

ANEXO I.a. – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Informações Básicas:

1.1. N° Processo Administrativo: 59/2026

1.2. N° DFD: 109/2026

1.3. OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS PERECÍVEIS PARA O FORNECIMENTO DE MERENDA NA REDE PÚBLICA DE ENSINO DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO CIOESTE.

DIRETORIA	RESPONSÁVEL
Diretoria de Programas e Projetos	Brenda Cantagessi

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Consórcio Intermunicipal da Região Oeste Metropolitana de São Paulo (CIOESTE), entidade de direito público de natureza autárquica e multifinalitária, constituída nos termos da Lei Federal nº 11.107, de 6 de abril de 2005, e regulamentada pelo Decreto Federal nº 6.017, de 17 de janeiro de 2007, tem entre suas finalidades institucionais a promoção da cooperação técnica e administrativa entre os municípios consorciados, visando à racionalização de recursos públicos, à ampliação da capacidade de planejamento e à melhoria contínua dos serviços prestados à população. Nesse contexto, o consórcio atua como instrumento de gestão associada, viabilizando contratações centralizadas que proporcionam ganho de escala, padronização de procedimentos e maior eficiência na aplicação dos recursos destinados às políticas públicas de interesse comum. A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento regular e ininterrupto de alimentos perecíveis destinados ao preparo da merenda escolar nas unidades educacionais das redes públicas de ensino dos municípios consorciados, durante todo o período letivo. Os alimentos perecíveis constituem componente essencial e insubstituível dos cardápios da alimentação escolar, sendo responsáveis pelo aporte de proteínas de alto valor biológico, vitaminas, minerais e fibras indispensáveis ao crescimento, ao desenvolvimento e à manutenção da saúde dos estudantes. A ausência ou insuficiência desses gêneros alimentícios nos cardápios comprometeria diretamente a qualidade nutricional das refeições oferecidas, com reflexos sobre o estado de saúde, o

desenvolvimento biopsicossocial e o rendimento escolar dos alunos atendidos pelo programa de alimentação escolar.

O direito à alimentação escolar encontra-se consagrado no artigo 208, inciso VII, da Constituição Federal, que estabelece o dever do Estado de garantir programas suplementares de alimentação aos educandos do ensino fundamental. Esse mandamento constitucional foi regulamentado pela Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e institui as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O artigo 3º da referida lei consagra a alimentação escolar como direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, enquanto o artigo 4º estabelece que o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

As diretrizes da alimentação escolar, previstas no artigo 2º da Lei nº 11.947/2009, orientam o emprego de alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura e as tradições alimentares locais, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos em conformidade com sua faixa etária e estado de saúde. A Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que regulamenta o atendimento da alimentação escolar no âmbito do PNAE, determina expressamente a utilização prioritária de alimentos in natura e minimamente processados na composição dos cardápios escolares, categoria na qual se inserem os alimentos perecíveis objeto desta contratação, tais como carnes bovinas, suínas e de aves, ovos, leite e derivados, frutas, legumes, verduras e hortaliças. A Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, reforçou essas diretrizes ao estabelecer limites mais restritivos para a aquisição de alimentos ultraprocessados, determinando que a proporção desses itens não ultrapasse quinze por cento do total dos recursos aplicados, o que eleva proporcionalmente a necessidade de aquisição de alimentos perecíveis in natura e minimamente processados para composição dos cardápios escolares.

O fornecimento de alimentos perecíveis para a merenda escolar insere-se no contexto mais amplo da política de segurança alimentar e nutricional prevista na Lei Federal nº

11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e estabelece que a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal. Os alimentos perecíveis são indispensáveis para o atendimento aos parâmetros nutricionais mínimos estabelecidos pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020, que determina a oferta obrigatória de alimentos fonte de proteína de alto valor biológico e a limitação do uso de alimentos processados e ultraprocessados. A composição dos cardápios, elaborada por nutricionista habilitado conforme exigência do artigo 11 da Lei nº 11.947/2009, depende fundamentalmente da disponibilidade contínua de alimentos perecíveis em quantidade e qualidade adequadas.

A natureza perecível dos gêneros alimentícios objeto desta contratação exige cuidados específicos quanto às condições de transporte, armazenamento e manipulação, em observância às normas sanitárias vigentes, em especial a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que estabelece os Procedimentos Operacionais Padronizados aplicáveis aos estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos. O fornecedor deverá garantir a manutenção da cadeia de frio durante todo o processo de transporte e entrega, assegurando que os produtos cheguem às unidades escolares em temperatura adequada à sua conservação e dentro dos prazos de validade estabelecidos, conforme os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade expedidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela ANVISA.

