100	1.050 kg

13.4.2.2. A exigência de qualificação técnico-operacional ficará restrita às parcelas de maior relevância ou valor significativo efetivamente disputadas pelo licitante, observada a compatibilidade entre os produtos constantes dos atestados apresentados e aqueles correspondentes aos itens para os quais concorrer, não sendo exigida comprovação relativa aos itens que não integrem sua proposta.
13.4.2.3. Para atendimento aos quantitativos mínimos exigidos, será admitido o somatório de atestados de capacidade técnica, desde que comprovem o fornecimento de produtos compatíveis com a natureza e as características dos itens correspondentes, respeitado, individualmente, o limite de 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estimado de cada parcela de maior relevância, nos termos do art. 67, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
13.4.3. Não será exigida identidade absoluta entre os produtos anteriormente fornecidos e aqueles objeto da presente contratação, sendo suficiente a demonstração de experiência anterior em fornecimentos tecnicamente compatíveis, consideradas a natureza, as características e a complexidade operacional envolvida, de modo a preservar a razoabilidade, a proporcionalidade e a competitividade do certame.
13.5. Da apresentação e avaliação das amostras
13.5.1. Encerrada a fase de lances e definida a ordem de classificação das propostas, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar em cada item será convocado pelo pregoeiro, por meio do sistema eletrônico, para apresentar amostra dos respectivos produtos ofertados, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da convocação, sem qualquer ônus para a Administração.

13.5.1.1. A exigência de apresentação de amostras ficará restrita aos itens em que o licitante estiver provisoriamente classificado em primeiro lugar, não sendo exigida dos demais participantes, salvo na hipótese de desclassificação do primeiro colocado e convocação do licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

13.5.2. Deverá ser apresentada, para cada item, no mínimo 01 (uma) embalagem comercial, em sua embalagem original e fechada, com rótulo legível contendo marca, fabricante, lote, data de fabricação, data de validade e registro no órgão de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF). As amostras deverão ser mantidas sob temperatura adequada à sua conservação (refrigeradas ou congeladas, conforme o caso) e identificadas externamente com o nome da empresa, o número do pregão e o número do respectivo item.

13.5.3. As amostras serão analisadas por servidores designados ou por nutricionista responsável, que verificarão a conformidade com as especificações deste Termo de Referência, observando as características organolépticas (cor, odor, textura e aspecto), a rotulagem, a integridade da embalagem, a temperatura e o registro sanitário, emitindo parecer objetivo de aprovação ou reprovação.

13.5.4. A não apresentação das amostras no prazo estabelecido, a apresentação parcial ou a reprovação do produto ensejará a desclassificação da proposta exclusivamente em relação ao respectivo item, com a convocação do licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação e avaliação da respectiva amostra, e assim sucessivamente, até que seja identificado produto que atenda às exigências do Termo de Referência.

13.5.5. As amostras aprovadas ficarão retidas até a assinatura da Ata de Registro de Preços.

13.5.5.1. As amostras consumidas ou inutilizadas durante a análise não serão devolvidas nem indenizadas, devendo as demais ser retiradas pelo licitante no prazo de 05 (cinco) dias úteis após a homologação, sob pena de descarte ou doação a entidade assistencial, a critério da Administração.

13.6. Da apresentação de laudos técnicos laboratoriais

13.6.1. Será exigida do licitante provisoriamente vencedor a apresentação de laudos de análise microbiológica dos produtos ofertados, emitidos por laboratório oficial competente ou entidade tecnicamente habilitada e credenciada, nos termos do art. 42, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os padrões estabelecidos na RDC ANVISA nº 724/2022 e na IN ANVISA nº 161/2022, conforme a categoria de cada alimento.

13.6.2. Os laudos deverão contemplar, conforme a natureza e a classificação sanitária dos produtos:

V. **Carnes bovinas, suínas e de aves in natura:** pesquisa de Salmonella spp., Escherichia coli e estafilococos coagulase positiva, conforme os parâmetros aplicáveis;

VI. **Produtos cárneos processados, cozidos e embutidos**, incluindo presunto e peito de peru: pesquisa de Salmonella spp., Clostridium perfringens, estafilococos coagulase positiva e Escherichia coli, conforme a categoria do produto;

VII. **Pescados:** pesquisa de Salmonella spp. e estafilococos coagulase positiva, observados os critérios específicos aplicáveis à categoria;

VIII. **Queijos e demais produtos lácteos:** análises microbiológicas previstas para a respectiva categoria de alimento na legislação sanitária vigente.

13.6.3. Os laudos deverão identificar o produto analisado, fabricante, lote e métodos utilizados, demonstrando o atendimento aos limites microbiológicos estabelecidos na legislação aplicável.

13.6.4. A não apresentação dos laudos exigidos no prazo estabelecido na convocação, ou a constatação de resultados em desconformidade com os padrões sanitários aplicáveis, ensejará a reprovação do produto e a consequente desclassificação da proposta, observados os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e no edital.

14. Justificativa da exigência de qualificação técnico-operacional

14.1. A exigência de apresentação de atestado(s) de capacidade técnica justifica-se pela natureza do objeto, que envolve o fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente carnes bovinas, suínas e de aves, produtos cárneos processados, pescados e laticínios, destinados ao atendimento das necessidades das diversas unidades e setores da Administração Municipal.

14.2. Considerando que se trata de produtos destinados ao consumo humano, a contratação exige fornecedores que demonstrem experiência prévia e capacidade operacional compatível com o fornecimento pretendido, especialmente quanto à regularidade das entregas, ao acondicionamento, ao armazenamento, ao transporte e à manutenção das condições adequadas de conservação dos alimentos.

14.3. A comprovação da experiência anterior revela-se necessária para reduzir os riscos de fornecimento inadequado, deterioração dos produtos, comprometimento da qualidade e descumprimento das normas sanitárias, circunstâncias que podem representar riscos à saúde dos consumidores e comprometer a continuidade dos serviços públicos atendidos pela contratação.

14.4. Nesse contexto, a exigência busca assegurar que os futuros fornecedores disponham de experiência efetiva no fornecimento de produtos compatíveis com o objeto licitado, bem como de capacidade para observar as diretrizes sanitárias e as condições técnicas exigidas para a adequada execução do fornecimento.
14.5. Dessa forma, a exigência mostra-se necessária e proporcional ao objeto, constituindo medida destinada a resguardar o interesse público, a segurança alimentar e a adequada execução da contratação.

15. DA PROPOSTA

15.1. As propostas deverão ser enviadas concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, por meio eletrônico disponível no endereço www.bllcompras.com na opção "licitações – cadastro de proposta", observando as diretrizes do Modelo de Proposta Comercial, com a indicação completa do(s) produto(s) e/ou serviço(s) ofertado(s), referências e demais dados técnicos, considerando a aplicação dos valores unitários propostos na planilha de preços (anexa ao edital), devendo estar computados todos os custos e despesas diretas e indiretas, englobando a tributação, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
15.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
15.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
15.4. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

16. ESTIMATIVAS DO VALOR DA AQUISIÇÃO

16.1. A Pesquisa de Preços foi realizada conforme art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.
16.2. O valor estimado para a aquisição corresponde R$ 1.492.665,35 (Um milhão, quatrocentos e noventa e dois mil, seissentos e sessenta e cinco reais e trinta e cinco centavos).

17. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual do exercício 2026, codificada sob as fichas:

Ficha n° 007: 3.3.90.30.00.00.00.00 - Material de Consumo (Departamento de Planejamento e Administração);

Ficha nº 31: 3.3.90.30.00.00.00.00 - Material De Consumo (Departamento de Educação);

Ficha nº 38: 3.3.90.30.00.00.00.00 - Material De Consumo (Departamento de Educação);

Ficha nº 45: 3.3.90.30.00.00.00.00 - Material De Consumo (Departamento de Educação);

Ficha n°56: 3.3.90.30.00.00.00.00 – Material de Consumo (Departamento de Educação);

Ficha nº 57: 3.3.90.30.00.00.00.00 - Material De Consumo (Departamento de Educação);

Ficha nº 101: 3.3.90.30.00.00.00.00 - Material De Consumo (Departamento de Assistência Social);

Ficha n°108: 3.3.90.30.00.00.00.00 - Material de Consumo (Departamento de Assitência Social);

Ficha n°112: 3.3.90.30.00.00.00.00 - Material de Consumo (Departamento de Assitência Social);

Ficha nº 74: 3.3.90.30.00.00.00.00 - Material De Consumo (Departamento de Esportes, Lazer e Cultura).

Taquaral/SP, 23 de novembro de 2026.

Rafael Danilo Moreira
Diretor do Departamento de Educação

PROC.	PÁG.	RUBRICA

Isabella Ferreira
Diretora do Departamento de Assistência Social

Juliano César da Silva
Diretor do Departamento de Planejamento e Administração

José Maria Neira
Diretor do Departamento de Esporte, Lazer e Cultura

PROC.	PÁG.	RUBRICA

ANEXO – TABELA DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

Pregão Eletrônico nº 30/2026 – Processo Licitatório nº 105/2026 – Edital nº 80/2026

Registro de Preços para Aquisição de Gêneros Alimentícios (Carnes) – Prefeitura Municipal de Taquaral/SP

Item(ns) avaliado(s): _____

Licitante: _____

Data da avaliação: _____ / _____ / _____

Responsável(is) pela avaliação: _____

Nº	Critério	Especificação / Exigência Técnica	Resultado
1	Produto corresponde à descrição do item	O produto apresentado deve corresponder integralmente à descrição, ao tipo de corte/apresentação e às demais especificações técnicas constantes da tabela do item 2 deste Termo de Referência para o item avaliado.	( ) Sim ( ) Não
2	Características visuais e organolépticas adequadas	Cor, odor, textura e aspecto compatíveis com a natureza do produto e com as especificações técnicas do item, sem indícios de deterioração, contaminação ou alteração sensorial.	( ) Sim ( ) Não ( ) N/A
3	Composição e apresentação compatíveis	Composição, corte, apresentação (in natura, resfriado ou congelado, conforme o caso) e demais características compatíveis com a especificação técnica do item avaliado.	( ) Sim ( ) Não ( ) N/A
4	Embalagem íntegra e adequada	Embalagem íntegra, sem violação, perfuração, amassamento ou vazamento que comprometa a integridade e a conservação do produto.	( ) Sim ( ) Não
5	Rotulagem e identificação completas	Rótulo contendo identificação do produto, fabricante, peso/quantidade, data de fabricação e validade, número de lote e demais informações exigidas pela legislação sanitária aplicável.	( ) Sim ( ) Não
6	Registro sanitário exigido	Produto com registro, inscrição ou selo de inspeção sanitária perante o órgão de vigilância sanitária competente, quando exigível em razão da natureza do item.	( ) Sim ( ) Não ( ) N/A
7	Temperatura e conservação adequadas	Produto apresentado e mantido na temperatura e nas condições de conservação (refrigeração ou congelamento) exigidas pela legislação sanitária aplicável à sua natureza.	( ) Sim ( ) Não ( ) N/A

PROC.	PÁG.	RUBRICA

8	Demais especificações particulares atendidas	Atendimento às demais exigências técnicas específicas eventualmente previstas para o item avaliado, constantes da tabela de especificações do item 2 deste Termo de Referência.	( ) Sim ( ) Não ( ) N/A

Legenda: Sim = critério atendido; Não = critério não atendido; N/A = critério não aplicável ao item avaliado em razão de sua natureza.

A reprovação em qualquer dos critérios aplicáveis ao item avaliado implica a reprovação da amostra ou do laudo técnico correspondente, sujeitando a proposta à desclassificação e à convocação do licitante subsequente, nos termos do subitem 13.5.2 do Termo de Referência.

_____

Responsável(is) pela avaliação das amostras

PROC.	PÁG.	RUBRICA

APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
Estudo Técnico Preliminar nº /2026

1. DAS INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Processo Administrativo nº 105/2026.

2. DO OBJETO

2.1. Constitui o objeto deste Estudo Técnico Preliminar o Registro de Preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios, especialmente carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos, laticínios e produtos alimentícios correlatos, destinados ao atendimento das necessidades dos Departamentos de Educação, Assistência Social, Planejamento e Administração e Esportes, Lazer e Cultura da Prefeitura Municipal de Taquaral/SP, pelo período de 12 (doze) meses.

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Item	Produto	Descrição/Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1	**Almôndega bovina congelada**	**Congelada à -18ºC,** O produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, além dos carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competentecarne bovina. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente, que não descaracterizem o produto e que sejam declarados no rótulo. Deve ser isento de pimenta, glutamato monossódico, gordura animal e/ou vegetal adicionada, corantes e aromatizantes artificiais. Deve apresentar formato arredondado, não podendo conter fragmentos de ossos,	kg	**1.350**	15,56	21.006,00

		peles, cartilagens, tendões, nervos, intestinos e outros tecidos inferiores; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações. Não poderá apresentar cristais de gelo, nem queimaduras por congelamento. Deverá apresentar coloração homogênea vermelho brilhante. Odor, sabor e consistência devem ser característicos. Após cozimento, não poderá apresentar gordura excessiva. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 01 a 02 kg. As embalagens devem se apresentar limpas e íntegras.				
2	**Bacon defumado picado em cubos**	O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto. **O corte deve ser cubos pequenos de 2 cm**	kg	**235**	27,31	6.417,85
3	**Bacon em peça**	O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data	kg	**185**	36,46	6.745,10

		de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto.				
4	**Bucho bovino picado congelado**	Picado congelado A -18ºC, embalado, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF) **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**150**	14,04	2.106,00
5	**Carne bovina moída – patinho**	Tipo patinho, limpa sem pele, sem gorduras ou partes duras, sem pelancas, com odor, sabor e cor característicos, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas, inspecionada pelo Ministério da Agricultura - SIF. Devem estar acondicionadas em embalagem adequada e etiquetada, contendo a espécie do produto, data de validade e peso estampados no pacote.	kg	**2.500**	39,00	97.500,00

6	**Carne bovina – paleta sem osso**	**Congelada à -18ºC, s**em osso, de primeira qualidade, limpa sem pele, sem gorduras ou partes duras, sem pelancas, com odor, sabor e cor característicos, congelada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**2.700**	34,91	94.257,00
7	**Carne bovina – coxão mole**	**Congelada à -18ºC,** limpa sem pele, sem gorduras ou partes duras, sem pelancas, com odor, sabor e cor característicos, congelada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), Obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade.	kg	**3.000**	45,87	137.610,00

		Embalagem, contendo no máximo 2 Kg contendo a espécie do produto, data de validade e peso estampados no pacote. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**				
8	**Carré suíno/bisteca suína**	costela suína fresca, peça congelada a - 18ºC, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento Porções deverá conter entre 100 à 120 grs.	kg	**1.150**	18,55	21.332,50
9	**Charque dianteiro**	Embalado a vácuo em embalagem plástica de 01kg, com cheiro, cor e sabor próprios, com prazo de validade acima de 06 meses no ato da entrega e registro do serviço de inspeção federal. Sem Nitrato e Nitrito."	kg	**200**	32,80	6.560,00
10	**Costela bovina**	**Congelada à -18ºC,** Embalado a vácuo, em embalagem individual, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial,	kg	**1.650**	26,14	43.131,00

		nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**				
11	**Costelinha suína**	**Congelada à -18ºC,** sem tempero, com odor, sabor e cor característicos, sem gorduras ou partes duras, resfriada, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte sem extensão atingindo partes não cotadas, apresentando consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e odor característico de carne fresca, devendo ser registrada junto ao Ministério da Agricultura - SIF. Devem estar acondicionadas em embalagem adequada e etiquetada, contendo a espécie do produto, data de validade e peso. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**1.650**	25,48	42.042,00
12	**Coxa e sobrecoxa de frango sem osso**	**Congelada à -18ºC,** com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e odor próprios, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF, ser de primeira	kg	**2.550**	20,65	52.657,50

		qualidade, limpo (sem excesso de gordura, cartilagem e pele), corte de acordo com os padrões de estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas, padronização de peça com aproximadamente 220g por unidade, devendo apresentar consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave. O tipo de corte desejado será especificado no pedido. Acondicionados em embalagem apropriada, com a especificação do produto, data de validade e peso estampados no pacote.				
13	**Coxinha da asa/Dru-mette**	**à -18ºC,**Congelada, com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e odor próprios, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser de primeira qualidade, limpa (sem excesso de gordura, cartilagem e pele), corte de acordo com os padrões de estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas, padronização de peça com aproximadamente 90g por unidade, devendo apresentar consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave. Acondicionados em embalagem apropriada, com a	kg	**1.650**	14,04	23.166,00

		especificação do produto, data de validade e peso estampados no pacote. Deverá ser registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF				
14	**Cupim bovino magro**	**Congelada à -18ºC,** embalado A vácuo, em embalagem individual, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**1.550**	50,18	77.779,00
15	**Filé de peito de frango**	**Congelado à -18ºC , s**em osso, sem pele, picado em cubo e/ou tiras congelado. Descrição do produto: carne de frango - filé, congelado, deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°c; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele, cartilagens, ossos, apronervroses, tendões e coágulos. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa,	kg	**2.500**	15,54	38.850,00

		com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a legislação vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 02 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico, embalagem secundaria de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA.				
16	**Filé de sassami**	**Congelada à -18ºC**, produto passado por IQF (congelamento rápido individual), sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme, não amolecida, nem pegajosa, com coloração, cheiro e sabor característicos do produto. Sem manchas esverdeadas ou escurecidas. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados. Registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. EMBALAGEM: embalagem	kg	**2.000**	16,10	32.200,00

		primária com peso líquido de 01kg. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente e incolor, resistente, deve estar íntegra, lacrada, sem água e sem rachaduras ou furos. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo de 12kg a 20 kg de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: Identificação do produto (inclusive a marca); nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote.				
17	**Frango inteiro**	Embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados à -18ºC, com perda máxima de peso no	kg	**300**	11,83	3.549,00

		degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.				
18	**Fígado bovino**	**Congelado,** deverá ser congelado à 12ºC -18ºC, embalado a vácuo, em embalagem individual, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF). **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**350**	20,93	7.325,50
19	**Posta de cação congelado**	Apresentação: Postas ou filés, limpos, sem pele, sem espinhas aparentes, congelados individualmente ou Peso: Embalagens de 2 kg, devidamente identificadas. Cor e Odor: Característicos da espécie, sem manchas, escurecimento, odor estranho ou sinais de deterioração. Temperatura de	kg	**750**	48,27	36.202,50

		Conservação: -12 °C ou inferior, desde a origem até a entrega, conforme legislação vigente. Transporte: Em veículo refrigerado, higienizado e adequado para alimentos congelados, garantindo a manutenção da temperatura e integridade do produto, dentro da data de validade Registro: Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF/SIE/SIM), com número de registro visível na embalagem. Proibição: Não será aceito produto com sinais de recongelamento, embalagens violadas ou com presença de cristais de gelo excessivos.				
20	**Pernil suíno congelado**	Produto deve ser recebido congelado -12ºC ou menos embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF) Pacote deve conter 2Kg **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**3.500**	17,62	61.670,00
21	**Hambúrguer de carne bovina congelado**	Composição: carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, cebola, sal, condimento preparado (sal, amido, maltodextrina, aroma	kg	**1.600**	31,96	51.136,00

		idêntico ao natural, dióxido de silício, realçadores de sabor glutamato monossódico, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante caramelo, proteína mínima 15 g / 100g. Não contém glúten. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 0,056 gr, embalados em sacos de polietileno, atóxico, embalagem secundaria de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura sif/dipoa, dados de acordo com cvs 6/99 e portaria número 1428. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão baú) refrigerado.				
22	**Lagarto bovino congelado**	Com até 10% de gorduras Não apresentar pelancas, com odor, sabor e cor característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas	kg	**2.300**	41,96	96.508,00

		características naturais (física, química e organoléptica) Deverá conter selo inspecionado pelo SIF. ser acondicionadas em embalagem adequada à vácuo e etiquetada, contendo a espécie do produto, data de validade e peso. Descrição: Lagarto Bovino constituído pelo músculo semitendinoso, localizado entre o coxão duro e o coxão mole. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**				
23	**Linguiça calabresa sem pimenta**	O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto.	kg	**780**	21,22	16.551,60
24	**Linguiça suína em gomos sem pimenta**	Preparada com carnes selecionadas, de primeira qualidade, sem pimenta, com aspecto característico firme, sem gorduras ou partes duras, congelada, cor própria, não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, com cor, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem apropriada, contendo em seu rótulo as	kg	**1.050**	20,55	21.577,50

		especificações de peso, data de fabricação, data de validade e Registro no Ministério da Agricultura - SIF. Produto de primeira qualidade.				
25	**Linguiça de frango em gomos sem pimenta**	Preparada com carne selecionada, de primeira qualidade, sem pimenta, com aspecto característico firme, sem gorduras ou partes duras, congelada, cor própria, não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, com cor, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem apropriada, contendo em seu rótulo as especificações de peso, data de fabricação, data de validade e Registro no Ministério da Agricultura - SIF. Produto de primeira qualidade.	kg	**1.050**	18,34	19.257,00
26	**Lombo suíno**	Produto deve ser recebido congelado -12ºC ou menos embalado a vácuo, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF) **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra).**	kg	**1.350**	10,60	14.310,00
27	**Moela de frango congelada**	O produto deve ser aprovadas pelo SIF/DIPOA	kg	**200**	17,90	3.580,00