A aquisição centralizada por intermédio do CIOESTE, mediante o Sistema de Registro de Preços (SRP), previsto no artigo 82 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, representa a solução mais adequada e economicamente eficiente para o fornecimento contínuo de alimentos perecíveis a toda a região metropolitana oeste de São Paulo. O registro de preços permite a contratação de acordo com as necessidades efetivas de cada município consorciado, respeitando as particularidades locais quanto ao quantitativo, à periodicidade de entregas e à logística de distribuição refrigerada, ao mesmo tempo em que amplia o poder de negociação junto aos fornecedores, garante a padronização da

qualidade dos produtos adquiridos e assegura a transparência e a rastreabilidade de todas as operações. A centralização da contratação por meio de consórcio público encontra amparo no artigo 2º, parágrafo 1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, que reconhece os consórcios públicos como órgãos ou entidades aptos a conduzir licitações e contratações públicas.

Dessa forma, a presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento regular, contínuo e em condições sanitárias adequadas de alimentos perecíveis destinados ao preparo da merenda escolar nas unidades educacionais dos municípios consorciados, em observância aos princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da proteção integral à criança e ao adolescente, bem como em cumprimento às diretrizes do PNAE, às normas de segurança alimentar e nutricional e aos parâmetros sanitários vigentes no ordenamento jurídico brasileiro. A solução proposta atende aos critérios de economicidade, eficiência administrativa e interesse público, consolidando o papel do CIOESTE como instrumento de cooperação federativa voltado à garantia do direito à alimentação escolar de qualidade para todos os estudantes da educação básica pública da região metropolitana oeste de São Paulo.

II. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Por se tratar de contratação para os Municípios Consorciados, não se faz necessário o atendimento ao presente tópico, sendo tal demanda prevista nas atas da Câmara Técnica de Educação e deliberado pela Assembleia de Prefeitos, com base em formulário compartilhado com os gabinetes dos municípios consorciados, através de dados regionais, conforme Instrução Normativa CIOESTE 001/2026, atendendo ao princípio do planejamento.

III. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A Contratada deverá comprovar aptidão para desempenho da atividade pertinente e compatível com as descrições do objeto do presente Termo de Referência.

Todos os serviços deverão ser executados com fiel observância das normas técnicas aplicáveis, sob responsabilidade direta da contratada.

- O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo.
- Os produtos deverão atender fielmente as especificações descritas no item “**1. Definição do Objeto,**” do Termo de Referência, bem como ao prazo de validade adequado, devendo estarem em suas embalagens devidamente apropriadas.
- As entregas deverão ser realizadas conforme cronograma acordado com cada município, diretamente nas unidades escolares ou em centrais de distribuição designadas, com veículo refrigerado para produtos perecíveis.
- O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, tratando-se de itens de primeira necessidade destinados à segurança alimentar de estudantes em situação de vulnerabilidade.
- Não será exigida garantia da contratação, nos termos do Art. 96, §1º, da Lei nº 14.133/2021.
- Não será admitida a subcontratação do objeto.
- Não há necessidade de realização de vistoria técnica prévia.
- Será permitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, observadas as seguintes regras:
 - as empresas consorciadas apresentarão compromisso público ou particular de constituição do consórcio, assinado por todas, onde deverá estar indicada a empresa líder como responsável principal perante o órgão licitante pelos atos praticados pelo consórcio, devendo constar expressamente do instrumento os poderes específicos para requerer, assumir compromissos, transigir, discordar, desistir, renunciar, receber e dar quitação, como também receber citação em Juízo;
 - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;
 - o consórcio vencedor, quando for o caso, ficará obrigado a promover a sua constituição e registro antes da celebração do Contrato;
 - As empresas consorciadas responderão solidariamente pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase da licitação quanto na da execução do Contrato;

- A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato;
- 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.

IV. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

As quantidades foram apuradas mediante processo metodológico estruturado, consubstanciado na Instrução Normativa CIOESTE nº 001/2026, que estabeleceu os critérios, fontes e procedimentos para o levantamento das demandas regionais, chancelados em reunião da Câmara Técnica de Educação, relativos à Região Oeste Metropolitana de São Paulo, os quais serviram de parâmetro técnico para a estimativa e projeção das necessidades. As quantidades finais, contudo, foram validadas e chanceladas pelos próprios municípios consorciados ao CIOESTE, mediante envio de ofícios formais com Estudo Técnico Preliminar (ETP-R) prévio para que se manifestassem, conferindo respaldo institucional e legitimidade ao processo. Ressalte-se que, durante a fase de Intenção de Registro de Preços, nenhum município não consorciado apresentou adesão ou demanda, razão pela qual a consolidação restringiu-se aos municípios integrantes do consórcio.