		O produto não poderá conter: Cutícula, Gordura em excesso, Pedaços de intestino e pró-ventrículo, Corpos estranhos. Não é admitida adição de água aos miúdos do frango. Embalagens deve conter 1 kg				
28	**Mortadela cozida tipo tradicional fatiada**	Descrição do produto: cozido com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 e 4ºc, não contendo sujidades, com no mínimo aceitável de gordura e pouco sal. Prazo de validade de 2 meses. Na entrega do produto deverá ter data de fabricação mínima de 15 dias embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. - Primária: a vácuo, tipo "cryovac", termoformada, resistente, transparente, atóxica, com capacidade para até 5(cinco) quilos do produto. - Secundária: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 2(duas) peças, totalizando 10(dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não	kg	**800**	19,92	15.936,00

		permita o perfeito armazenamento do mesmo. registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade.				
29	**Nuggets de frango empanados**	Pedaços pequenos de carne de frango prensada do tipo nuggets. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada à vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade. Embalados de 1kg	kg	**1.280**	24,96	31.948,80
30	**Orelha suína congelada**	Proveniente da região auricular do suíno, composta predominantemente por cartilagem auricular íntegra, revestida por pele natural, podendo apresentar tecido conjuntivo e camada de gordura subcutânea em menor proporção. Aspecto: Peça inteira apresentando cartilagem contínua e bem definida, sem fraturas irregulares, rasgos excessivos ou deformações anormais. Cor: Pele com coloração clara a rosada. Cartilagem com coloração esbranquiçada a translúcida. Odor: Característico de carne suína fresca. Textura: Cartilagem firme e elástica, resistente à compressão. Pele consistente e íntegra, sem	kg	**130**	15,98	2.077,40

		viscosidade anormal. Gordura de textura maleável, quando presente. Contaminantes: Ausência de corpos estranhos (metal, plástico, vidro, madeira, borracha, pelos, sujidades). registrado junto ao Ministério da Agricultura – SIF				
31	**Pão de queijo tradicional tipo coquetel**	**(25 grs).** Em Embalagem com 1 quilo, na embalagem deve conter os Valores nutricionais, data de fabricação e validade, o Transporte deverá preservar as carateristicas do Alimento bem como a temperatura indicada na embalagem	kg	**980**	24,72	24.225,60
32	**Filé de tilápia congelado**	Congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento, sem vísceras, sem pele, sem calda e cabeça, sem manchas, parasitas ou fungos, pesando aproximadamente per capta de 120g. Com odor, sabor e cor característicos. Acondicionados em sacos plásticos atóxicos transparentes, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF. Produto de primeira qualidade.	kg	**1.450**	36,31	52.649,50
33	**Filé de merluza congelado**	Pacote 1 kg Filé de peixe, tipo merluza, de primeira qualidade, sem espinhas, congelado, sem tempero e sem pele. Deve apresentar-se com	kg	**800**	23,43	18.744,00

		aspecto, cor, odor e sabor próprios. Deve estar livre de sujidades, parasitas, larvas ou odor estranho. Não deve conter qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O peixe deve estar à temperatura de -12° C (doze graus célsius negativos) ou inferior e ser transportado em veículo adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme a legislação vigente. Produto deve estar em embalagem primária, original de fábrica, com plástico atóxico, resistente, limpo e não violado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, quantidade do produto, data de validade, procedência, informações nutricionais, número de lote, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F), atendendo todas as exigências da legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). No ato da entrega, a validade mínima deve ser igual ou superior a 9 (nove) meses. Embalagem de 1 kg (um quilo). O produto que não apresentar características físico-químicas satisfatórias, oferecendo riscos à				

		segurança alimentar do consumidor em questão, não será recebido.				
34	**Peito de peru congelado/fatiado**	Descrição do produto: embutido, fatiado, congelado, produto de origem animal proveniente de carne de peru cozida, coloração rosada e textura macia, fatiado , congelado A 18ºC, embalado em filme plástico, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	kg	**1.130**	55,30	62.489,00
35	**Presunto cozido fatiado**	Descrição do produto: embutido, fatiado, congelado, produto proveniente de carne de pernil suíno cozida, coloração rosada e textura macia, não contem glúten, peso por unidade (fatia) entre 13 a 15 g. O produto não pode apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação. Fatiado - embalagem primária: devem ser plásticas termoformada e transparente, etiquetas adesivas transparentes impressas pacotes de aproximadamente 01 kg, a vácuo e congelado; embalagem secundária de papelão ou plástico devidamente identificado com	kg	**2.000**	31,91	63.820,00

		o peso de 10 kg. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Dentro do prazo de validade preferencialmente com data de fabricação. O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão baú) refrigerado. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, lote, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA.				
36	**Picanha suína congelada**	**Congelada,** à -12ºC ou menos, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**1.100**	34,39	37.829,00
37	**Queijo mussarela fatiado**	Descrição do produto: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes,	kg	**2.100**	57,96	121.716,00

		carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Fatiado - embalagem primaria: devem ser plásticas termoformada e transparente, etiquetas adesivas transparentes impressas pacotes de aproximadamente 01 kg, a vácuo e congelado; embalagem secundaria de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de 10 kg. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Dentro do prazo de validade preferencialmente com data de fabricação. O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão - baú) refrigerado.				
38	**Salsicha Hot Dog suína**	Embalada a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto. com registro junto ao SIF	kg	**2.300**	10,10	23.230,00
39	**Sardinha sem cabeça eviscerada congelada**	Produto deve sercongelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento, sem vísceras, sem pele, sem calda e cabeça, sem manchas, parasitas ou fungos, pesando	kg	**300**	9,91	2.973,00

		aproximadamente per capta de 80g. Com odor, sabor e cor característicos. Acondicionados em sacos plásticos atóxicos transparentes, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF.				
VALOR TOTAL: R$ 1.492.665,35 (Um milhão, quatrocentos e noventa e dois mil, seiscentos e sessenta e cinco reais e trinta e cinco centavos).						

4. DOS REQUISITANTES

4.1. Órgãos requisitantes (unidades orçamentárias):

4.1.1. Departamento de Assistência Social;

4.1.2. Departamento de Educação;

4.1.3. Departamento de Esportes, Lazer e Cultura;

4.1.4. Departamento de Planejamento e Administração;

5. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

5.1. A contratação decorre da necessidade permanente da Administração Municipal de assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios de origem animal destinados à preparação de refeições e atendimento dos usuários dos serviços públicos municipais.

5.2. No Departamento de Educação, os produtos serão utilizados principalmente na composição da alimentação escolar e no atendimento das unidades educacionais municipais.

5.3. No Departamento de Assistência Social, os produtos serão destinados às atividades, programas, projetos, serviços e equipamentos municipais que demandem fornecimento de alimentação.

5.4. Os produtos também poderão atender às necessidades administrativas e às atividades esportivas, culturais, recreativas e de lazer promovidas pelo Município.

5.5. O registro de preços mostra-se adequado em razão da necessidade de aquisições parceladas e periódicas, permitindo que os quantitativos sejam solicitados de acordo com a demanda efetivamente verificada durante a vigência da Ata.

5.6. A solução busca assegurar continuidade do abastecimento, evitar aquisições emergenciais, reduzir riscos de desabastecimento e permitir melhor planejamento das necessidades municipais.

6. DA IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DA SOLUÇÃO

6.1. A solução compreende a realização de procedimento licitatório para registro de preços e posterior fornecimento parcelado dos produtos, de acordo com as necessidades dos Departamentos requisitantes.

6.2. Os produtos deverão ser fornecidos por empresa regularmente constituída e habilitada, observando-se as exigências legais, sanitárias e de inspeção aplicáveis aos produtos de origem animal.

6.3. O fornecimento deverá contemplar transporte adequado, manutenção das condições de conservação, entrega nos locais indicados pela Administração, descarga, conferência e substituição de produtos recusados.

6.4. Para produtos congelados e resfriados, deverão ser preservadas as condições de temperatura e conservação desde a origem até

o recebimento pela Administração.

6.5. A solução identificada para atender à necessidade apresentada consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos, laticínios e produtos alimentícios correlatos, conforme especificações constantes neste Estudo Técnico Preliminar. A aquisição por meio de procedimento licitatório garante maior economicidade, padronização dos produtos, segurança alimentar e atendimento contínuo às unidades administrativas do município.

6.6. A contratação centralizada, por meio de licitação, apresenta-se como a solução mais adequada, pois:

a) Permite padronizar as especificações técnicas, assegurando que todos os alimentos adquiridos atendam às normas sanitárias, nutricionais e de segurança exigidas pelos órgãos reguladores, como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

b) Garante melhor planejamento logístico possibilitando entregas programadas, semanais ou imediatas, conforme necessidade das unidades usuárias.

c) Assegura menor risco de perecibilidade e perdas considerando que a contratada deverá realizar transporte adequado, respeitando a cadeia de frio e as boas práticas de armazenamento.

d) Favorece a gestão dos estoques evitando faltas ou excessos, uma vez que os pedidos serão realizados conforme demanda real.

e) Promove economicidade permitindo obtenção de preços mais vantajosos em razão do volume contratado e competitividade entre os licitantes.

f) Cumprir as boas práticas de gestão de compras públicas garantindo transparência, isonomia e eficiência no atendimento das necessidades institucionais.

6.7. Assim, a solução proposta mostra-se viável técnica e operacionalmente, garantindo que os alimentos fornecidos possuam qualidade, segurança e condições adequadas de consumo, contribuindo para a continuidade dos serviços públicos prestados à população.

7. DA JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

7.1. A escolha pela contratação de empresa especializada para o fornecimento de carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos e demais produtos alimentícios de origem animal, mediante a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), justifica-se técnica e economicamente como alternativa adequada às necessidades da Prefeitura Municipal de Taquaral. A solução considera a necessidade de entregas parceladas e frequentes, especialmente em razão da natureza perecível de parte dos produtos, bem como da variação da demanda das unidades atendidas, permitindo a aquisição conforme a necessidade efetiva da Administração e evitando estoques excessivos e perdas de produtos.

7.2. **Do ponto de vista técnico, a aquisição centralizada assegura:**

a) Padronização das especificações dos alimentos: garantindo que os produtos atendam às características e condições estabelecidas pela Administração, às normas sanitárias e às exigências aplicáveis aos alimentos de origem animal, observada a legislação vigente;

b) **Controle de qualidade:** considerando que a contratada deverá atender às exigências sanitárias aplicáveis, manter condições adequadas de armazenamento e transporte e realizar as entregas de forma a preservar a qualidade e a integridade dos produtos, especialmente daqueles que necessitam de refrigeração ou congelamento;

c) **Condições logísticas compatíveis com a demanda municipal:** possibilitando entregas programadas e parceladas, conforme as necessidades das unidades usuárias, contribuindo para a redução dos riscos de desabastecimento;

d) **Redução de perdas:** considerando que os produtos serão fornecidos de acordo com a demanda da Administração, reduzindo a necessidade de manutenção de estoques elevados e, consequentemente, os riscos de deterioração, vencimento ou perda dos alimentos.

e) Controle de qualidade mais rigoroso, uma vez que a contratada deverá apresentar Licença Sanitária válida, manter condições adequadas de armazenamento e transporte, e realizar entregas que preservem a integridade dos produtos, especialmente

os perecíveis que dependem da manutenção da cadeia de frio.

7.3. Sob o aspecto econômico, a solução selecionada representa a alternativa mais vantajosa porque:

a) Permite obtenção de preços mais competitivos em razão do processo licitatório e do volume contratado, promovendo ampla concorrência entre os fornecedores.

b) Reduz custos indiretos da administração como deslocamentos, armazenamento interno, retrabalhos ou compras emergenciais decorrentes de falhas na previsão de estoques.

c) Minimiza desperdícios, uma vez que os alimentos serão fornecidos conforme a demanda real, evitando estoques excessivos ou vencimentos.

d) Aumenta a eficiência administrativa ao concentrar as aquisições em um único procedimento, reduzindo dispêndio de recursos humanos e operacionais com processos fragmentados ou individualizados pelas unidades.

8. DA PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA)

8.1. A Lei Federal nº 14.133/2021, estabelece em seu art. 18, caput, que a fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual.

8.2. Dessa forma, considerando que o Município de Taquaral se encontra em fase de implementação do Plano de Contratações Anual, justifica-se a não contemplação deste procedimento com o referido plano.

9. DOS REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

9.1. A aquisição dos alimentos deverá observar um conjunto de requisitos técnicos, sanitários, logísticos e legais indispensáveis para assegurar a integridade dos produtos, o atendimento adequado às unidades usuárias e a conformidade com as normas vigentes. Tais requisitos fundamentam-se nas necessidades da Administração e nas regulamentações aplicáveis ao setor alimentício.

9.2. **Dos requisitos de qualidade e especificações dos produtos**

9.2.1. Os alimentos a serem fornecidos deverão corresponder integralmente às especificações técnicas definidas neste Estudo Técnico Preliminar, contemplando composição, apresentação, validade, peso/volume, teor nutricional e demais características próprias de cada item.

9.2.2. Os produtos deverão apresentar condições adequadas de qualidade e conservação, sem sinais de deterioração, contaminação, avarias ou violação da embalagem original.

9.2.3. Para verificação prévia do atendimento aos requisitos de qualidade e especificação, o Termo de Referência exigirá do licitante arrematante (vencedor provisório) a apresentação de amostra de cada um dos itens do(s) item(ns) arrematado(s), em embalagem original, com rotulagem e registro no órgão de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), a ser avaliada pela Administração mediante parecer objetivo de aprovação ou reprovação, nos termos do art. 41, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2.3.1. A exigência justifica-se pela natureza perecível e pela sensibilidade sanitária das carnes, pescados e embutidos, destinados em grande parte à alimentação escolar, e visa evitar o recebimento de produtos em desconformidade com as especificações, reduzindo o risco de recusas, substituições e descontinuidade do abastecimento. A não apresentação ou a reprovação da amostra ensejará a desclassificação da proposta, na forma prevista no Termo de Referência.

9.3. **Dos requisitos sanitários**

9.3.1. Os produtos deverão atender rigorosamente às normas da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA**, dos órgãos de Vigilância Sanitária competentes e demais legislações sanitárias e de inspeção aplicáveis, de acordo com a natureza de cada produto.

9.3.2. A empresa fornecedora deverá possuir, quando exigível pela legislação aplicável, **Licença Sanitária, Alvará Sanitário ou documento equivalente**, emitido pela autoridade sanitária municipal ou estadual competente, compatível com a atividade desenvolvida.

9.3.3. Os produtos de origem animal sujeitos à inspeção deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente registrados

no serviço oficial de inspeção competente, observando-se o âmbito de comercialização autorizado para cada produto.

9.3.4. Os produtos que dependam de inspeção específica deverão apresentar identificação ou registro junto ao **Serviço de Inspeção Municipal – SIM, Serviço de Inspeção Estadual – SIE, Serviço de Inspeção Federal – SIF ou, quando aplicável, estar abrangidos pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA**, conforme a legislação vigente.

9.3.5. Os produtos deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas, não sendo admitido o fornecimento de alimentos que apresentem sinais de deterioração, contaminação, alteração de características, descongelamento inadequado ou qualquer outra condição que possa comprometer sua qualidade e segurança para o consumo.

9.3.6. Os produtos perecíveis, refrigerados ou congelados deverão ser mantidos em condições adequadas de conservação durante o armazenamento, transporte e entrega, observando-se as exigências sanitárias e as características específicas de cada produto.

9.3.7. As embalagens deverão estar íntegras, limpas, devidamente identificadas e sem sinais de violação, vazamento, estufamento, avarias ou qualquer outra condição que possa comprometer a qualidade ou a segurança do alimento.

9.3.8. Os produtos deverão apresentar rotulagem e identificação de acordo com a legislação vigente, contendo, quando aplicável, informações como identificação do produto, origem, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, composição e demais informações obrigatórias.

9.3.9. A Administração poderá recusar produtos que não atendam às condições sanitárias, de inspeção, conservação, embalagem, rotulagem ou demais requisitos estabelecidos, devendo a contratada realizar sua substituição, sem ônus adicional para o Município.

9.3.10. A contratada deverá manter, durante todo o período de fornecimento, as condições sanitárias e legais necessárias ao exercício de sua atividade e ao fornecimento dos produtos objeto da contratação, responsabilizando-se pela regularidade dos produtos fornecidos e pela observância das normas aplicáveis.

9.4. Requisitos de Embalagem e conservação

9.4.1. Os produtos deverão ser entregues em **embalagens adequadas às características de cada alimento**, íntegras, limpas, devidamente fechadas, identificadas e em conformidade com as exigências sanitárias e de rotulagem aplicáveis, contendo, quando exigível, informações como identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade, composição, origem, condições de conservação e demais dados obrigatórios previstos na legislação.

9.4.2. As embalagens deverão apresentar condições adequadas de conservação e não poderão possuir sinais de violação, vazamento, estufamento, rasgos, perfurações, avarias, contaminação ou qualquer outra condição que possa comprometer a qualidade e a segurança dos produtos.

9.4.3. Os produtos perecíveis, refrigerados ou congelados deverão manter, desde a origem até o efetivo recebimento pela Administração, as **condições adequadas de temperatura e conservação**, de acordo com as características específicas de cada produto e com as exigências estabelecidas pela legislação sanitária aplicável.

9.4.4. Durante o transporte e a entrega, deverão ser adotadas medidas que assegurem a manutenção da qualidade, integridade e segurança dos alimentos, evitando exposição a condições inadequadas de temperatura, umidade, contaminação ou qualquer outro fator que possa comprometer os produtos.

9.4.5. Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade e em condições adequadas para o consumo, observando-se, ainda, eventual prazo mínimo de validade estabelecido no Termo de Referência.

9.4.6. A Administração poderá recusar produtos cujas embalagens ou condições de conservação estejam em desacordo com as especificações estabelecidas ou que apresentem características que comprometam sua qualidade ou segurança, devendo a contratada realizar a substituição, sem ônus adicional para o Município.

9.5. **Requisitos de Transporte e Logística**

9.5.1. O transporte dos alimentos será de responsabilidade exclusiva da contratada, devendo ser realizado em veículos adequados, limpos, higienizados, em boas condições de conservação e compatíveis com a natureza dos produtos transportados, observando-se as normas sanitárias e as exigências específicas aplicáveis a cada tipo de alimento.

9.5.2. Os produtos que necessitem de refrigeração ou congelamento deverão ser transportados em condições que assegurem a manutenção da temperatura e da conservação adequada durante todo o percurso, desde o estabelecimento fornecedor até o local de entrega, preservando sua qualidade e segurança.

9.5.3. O transporte deverá ser realizado de forma a evitar contaminação, deterioração, exposição inadequada, danos às embalagens ou qualquer outra condição que possa comprometer a integridade e a segurança dos alimentos.

9.5.4. Os veículos e equipamentos utilizados no transporte deverão atender às exigências sanitárias aplicáveis, devendo permanecer em condições adequadas de higiene e conservação durante todo o período de fornecimento.

9.5.5. As entregas deverão ocorrer conforme as condições, prazos, locais e horários estabelecidos no Termo de Referência e nas solicitações emitidas pela Administração, considerando as necessidades dos Departamentos de Educação, Assistência Social, Administração e Esporte, Cultura e Lazer.

9.5.6. Considerando a natureza perecível de parte dos produtos, as entregas poderão ocorrer de forma parcelada e em periodicidade compatível com a necessidade de cada unidade, de modo a evitar o armazenamento excessivo, perdas, desperdícios e comprometimento da qualidade dos alimentos.

9.5.7. A contratada será responsável por todos os custos relacionados ao transporte, incluindo combustível, manutenção dos veículos, mão de obra, equipamentos e demais despesas necessárias à adequada entrega dos produtos, não cabendo ao Município qualquer ônus adicional.

9.5.8. As entregas deverão ocorrer conforme previsão do Termo de Referência, incluindo entregas imediatas, programadas e frequentes, considerando a perecibilidade de determinados itens.

9.6. **Requisitos de Atendimento às Unidades Solicitantes**

9.6.1. Os produtos deverão ser entregues diretamente nos locais indicados pela Prefeitura, nos dias e horários definidos, sendo vedado atraso injustificado.

9.6.2. A contratada deverá assegurar o atendimento pleno às quantidades requisitadas, conforme autorizações de fornecimento emitidas pela Administração.

9.7. **Requisitos Legais e Normativos**

9.7.1. Todos os produtos e procedimentos deverão estar em conformidade com:

a) Normas da Vigilância Sanitária;

b) Regulamentos do MAPA;

c) Normas de rotulagem e composição estabelecidas pela ANVISA;

d) Normas municipais e estaduais aplicáveis.

9.8. **Indicação de marcas ou modelos**

9.8.1. Não aplicável.

9.9. **Exigência de carta de solidariedade**

9.9.1. Não aplicável.

9.10. **Subcontratação**

9.10.1. Em nenhuma hipótese poderá haver subcontratação integral do objeto. A subcontratação parcial será permitida em situações devidamente fundamentadas e justificadas, devendo ser aceitas pela Contratante.

9.11. **Garantia da contratação**

9.11.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133 de 2021

10. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

10.1. Para subsidiar a definição do orçamento estimado e avaliar a viabilidade da contratação, foi realizado levantamento de mercado por meio do software Banco de Preços, ferramenta especializada que realiza buscas automatizadas em portais oficiais de licitações públicas de todo o país, compilando os valores efetivamente praticados pela Administração Pública em compras similares.

10.2. A escolha dessa ferramenta decorre de sua abrangência nacional, da confiabilidade das informações, e da aderência ao perfil de aquisição pública, uma vez que os valores ali apresentados refletem preços praticados em condições similares às da presente contratação.

10.3. Com base no levantamento realizado pelo Banco de Preços, foi possível identificar:

a) Valores médios, máximos e mínimos praticados pela Administração Pública para os itens listados neste Estudo Técnico Preliminar, permitindo uma estimativa fundamentada e alinhada ao mercado institucional.

b) Uniformidade na oferta dos produtos, demonstrando ampla disponibilidade de fornecedores habilitados e capazes de atender às especificações técnicas exigidas.

c) Viabilidade da contratação, considerando que os preços coletados mostram variação compatível com o segmento e com o padrão regional.

d) Condições logísticas semelhantes previstas neste Estudo Técnico Preliminar, especialmente para itens perecíveis, cujos preços refletem entregas recorrentes e transporte adequado.

10.4. Em razão dessas informações, o levantamento de mercado realizado por meio do Banco de Preços se mostra suficiente, adequado e compatível com as práticas de contratações públicas, permitindo a composição do orçamento estimado e garantindo a competitividade do futuro certame.

11. DA PESQUISA DE PREÇO

11.1. O(s) preço(s) constante(s) na tabela do item 3 foi(ram) obtido(s) através de consultas aos bancos de preços públicos por meio do software de pesquisas de preços denominado Banco de Preços, o qual traz os preços de licitações públicas atinentes ao(s) objeto(s) a ser(em) licitado(s).

12. DO JULGAMENTO

12.1. O julgamento das propostas observará os princípios da isonomia, transparência, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conforme dispõe a Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2. A seleção do fornecedor ocorrerá por meio de procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO**, sob a forma eletrônica, com critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR ITEM**, em conformidade com os princípios da economicidade, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e regulamentações correlatas.

13. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

13.1. A solução proposta consiste na aquisição, de forma centralizada, **aquisição de carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos e demais produtos alimentícios de origem animal** destinados ao atendimento das necessidades das unidades administrativas da Prefeitura Municipal de Taquaral. A contratação visa garantir o fornecimento contínuo, seguro e regular de produtos alimentícios essenciais, preservando padrões de qualidade, conformidade sanitária e eficiência logística.

13.2. A solução engloba, de maneira integrada:

a) Disponibilização de alimentos com padrões adequados de qualidade considerando as características próprias de cada item (composição, peso/volume, rotulagem e condições de conservação), conforme as exigências legais aplicáveis ao setor alimentício.

b) Observância das normas sanitárias vigentes exigindo que a empresa contratada possua Licença Sanitária válida e, quando aplicável, registros em órgãos de inspeção como SIF e SISP, garantindo a segurança dos alimentos entregues.

c) Transporte adequado e seguro realizado integralmente pela empresa contratada, utilizando veículos limpos, higienizados e, quando necessário, equipados com sistemas de refrigeração para manutenção da cadeia de frio dos produtos perecíveis, assegurando sua integridade até o recebimento.

d) Capacidade de realizar entregas de acordo com a necessidade das unidades inclusive com possibilidade de frequência

elevada para itens perecíveis, garantindo abastecimento contínuo e adequado à dinâmica de consumo.

e) Atendimento às rotinas administrativas da Prefeitura mediante a entrega dos produtos nos dias, horários e endereços definidos, com garantia de que as quantidades solicitadas serão atendidas integralmente e sem atrasos injustificados.

f) Aquisição baseada em levantamento de preços confiável realizado por meio do software Banco de Preços, que consolida informações de compras públicas, permitindo estimativa orçamentária precisa e alinhada com os valores praticados por outros entes da Administração Pública.

g) Operacionalização simples, eficiente e contínua permitindo que as unidades usuárias mantenham regularidade no preparo e distribuição de refeições, lanches ou suplementação alimentar, evitando desabastecimentos e garantindo atendimento adequado aos usuários dos serviços públicos.

13.3. Assim, a solução como um todo estrutura-se na contratação de fornecedor apto a entregar alimentos com qualidade comprovada, dentro das normas sanitárias e com logística eficiente, assegurando o atendimento das necessidades das unidades municipais com economicidade, segurança e regularidade.

14. DA JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

14.1. A contratação não admite parcelamento da solução em processos ou grupos distintos, pois a aquisição conjunta dos gêneros alimentícios garante maior competitividade e melhores condições de mercado para cada item individualmente considerado. Quando os itens são tratados de forma integrada no mesmo procedimento, há aumento do número de fornecedores interessados e maior possibilidade de obtenção de preços mais vantajosos por item, o que não ocorreria se cada produto fosse contratado isoladamente.

14.2. O parcelamento excessivo poderia resultar em diferentes fornecedores, prazos e condições logísticas, dificultando a padronização da qualidade dos produtos e aumentando o risco de desabastecimento ou entregas irregulares. Além disso, a fragmentação tende a elevar o custo administrativo, ampliar o tempo de gestão contratual e reduzir a economia de escala obtida quando a aquisição ocorre de forma unificada.

14.3. Assim, a manutenção da solução em um único processo de contratação, com itens devidamente discriminados, mostra-se a alternativa mais eficiente e economicamente vantajosa, assegurando melhor organização, previsibilidade de abastecimento e preços mais competitivos por item.

15. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

15.1. Com a contratação proposta, espera-se alcançar o abastecimento regular, contínuo e seguro dos gêneros alimentícios necessários às atividades institucionais do Município, assegurando que todos os produtos atendam aos padrões de qualidade, segurança sanitária e conformidade legal. O objetivo central é garantir que as unidades administrativas que utilizam tais alimentos dis-ponham de insumos adequados para o desenvolvimento de suas rotinas.

15.2. Pretende-se, ainda, assegurar que os produtos sejam entregues em conformidade com as especificações técnicas, dentro dos prazos estabelecidos e com a devida observância das condições de armazenamento e transporte adequadas a cada tipo de alimento, contribuindo para a preservação da integridade, da durabilidade e do valor nutricional dos itens adquiridos.

15.3. Além disso, a aquisição padronizada e planejada deve favorecer a eficiência administrativa, reduzindo riscos de desabastecimento, eliminando compras emergenciais e promovendo melhor utilização dos recursos públicos. Espera-se também que a contratação baseada em pesquisa de preços estruturada e na competitividade ofereça economia significativa ao erário, resultando em custos compatíveis com os praticados pela Administração Pública e garantindo, assim, a vantajosidade da solução.

15.4. Por fim, almeja-se que o processo contribua para maior segurança jurídica, transparência e rastreabilidade das aquisições, permitindo acompanhamento adequado pelos setores de fiscalização e controle interno.

16. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

16.1. Para viabilizar a aquisição dos gêneros alimentícios descritos neste Estudo Técnico Preliminar, caberá à Administração

assegurar que o procedimento licitatório contemple especificações claras quanto à qualidade, validade, acondicionamento, armazenamento e condições de entrega dos produtos, de forma a evitar riscos à segurança alimentar e garantir o atendimento adequado das unidades requisitantes.

16.2. A Administração deverá, também, organizar e consolidar previamente as quantidades estimadas de cada item, garantindo que a demanda tenha sido dimensionada de forma realista e proporcional ao consumo das unidades atendidas. Essa consolidação é essencial para evitar desabastecimento ou aquisições superiores às necessidades do órgão.

16.3. Durante o processo de contratação, compete à Administração assegurar que os requisitos de habilitação estejam adequadamente definidos, especialmente no que se refere à apresentação de Licença Sanitária válida pelo fornecedor, de modo a garantir a conformidade com as normas de vigilância sanitária aplicáveis.

16.4. Após a conclusão do certame, a Administração deverá programar fluxos internos para o recebimento dos produtos, incluindo a verificação de validade, integridade das embalagens e, aferição da temperatura dos itens no ato da entrega. Também deverá ser providenciada a designação de servidor responsável pelo recebimento e registro de eventuais não conformidades.

16.5. Por fim, a Administração deve manter controle contínuo das entregas e do consumo, assegurando que as reposições ocorram conforme a periodicidade prevista e que os gêneros adquiridos permaneçam em condições adequadas de armazenamento enquanto estiverem sob sua guarda.

17. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

17.1. Após análise das características do objeto, aquisição de carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos e demais produtos alimentícios de origem animal destinados às unidades da Prefeitura Municipal de Taquaral, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que condicionem a viabilidade da presente aquisição. O fornecimento dos produtos ocorre de forma autônoma, não dependendo de serviços acessórios ou complementares a serem contratados pela Administração.

17.2. Contudo, destaca-se que, por envolver alimentos refrigerados e altamente perecíveis, é fundamental que as unidades da Administração disponham de equipamentos de refrigeração em quantidade e capacidade suficientes para o adequado armazenamento desses itens, garantindo a manutenção da integridade, segurança e qualidade dos produtos após a entrega.

17.3. Tal necessidade, entretanto, **não configura contratação interdependente**, pois trata-se de infraestrutura já existente e rotineiramente utilizada pelas unidades municipais. Assim, não se identifica demanda de contratação extra especificamente vinculada ao presente processo.

17.4. Diante disso, conclui-se que não há contratações correlatas ou interdependentes necessárias para a efetivação desta aquisição, restando apenas a observância, pela Administração, dos cuidados operacionais internos já estabelecidos.

18. DA ESTIMATIVA GLOBAL DA CONTRATAÇÃO

18.1. Conforme consta no item 3, o preço estimado global desta aquisição/contratação é de R$ 1.492.665,35 (Um milhão, quatrocentos e noventa e dois mil, seiscentos e sessenta e cinco reais e trinta e cinco centavos).

19. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

19.1. A aquisição de carnes bovinas, suínas, aves, pescados, embutidos e demais produtos alimentícios de origem animal, por si só, não implica em impactos ambientais significativos, uma vez que envolve produtos embalados, destinados ao consumo regular das unidades municipais e já amplamente comercializados no mercado. Contudo, existem aspectos ambientais indiretos que devem ser considerados, especialmente relacionados às embalagens, ao descarte de resíduos, ao manuseio e o transporte dos itens.

19.2. **Os principais impactos ambientais associados a esta aquisição são:**

19.3. **Geração de resíduos sólidos**: A maior parte dos produtos é acondicionada em embalagens plásticas, cartonadas. Após o consumo, essas embalagens tornam-se resíduos que devem ser descartados de forma ambientalmente adequada. Assim, a Administração deve promover, sempre que possível, a **separação correta** e o envio para **coleta seletiva**, de acordo com as diretrizes

municipais.

19.4. **Riscos de descarte inadequado de alimentos vencidos:** Como os produtos são perecíveis, o descarte inadequado de alimentos impróprios para consumo pode gerar impactos ambientais e sanitários. A manutenção de controles internos de estoque e validade contribui para reduzir perdas e minimizar descartes.

19.5. **Transporte dos produtos:** As entregas realizadas pela futura contratada podem gerar impactos ambientais indiretos decorrentes de emissões de veículos. Trata-se, entretanto, de impacto inerente à cadeia logística do setor e considerado de baixa magnitude, não havendo alternativa viável que elimine completamente esse efeito.

19.6. **Uso de equipamentos de refrigeração:** O armazenamento dos produtos exige o uso de equipamentos de refrigeração já existentes nas unidades. Esses equipamentos possuem consumo energético, mas tal impacto não decorre da contratação em si, e sim da necessidade operacional já consolidada na rotina administrativa.

19.7. Os impactos ambientais relacionados a esta aquisição são **baixos e controláveis**, constituindo efeitos já esperados na rotina de consumo alimentar das unidades públicas.

19.8. A Administração, por sua vez, deve manter boas práticas de armazenamento, controle de validade, redução de desperdícios e descarte ambientalmente adequado, contribuindo para mitigar eventuais impactos negativos.

20. DA FISCALIZAÇÃO

20.1. Observado o disposto no artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, o acompanhamento e a fiscalização do objeto se darão pelos servidores lotados no(s) seguinte(s) departamento(s):

Gestores:

SERVIDOR	CARGO	MATRÍCULA
Rafael Danilo Moreira	Diretor do Departamento de Educação	9516
Isabella Ferreira	Diretora do Departamento de Assistência Social	9648
Juliano César da Silva	Diretor do Departamento de Planejamento e Administração	9672
José Maria Neira	Diretor do Departamento de Esporte, Lazer e Cultura	9650

Fiscais:

SERVIDOR	CARGO	MATRÍCULA
Aparecida Cristina Massarelli Desiderio	Pofessora	9459
Evelin Caroline Martins Nogueira	Chefe de Gabinete	9671
Regiane Rossi Xavier	Assessor de Serviços Sociais	9344
Leonardo César Batista Ramos	Chefe de Cultura	9656

21. DO MAPEAMENTO DE RISCOS

21.1. O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da aquisição/contratação e gestão contratual. Para identificar o risco, define-se a probabilidade de ocorrência de eventos, os possíveis danos potenciais, possíveis ações preventivas e contingências, bem como identificação dos responsáveis por ação.

21.2. A tabela abaixo apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão:

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação
Atraso nas entregas	Média	Alto	Definir prazos, cronograma e fiscalização das entregas.
Entrega de produto inadequado	Média	Alto	Conferência quantitativa e qualitativa no recebimento e recusa de produtos em desacordo.
Quebra da cadeia de frio	Média	Alto	Exigir transporte adequado e verificar as condições de temperatura e conservação.
Produto com validade inadequada	Baixa/Média	Alto	Conferir validade e condições de armazenamento no recebimento.
Desabastecimento	Média	Alto	Planejamento das solicitações e fornecimento parcelado.
Quantitativo insuficiente	Média	Alto	Revisar histórico de consumo e necessidades dos Departamentos.
Excesso de estoque	Baixa	Médio	Realizar entregas conforme demanda efetiva e capacidade de armazenamento.
Baixa competitividade	Baixa/Média	Médio	Avaliar parcelamento por item e manter especificações objetivas.
Oscilação de preços	Média	Médio	Realizar pesquisa de preços com fontes adequadas e atualizadas.
Problemas sanitários	Baixa	Alto	Exigir atendimento às normas sanitárias e inspeção oficial quando aplicável.

22. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

22.1. A equipe de planejamento declara ser viável a solução ora empregada.

23. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

23.1. A equipe de planejamento declara viável a aquisição do objeto com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante dis-posições legais vigentes.

Taquaral/SP, 23 de novembro de 2026.

Rafael Danilo Moreira
Diretor do Departamento de Educação

PROC.	PÁG.	RUBRICA

Isabella Ferreira
Diretora do Departamento de Assistência Social

Juliano César da Silva
Diretor do Departamento de Planejamento e Administração

José Maria Neira
Diretor do Departamento de Esporte, Lazer e Cultura

PROC.	PÁG.	RUBRICA

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

ANEXO II
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Ao Agente de Contratação/Pregoeiro,
Município de Taquaral/SP.

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu (ua) Representante Legal, Sr. (a), portador (a) do RG nº _____ e inscrito (a)no CPF/MF sob nº _____, **DECLARA** para os fins do **Processo Licitatório nº 105/2026, Edital nº 80/2026, Pregão nº 30/2026**, sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data é considerada:

Observação: assinalar com um "X" a condição da empresa.

1. ( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

2. ( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

Caso assinalada a opção (1) ou (2), DECLARA ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Importante:

1) A DECLARAÇÃO de enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte poderá ser objeto de diligência para confirmação da veracidade da mesma e implicará no tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

2) A DECLARAÇÃO de enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte falsa ou inverídica sujeitará a licitante às penalidades previstas neste Edital, bem como, às demais sanções penais cabíveis.

LOCAL E DATA

ASSINATURA DO (A) REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

PROC.	PÁG.	RUBRICA

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA PARA HABILITAÇÃO

Ao Agente de Contratação/Pregoeiro,
Município de Taquaral/SP.

DECLARAÇÃO UNIFICADA PARA HABILITAÇÃO

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu (ua) Representante Legal, Sr. (a), portador (a) do RG nº _____ e inscrito (a)no CPF/MF sob nº _____, **DECLARA** para os fins do **Processo Licitatório nº 105/2026, Edital nº 80/2026, Pregão nº 30/2026**, sob as penas da lei, que:

a) Não se encontra com o direito de licitar suspenso perante o Município de Taquaral, bem como não se encontra declarado inidôneo por órgão ou entidade em qualquer das esferas do Governo;
b) Até a presente data inexiste fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
c) Os proprietários, sócios e/ou dirigentes da referida empresa NÃO possuem grau de parentesco consanguíneo ou por afinidade até o terceiro grau, com servidores efetivos investidos de cargos de direção, chefia e assessoramento, ou exerçam função gratificada e ainda que façam parte do departamento de compras, licitações e contratos, seja pregoeiro e ou membro da equipe de apoio, e da comissão permanente de licitações do município de Taquaral ou que exerçam função de fiscalização e gestão de contratos oriundo do presente processo licitatório, agentes políticos, prefeito, vice-prefeito e ocupantes de cargos em comissão da Prefeitura Municipal de Taquaral, responsabilizando-se civil, administrativa e criminalmente pela veracidade das informações contidas nesta Declaração.
d) Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
e) Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
f) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas **OU** é isenta das exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, por: (I) possuir número de empregados inferior ao mínimo legal estabelecido para a aplicação da reserva de cargos; ou (II) se enquadrar em outra situação legalmente reconhecida que a isenta da obrigação de reservar cargos;
g) Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição.

LOCAL E DATA

ASSINATURA DO (A) REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

PROC.	PÁG.	RUBRICA

(EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA

Ao Agente de Contratação/Pregoeiro,
Município de Taquaral/SP.

PROPOSTA
PROCESSO LICITATÓRIO N° 105/2026
EDITAL Nº 80/2026
PREGÃO ELETRÔNICO N° 30/2026

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE: RAZÃO SOCIAL, NÚMERO DE INSCRIÇÃO - CNPJ/MF, ENDEREÇO COMPLETO, TELEFONE E ENDE0REÇO ELETRÔNICO (E-MAIL), NÚMERO DA CONTA CORRENTE, AGÊNCIA E RESPECTIVO BANCO.

IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL: DADOS DO RESPONSÁVEL QUE ASSINARÁ O INSTRUMENTO CONTRATUAL, COMPREENDENDO: NOME, RG, CPF, ESTADO CIVIL, PROFISSÃO, ENDEREÇO COMPLETO TELEFONE E ENDEREÇO ELETRÔNICO (E-MAIL).

A empresa acima qualificada, por intermédio de seu (ua) Representante Lelgal igualmente qualificado (a), **APRESENTA FORMALMENTE PROPOSTA** para **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ESPECIALMENTE CARNES BOVINAS, SUÍNAS, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, LATICÍNIOS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CORRELATOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DOS DEPARTAMENTOS DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO E ESPORTES, LAZER E CULTURA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARAL/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES,** do (s) ITEM (NS) E/OU GRUPO (S) abaixo discriminados, conforme TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO - ANEXO I, que integra o instrumento convocatório da licitação em epigrafe.

Item	Produto	Descrição/Especificação	Uni-dade	Quanti-dade	Valor Unitário (R$)	Valor Total (R$)
1	**Almôndega bovina congelada**	**Congelada à -18ºC,** O produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, além dos carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competentecarne bovina. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente, que não descaracterizem o produto e que sejam declarados no rótulo. Deve ser isento de pimenta,	kg	**1.350**	R$____	R$____

		glutamato monossódico, gordura animal e/ou vegetal adicionada, corantes e aromatizantes artificiais. Deve apresentar formato arredondado, não podendo conter fragmentos de ossos, peles, cartilagens, tendões, nervos, intestinos e outros tecidos inferiores; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações. Não poderá apresentar cristais de gelo, nem queimaduras por congelamento. Deverá apresentar coloração homogênea vermelho brilhante. Odor, sabor e consistência devem ser característicos. Após cozimento, não poderá apresentar gordura excessiva. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 01 a 02 kg. As embalagens devem se apresentar limpas e íntegras.				
2	**Bacon defumado picado em cubos**	O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto. **O corte deve ser cubos pequenos de 2 cm**	kg	**235**	R$____	R$____
3	**Bacon em peça**	O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem,	kg	**185**	R$____	R$____

		armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto.				
4	**Bucho bovino picado congelado**	Picado congelado A -18ºC, embalado, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF) **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**150**	R$____	R$____
5	**Carne bovina moída – patinho**	Tipo patinho, limpa sem pele, sem gorduras ou partes duras, sem pelancas, com odor, sabor e cor característicos, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas, inspecionada pelo Ministério da Agricultura - SIF. Devem estar acondicionadas em embalagem adequada e etiquetada, contendo a espécie do produto, data de validade e peso estampados no pacote.	kg	**2.500**	R$____	R$____
6	**Carne bovina – paleta sem osso**	**Congelada à -18ºC, s**em osso, de primeira qualidade, limpa sem pele, sem gorduras ou partes duras, sem pelancas, com odor, sabor e cor característicos, congelada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente,	kg	**2.700**	R$____	R$____

		apresentando nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**				
7	**Carne bovina – co-xão mole**	**Congelada à -18ºC,** limpa sem pele, sem gorduras ou partes duras, sem pelancas, com odor, sabor e cor característicos, congelada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), Obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem, contendo no máximo 2 Kg contendo a espécie do produto, data de validade e peso estampados no pacote. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**3.000**	R$____	R$____
8	**Carré suíno/bisteca suína**	costela suína fresca, peça congelada a -18ºC, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento Porções deverá conter entre 100 à 120 grs.	kg	**1.150**	R$____	R$____
9	**Charque dianteiro**	Embalado a vácuo em embala-gem plástica de 01kg, com	kg	**200**	R$____	R$____

		cheiro, cor e sabor próprios, com prazo de validade acima de 06 meses no ato da entrega e registro do serviço de inspeção federal. Sem Nitrato e Nitrito."				
10	**Costela bovina**	**Congelada à -18ºC,** Embalado a vácuo, em embalagem individual, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**1.650**	R$____	R$____
11	**Costelinha suína**	**Congelada à -18ºC, s**em tempero, com odor, sabor e cor característicos, sem gorduras ou partes duras, resfriada, de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte sem extensão atingindo partes não cotadas, apresentando consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e odor característico de carne fresca, devendo ser registrada junto ao Ministério da Agricultura - SIF. Devem estar acondicionadas em embalagem adequada e etiquetada, contendo a espécie do produto, data de validade e peso. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**1.650**	R$____	R$____
12	**Coxa e sobrecoxa de frango sem osso**	**Congelada à -18ºC,** com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e odor	kg	**2.550**	R$____	R$____

		próprios, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF, ser de primeira qualidade, limpo (sem excesso de gordura, cartilagem e pele), corte de acordo com os padrões de estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas, padronização de peça com aproximadamente 220g por unidade, devendo apresentar consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave. O tipo de corte desejado será especificado no pedido. Acondicionados em embalagem apropriada, com a especificação do produto, data de validade e peso estampados no pacote.				
13	**Coxinha da asa/Drumette**	**à -18ºC,**Congelada, com adição de água de no máximo 8%, com aspecto, cor e odor próprios, não amolecido, nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser de primeira qualidade, limpa (sem excesso de gordura, cartilagem e pele), corte de acordo com os padrões de estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas, padronização de peça com aproximadamente 90g por unidade, devendo apresentar consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave. Acondicionados em embalagem apropriada, com a especificação do produto, data de validade e peso estampados no pacote. Deverá ser registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF	kg	**1.650**	R$____	R$____
14	**Cupim bovino**	**Congelada à -18ºC,**	kg	**1.550**	R$____	R$____

	magro	embalado A vácuo, em embalagem individual, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**				
15	**Filé de peito de frango**	**Congelado à -18ºC , s**em osso, sem pele, picado em cubo e/ou tiras congelado. Descrição do produto: carne de frango - filé, congelado, deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°c; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele, cartilagens, ossos, apronervroses, tendões e coágulos. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a legislação vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 02 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico, embalagem secundaria de	kg	**2.500**	R$____	R$____

		papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA.				
16	**Filé de sassami**	**Congelada à -18ºC**, produto passado por IQF (congelamento rápido individual), sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme, não amolecida, nem pegajosa, com coloração, cheiro e sabor característicos do produto. Sem manchas esverdeadas ou escurecidas. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18°C no momento da entrega. Não serão aceitos produtos descongelados. Registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA. EMBALAGEM: embalagem primária com peso líquido de 01kg. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno termosoldado, transparente e incolor, resistente, deve estar íntegra, lacrada, sem água e sem rachaduras ou furos. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo de 12kg a 20 kg de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. No rótulo das embalagens, deverão constar	kg	**2.000**	R$____	R$____

		de forma clara as seguintes informações: Identificação do produto (inclusive a marca); nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote.				
17	**Frango inteiro**	Embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados à -18ºC, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	kg	**300**	R$____	R$____
18	**Fígado bovino**	**Congelado,** deverá ser congelado à 12ºC -18ºC, embalado a vácuo, em embalagem individual, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF). **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**350**	R$____	R$____
19	**Posta de cação congelado**	Apresentação: Postas ou filés, limpos, sem pele, sem espinhas aparentes, congelados individualmente ou Peso: Embalagens de 2 kg, devidamente identificadas. Cor e Odor: Característicos da espécie, sem manchas, escurecimento, odor estranho	kg	**750**	R$____	R$____

		ou sinais de deterioração. Temperatura de Conservação: -12 °C ou inferior, desde a origem até a entrega, conforme legislação vigente. Transporte: Em veículo refrigerado, higienizado e adequado para alimentos congelados, garantindo a manutenção da temperatura e integridade do produto, dentro da data de validade Registro: Produto inspecionado e aprovado por órgão competente (SIF/SIE/SIM), com número de registro visível na embalagem. Proibição: Não será aceito produto com sinais de recongelamento, embalagens violadas ou com presença de cristais de gelo excessivos.				
20	**Pernil suíno congelado**	Produto deve ser recebido congelado -12ºC ou menos embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, com validade mínima de doze meses. na embalagem primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF) Pacote deve conter 2Kg **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**3.500**	R$____	R$____
21	**Hambúrguer de carne bovina congelado**	Composição: carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, cebola, sal, condimento preparado (sal, amido, maltodextrina, aroma idêntico ao natural, dióxido de silício, realçadores de sabor glutamato monossódico, estabilizante tripolifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e corante caramelo, proteína mínima 15 g / 100g. Não contém glúten.	kg	**1.600**	R$____	R$____

		Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 0,056 gr, embalados em sacos de polietileno, atóxico, embalagem secundaria de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura sif/dipoa, dados de acordo com cvs 6/99 e portaria número 1428. Transporte: o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão baú) refrigerado.				
22	**Lagarto bovino con-gelado**	Com até 10% de gorduras Não apresentar pelancas, com odor, sabor e cor característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica) Deverá conter selo inspecionado pelo SIF. ser acondicionadas em embalagem adequada à vácuo e etiquetada, contendo a espécie do produto, data de validade e peso. Descrição: Lagarto Bovino constituído pelo músculo semitendinoso, localizado entre o coxão duro e o coxão mole. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**2.300**	R$____	R$____
23	**Linguiça calabresa sem pimenta**	O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço	kg	**780**	R$____	R$____

		do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF ou SISP, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto.				
24	**Linguiça suína em gomos sem pimenta**	Preparada com carnes selecionadas, de primeira qualidade, sem pimenta, com aspecto característico firme, sem gorduras ou partes duras, congelada, cor própria, não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, com cor, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem apropriada, contendo em seu rótulo as especificações de peso, data de fabricação, data de validade e Registro no Ministério da Agricultura - SIF. Produto de primeira qualidade.	kg	**1.050**	R$____	R$____
25	**Linguiça de frango em gomos sem pimenta**	Preparada com carne selecionada, de primeira qualidade, sem pimenta, com aspecto característico firme, sem gorduras ou partes duras, congelada, cor própria, não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, com cor, odor e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem apropriada, contendo em seu rótulo as especificações de peso, data de fabricação, data de validade e Registro no Ministério da Agricultura - SIF. Produto de primeira qualidade.	kg	**1.050**	R$____	R$____
26	**Lombo suíno**	Produto deve ser recebido congelado -12ºC ou menos embalado a vácuo, com validade mínima de doze meses. na embalagem	kg	**1.350**	R$____	R$____

		primária deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF) **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra).**				
27	**Moela de frango congelada**	O produto deve ser aprovadas pelo SIF/DIPOA O produto não poderá conter: Cutícula, Gordura em excesso, Pedaços de intestino e pró-ventrículo, Corpos estranhos. Não é admitida adição de água aos miúdos do frango. Embalagens deve conter 1 kg	kg	**200**	R$____	R$____
28	**Mortadela cozida tipo tradicional fatiada**	Descrição do produto: cozido com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 e 4ºc, não contendo sujidades, com no mínimo aceitável de gordura e pouco sal. Prazo de validade de 2 meses. Na entrega do produto deverá ter data de fabricação mínima de 15 dias embalagem: o produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. - Primária: a vácuo, tipo "cryovac", termoformada, resistente, transparente, atóxica, com capacidade para até 5(cinco) quilos do produto. - Secundária: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 2(duas) peças, totalizando 10(dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou	kg	**800**	R$____	R$____

		deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade.				
29	**Nuggets de frango empanados**	Pedaços pequenos de carne de frango prensada do tipo nuggets. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada à vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade. Embalados de 1kg	kg	**1.280**	R$____	R$____
30	**Orelha suína congelada**	Proveniente da região auricular do suíno, composta predominantemente por cartilagem auricular íntegra, revestida por pele natural, podendo apresentar tecido conjuntivo e camada de gordura subcutânea em menor proporção. Aspecto: Peça inteira apresentando cartilagem contínua e bem definida, sem fraturas irregulares, rasgos excessivos ou deformações anormais. Cor: Pele com coloração clara a rosada. Cartilagem com coloração esbranquiçada a translúcida. Odor: Característico de carne suína fresca. Textura: Cartilagem firme e elástica, resistente à compressão. Pele consistente e íntegra, sem viscosidade anormal. Gordura de textura maleável, quando presente. Contaminantes: Ausência de corpos estranhos (metal, plástico, vidro, madeira, borracha, pelos, sujidades). registrado junto ao Ministério da Agricultura – SIF	kg	**130**	R$____	R$____

31	**Pão de queijo tradicional tipo coquetel**	**(25 grs).** Em Embalagem com 1 quilo, na embalagem deve conter os Valores nutricionais, data de fabricação e validade, o Transporte deverá preservar as carateristicas do Alimento bem como a temperatura indicada na embalagem	kg	**980**	R$____	R$____
32	**Filé de tilápia congelado**	Congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento, sem vísceras, sem pele, sem calda e cabeça, sem manchas, parasitas ou fungos, pesando aproximadamente per capta de 120g. Com odor, sabor e cor característicos. Acondicionados em sacos plásticos atóxicos transparentes, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF. Produto de primeira qualidade.	kg	**1.450**	R$____	R$____
33	**Filé de merluza congelado**	Pacote 1 kg Filé de peixe, tipo merluza, de primeira qualidade, sem espinhas, congelado, sem tempero e sem pele. Deve apresentar-se com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Deve estar livre de sujidades, parasitas, larvas ou odor estranho. Não deve conter qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. O peixe deve estar à temperatura de -12° C (doze graus célsius negativos) ou inferior e ser transportado em veículo adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme a legislação vigente. Produto deve estar em embalagem primária, original de fábrica, com plástico atóxico, resistente, limpo e não violado.	kg	**800**	R$____	R$____

		A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, quantidade do produto, data de validade, procedência, informações nutricionais, número de lote, número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo do Serviço de Inspeção Federal (S.I.F), atendendo todas as exigências da legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). No ato da entrega, a validade mínima deve ser igual ou superior a 9 (nove) meses. Embalagem de 1 kg (um quilo). O produto que não apresentar características físico-químicas satisfatórias, oferecendo riscos à segurança alimentar do consumidor em questão, não será recebido. (Cota reservada para ME/EPP ou equiparadas em 25%23).				
34	**Peito de peru congelado/fatiado**	Descrição do produto: embutido, fatiado, congelado, produto de origem animal proveniente de carne de peru cozida, coloração rosada e textura macia, fatiado , congelado A 18ºC, embalado em filme plástico, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (SIF), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	kg	**1.130**	R$____	R$____
35	**Presunto cozido fatiado**	Descrição do produto: embutido, fatiado, congelado, produto proveniente de carne de pernil suíno cozida, coloração rosada e textura macia, não contem glúten, peso por unidade (fatia) entre	kg	**2.000**	31,91	63.820,00

		13 a 15 g. O produto não pode apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação. Fatiado - embalagem primária: devem ser plásticas termoformada e transparente, etiquetas adesivas transparentes impressas pacotes de aproximadamente 01 kg, a vácuo e congelado; embalagem secundária de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de 10 kg. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Dentro do prazo de validade preferencialmente com data de fabricação. O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão baú) refrigerado. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, lote, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA.				
36	**Picanha suína congelada**	**Congelada,** à -12ºC ou menos, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor. **Obs: O tipo de corte desejado será especificado na hora da compra)**	kg	**1.100**	34,99	38.489,00
37	**Queijo mussarela fatiado**	Descrição do produto: leite pasteurizado, fermento	kg	**2.100**	R$____	R$____

		lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Fatiado - embalagem primaria: devem ser plásticas termoformada e transparente, etiquetas adesivas transparentes impressas pacotes de aproximadamente 01 kg, a vácuo e congelado; embalagem secundaria de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de 10 kg. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Dentro do prazo de validade preferencialmente com data de fabricação. O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão -baú) refrigerado.				
38	**Salsicha Hot Dog su-ína**	Embalada a vácuo, data de fabricação, prazo de validade, prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto. com registro junto ao SIF	kg	**2.300**	R$____	R$____
39	**Sardinha sem cabeça eviscerada congelada**	Produto deve sercongelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento, sem vísceras, sem pele, sem calda e cabeça, sem manchas, parasitas ou fungos, pesando aproximadamente per capta de 80g. Com odor, sabor e cor característicos. Acondicionados em sacos	kg	**300**	R$____	R$____

		plásticos atóxicos transparentes, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, registrado junto ao Ministério da Agricultura - SIF.				
VALOR TOTAL: R$ _____ (_____).						

DECLARAÇÕES:

1. Tomamos conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações, e execução do objeto da licitação e na concordância com todos os termos deste edital e seus anexos;

2. Que a proposta de preços terá validade de 60 (sessenta) dias corridos contados da data de sua apresentação;

3. Que atende os requisitos de qualidade mínima exigidos do(s) produto(s) ou serviço(s) bem como seus prazos e condições de entrega;

4. Que nos preços ofertados estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação;

5. Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

LOCAL E DATA

ASSINATURA DO (A) REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

PROC.	PÁG.	RUBRICA

ANEXO V
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nºº 105/2026
EDITAL Nº 80/2026
PREGÃO ELETRÔNICO N° 30/2026

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2026

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2026, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE TAQUARAL, ESTADO DE SÃO PAULO, E A PESSOA JURÍDICA DE DIREITO PRIVADO XXX.

O **MUNICÍPIO DE TAQUARAL**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, com séde à Rua do Cafezal, nº 530, Centro, na cidade de Taquaral, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ sob nº 01.610.390/0001-84, neste ato representado pelo Excelentíssimo Prefeito, Sr. Ari Fernando Jacinto, Matrícula Funcional nº XXX, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo em epígrafe e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Federal nº 11.462/2023, este recepcionado pelo Decreto Municipal nº 1.649/2025, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** da empresa **XXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº XXX, com séde à XXX, nº XXX, Bairro XXX, na cidade de XXX, Estado XXX, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) XXX, função XXX, conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO
1.1. A presente ATA tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, ESPECIALMENTE CARNES BOVINAS, SUÍNAS, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, LATICÍNIOS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS CORRELATOS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DOS DEPARTAMENTOS DE EDUCAÇÃO, ASSISTÊNCIA SOCIAL, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO E ESPORTES, LAZER E CULTURA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARAL/SP, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, especificado no edital e seus anexos, que são partes integrantes desta ATA, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS
2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são aquelas descritas no "**DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS**", anexo a esta ATA.
2.2. Nos preços estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto, ficando certo de que o CONTRATANTE, nenhum outro ônus caberá, além do pagamento estipulado acima.
2.2.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.
2.2.2. Eventual listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços constará como anexo a esta ATA.
2.2.3. O CONTRATANTE poderá promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado, condição indispensável para a solicitação de aquisição e/ou publicação periódica no Diário Oficial do Município.

CLAÚSULA TERCEIRA – ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)
3.1. O órgão gerenciador será o(a) **MUNICÍPIO DE TAQUARAL**.
3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

CLÁUSULA QUARTA - ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
4.1. Não será admitida a adesão à ATA decorrente deste certame, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

CLÁUSULA QUINTA – VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da ATA será de 1 (um) ano, contado a partir do 1º (primeiro) dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do FORNECEDOR, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. Em caso de prorrogação da ATA, será renovado o quantitativo originalmente registrado, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

5.1.2. O contrato decorrente da ATA terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. **A contratação com os FORNECEDORES registrados na ATA será formalizada pelo CONTRATANTE por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme art. 95 da Lei nº 14.133/2021**.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ATA.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ATA:

5.4.1. Serão registrados na ATA os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o FORNECEDOR oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no instrumento convocatório e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ATA, na forma de anexo, o registro do FORNECEDOR que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos FORNECEDORES registrados na ATA.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os FORNECEDORES que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos FORNECEDORES que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos FORNECEDORES remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o FORNECEDOR vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no instrumento convocatório; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do FORNECEDOR ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 11.

5.8. O preço registrado com indicação dos FORNECEDORES será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ATA.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o FORNECEDOR mais bem classificado será convocado para assinar a ATA, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do FORNECEDOR convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pelo CONTRATANTE.

5.10. A ATA será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ATA no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7 e subitens, fica facultado ao CONTRATANTE convocar os FORNECEDORES remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos FORNECEDORES que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, o CONTRATANTE, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do instrumento

convoatório, poderá:
5.12.1. Convocar para negociação os demais FORNECEDORES remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos FORNECEDORES remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
5.13. **A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada**.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE
6.1. Constituem obrigações do CONTRATANTE:
6.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo FORNECEDOR, de acordo com a ATA e seus anexos;
6.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
6.1.3. Notificar o FORNECEDOR, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;
6.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução da ATA e o cumprimento das obrigações pelo FORNECEDOR;
6.1.5. Comunicar o FORNECEDOR para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021;
6.1.6. Efetuar o pagamento ao FORNECEDOR do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência, bem como, se for o caso, procedendo com a retenção dos tributos cabíveis, mormente sobre o Imposto sobre a Renda e Proventos de Qualquer Natureza – IR, com base nas Instruções Normativas da Receita Federal vigentes;
6.1.7. Rejeitar em todo ou em parte, qualquer material/serviço de má qualidade e em desconformidade com as especidades do edital e seus anecos;
6.1.8. Aplicar ao FORNECEDOR as sanções previstas na lei e nesta ATA;
6.1.9. Não praticar atos de ingerência na administração do FORNECEDOR, tais como: indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto; fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo FORNECEDOR; estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do FORNECEDOR; definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos; demandar a funcionário do FORNECEDOR a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do FORNECEDOR;
6.1.10. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo FORNECEDOR.
6.2. O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo FORNECEDOR com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do FORNECEDOR, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR
7.1. O FORNECEDOR deve cumprir todas as obrigações constantes desta ATA e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
7.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor da ATA ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
7.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da ATA, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
7.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução da ATA pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
7.1.4. Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório durante toda a vigência da

ATA, ficando facultado ao CONTRATANTE, a qualquer momento, exigir a apresentação de parte ou totalidade dos documentos apresentados quando daquelas fases;
7.1.5. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto da ATA;
7.1.6. Comunicar ao fiscal do ATA, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;
7.1.7. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
7.1.8. Cumprir, durante todo o período de execução da ATA, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
7.1.9. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da ATA;
7.1.10. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da ATA, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021;
7.1.11. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
7.1.12. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
7.1.13. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
7.1.14. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas desta ATA, com habilitação e conhecimento adequados;
7.1.15. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
7.1.16. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
7.1.17. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
7.1.18. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
7.1.19. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
7.1.20. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
7.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
7.1.22. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481/2008;
7.1.23. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
7.1.24. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709/2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
7.1.25. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, se for o caso;
7.1.26. Cumprir todas as demais especificidades do edital e seus anexos.

CLÁUSULA OITAVA – ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS
8.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
8.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ATA tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021;
8.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições

legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
8.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
8.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
8.1.3.2. Os preços inicialmente registrados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, contado a partir da data-base vinculada ao orçamento estimado.
8.1.3.3. Dentro do prazo de vigência da ATA e mediante solicitação do FORNECEDOR, os preços registrados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), calculado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
8.1.3.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
8.1.3.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao FORNECEDOR a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
8.1.3.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
8.1.3.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
8.1.3.8. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
8.1.3.9. O reajuste e a repactuação serão realizados por apostilamento.

CLÁUSULA NONA – NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS
9.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o FORNECEDOR para negociar a redução do preço registrado.
9.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o FORNECEDOR será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
9.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os FORNECEDORES do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os FORNECEDORES que tiveram seu registro cancelado.
9.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ATA, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
9.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ATA para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.
9.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o FORNECEDOR não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ATA, será facultado ao FORNECEDOR requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
9.2.1. Neste caso, o FORNECEDOR encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
9.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o FORNECEDOR deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ATA, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 11.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e na legislação aplicável.
9.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os FORNECEDORES do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
9.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ATA, nos termos do item 11.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
9.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 9.2 e no item 9.2.1, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
9.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ATA sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art.

124 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas ATAS poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
10.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
10.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
10.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.
10.3. O órgão gerenciador que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
10.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462/2023.
10.5. Competirá ao órgão gerenciador autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
10.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao FORNECEDOR beneficiário da ATA, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
10.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão gerenciador, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 10.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1. O registro do FORNECEDOR será cancelado pelo gerenciador, quando o FORNECEDOR:
11.1.1. Descumprir as condições da ATA, sem motivo justificado;
11.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pelo CONTRATANTE, sem justificativa razoável;
11.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462/2023; ou
11.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021;
11.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao FORNECEDOR não ultrapasse o prazo de vigência da ATA, poderá o órgão gerenciador, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ATA enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
11.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 11.1 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
11.3. Na hipótese de cancelamento do registro do FORNECEDOR, o órgão gerenciador poderá convocar os FORNECEDORES que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
11.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ATA, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
11.4.1. Por razão de interesse público;
11.4.2. A pedido do FORNECEDOR, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
11.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462/2023.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

12.1. O descumprimento da ATA ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no instrumento convocatório.
12.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ATA.
12.2. Ainda, comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o FORNECEDOR que:
a) der causa à inexecução parcial da ATA;
b) der causa à inexecução parcial da ATA que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total da ATA;
d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da ATA sem motivo justificado;
e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução da ATA;
f) praticar ato fraudulento na execução da ATA;
g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

12.3. Serão aplicadas ao FORNECEDOR que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. Advertência, quando o FORNECEDOR der causa à inexecução parcial da ATA, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

ii. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" dos subitens acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" dos subitens acima, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

3. Multa:

3.1. Moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado na entrega do objeto, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplida, até o limite de 5% (cinco por cento).

3.1.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a CONTRATANTE a promover o cancelamento da ATA por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

3.2. Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da ATA, no caso de inexecução total do objeto.

12.4. A aplicação das sanções previstas nesta ATA não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

12.5. Todas as sanções previstas nesta ATA poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

12.5.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.5.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE ao FORNCEDOR, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

12.5.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao FORNECEDOR, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.7. Na aplicação das sanções serão considerados:
a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

12.9. A personalidade jurídica do FORNECEDOR poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o FORNECEDOR, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.10. O FORNECEDOR deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

12.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

12.12. Os débitos do FORNECEDOR para com a Administração CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o FORNECEDOR possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26/2022.
12.13. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ATA (art. 7º, XIV, do Decreto nº 11.462/2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, IX, do Decreto nº 11.462/2023).
12.14. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 11.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do FORNECEDOR.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – CONDIÇÕES GERAIS
13.1. AS CONDIÇÕES GERAIS DE EXECUÇÃO DO OBJETO, TAIS COMO OS PRAZOS PARA ENTREGA, RECEBIMENTO E PAGAMENTO, DEMAIS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO FORNECEDOR, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA E DEMAIS CONDIÇÕES DO AJUSTE, ENCONTRAM-SE DEFINIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO.
13.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.
13.3. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), e alterações, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.
13.4. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.
13.5. Fica eleito o Foro de Pitangueiras, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta ATA que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente ATA foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Taquaral/SP, XX de XXX de 2026

_____
Representante legal do CONTRATANTE

_____
Representante legal do FORNECEDOR

TESTEMUNHAS:

Testemunha 1
Nome:
Endereço:
RG:
CPF:
Ass.: _____

Testemunha 2
Nome:
Endereço:
RG:
CPF:
Ass.: _____

PROC.	PÁG.	RUBRICA

DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS

PROC.	PÁG.	RUBRICA

CADASTRO RESERVA

1. SEGUINDO A ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO, SEGUE RELAÇÃO DE FORNECEDORES QUE ACEITARAM COTAS OS ITENS COM PREÇOS IGUAIS AO ADJUDICATÁRIO:

OU

1. NÃO HOUVE FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA DE FORNECEDORES QUE ACEITARAM COTAS OS ITENS COM PREÇOS IGUAIS AO ADJUDICATÁRIO.

2. SEGUINDO A ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO, SEGUE RELAÇÃO DE FORNECEDORES QUE MANTIVERAM SUA PROPOSTA ORIGINAL:

PROC.	PÁG.	RUBRICA

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE TAQUARAL
FORNECEDOR: XXXXXX
ARP N° XX/2026
OBJETO: XXX

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

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

c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://doe.tce.sp.gov.br/) , em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2024, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

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

LOCAL e DATA: Taquaral/SP, XX de XXX de 2026

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome: Ari Fernando Jacinto
Cargo: Prefeito Municipal
CPF:
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DE DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome: Ari Fernando Jacinto
Cargo: Prefeito Municipal
CPF:
Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome: Ari Fernando Jacinto
Cargo: Prefeito Municipal
CPF:
Assinatura: _____

Pelo contratado:
Razão Social:

PROC.	PÁG.	RUBRICA

CNPJ:
Nome/Representante:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:
Nome: Ari Fernando Jacinto
Cargo: Prefeito Municipal
CPF:
Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):
Tipo de ato sob sua responsabilidade: **FISCAL DO CONTRATO**
Nome:
Cargo:
CPF:
Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.

PROC.	PÁG.	RUBRICA

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE TAQUARAL
CNPJ Nº: 01.610.390/0001-84
FORNECEDOR:
CNPJ Nº:
ATA N° (DE ORIGEM):
DATA DA ASSINATURA:
VIGÊNCIA:
OBJETO:
VALOR (R$):

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

LOCAL e DATA: Taquaral/SP, XX de XXX de 2026

RESPONSÁVEL:
Nome: Ari Fernando Jacinto
Cargo: Prefeito Municipal
CPF:
Assinatura: _____