A alimentação escolar constitui elemento estruturante da política educacional e da garantia de direitos fundamentais dos estudantes da educação básica pública, sendo que a oferta de refeições nutricionalmente adequadas durante o período letivo depende fundamentalmente da disponibilidade contínua de alimentos perecíveis congelados de qualidade, tais como carnes de peixe, bovina, aves e suína submetidas ao processo de congelamento rápido individual (IQF - Individually Quick Frozen). Estes alimentos são responsáveis pelo aporte de proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais

essenciais ao desenvolvimento integral dos alunos, mantendo suas propriedades nutricionais e sensoriais preservadas graças à tecnologia de congelamento. A segurança alimentar e nutricional dos estudantes, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pela Lei Federal nº 11.947/2009, deve ser compreendida como condição indispensável para a efetivação do direito à educação de qualidade, uma vez que o estado nutricional adequado é pressuposto para a aprendizagem, o rendimento escolar e o desenvolvimento biopsicossocial.

O fornecimento de produtos cárneos congelados (bovinos, peixes, aves e suínos) para a merenda escolar atende diretamente às diretrizes de universalidade e equidade do PNAE, garantindo que todos os estudantes matriculados nas redes públicas de ensino dos municípios consorciados tenham acesso a refeições nutricionalmente completas durante todo o período letivo. A composição dos cardápios, elaborada por profissional nutricionista habilitado conforme exigência do artigo 11 da Lei nº 11.947/2009, observa os parâmetros nutricionais estabelecidos pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020, que determina a utilização prioritária de alimentos in natura e minimamente processados, categoria na qual se inserem os gêneros perecíveis congelados objeto desta contratação, que incluem cortes específicos, filés, iscas e cubos, tanto in natura quanto condimentados com ingredientes permitidos. A Resolução CD/FNDE nº 3/2025 reforçou essas diretrizes ao limitar a aquisição de alimentos ultraprocessados a no máximo quinze por cento do total dos recursos aplicados, elevando proporcionalmente a necessidade de aquisição de proteínas congeladas de alta qualidade para composição dos cardápios escolares. A adequação nutricional das refeições assegura o atendimento às necessidades calóricas e de macronutrientes dos estudantes, respeitando as diferenças entre faixas etárias, com a presença regular de alimentos fonte de proteína animal rigorosamente inspecionados e em conformidade com as normas da Anvisa.

O fornecimento regular de proteínas animais congeladas para a merenda escolar é uma exigência decorrente do princípio constitucional da dignidade da pessoa humana e do dever estatal de proteção integral à criança e ao adolescente, conforme estabelecido pelo artigo 227 da Constituição Federal e pelo Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/1990). Para parcela significativa dos estudantes atendidos pelas redes públicas de ensino, a merenda escolar representa a principal fonte de nutrição diária, de modo que a

insuficiência ou ausência de proteínas de qualidade nos cardápios pode acarretar deficiências nutricionais, anemia, comprometimento do sistema imunológico e prejuízos ao desenvolvimento físico e cognitivo. Os alimentos congelados através do método IQF garantem a segurança microbiológica, a padronização dos cortes (facilitando o porcionamento) e o cumprimento da política de segurança alimentar prevista na Lei Federal nº 11.346/2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), promovendo o direito humano à alimentação adequada, segura e nutricionalmente completa.

A adequação do fornecimento de carnes congeladas é um dos indicadores de efetividade das políticas públicas de alimentação escolar monitorados pelo FNDE e pelos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE) de cada município. O provimento de proteínas congeladas (tais como tilápia, cação, peito de frango e lombo suíno) em quantidade e qualidade suficientes para atender aos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico eleva o padrão nutricional das refeições oferecidas aos estudantes, conforme exigido pelas diretrizes do PNAE e pela meta de erradicação da fome estabelecida nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas. A aquisição centralizada via CIOESTE reafirma o compromisso dos municípios consorciados com a garantia do direito à alimentação escolar de qualidade, otimizando a logística de cadeia do frio, promovendo a equidade regional e cumprindo as metas de segurança alimentar e nutricional previstas no Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

A distribuição dos quantitativos de alimentos congelados entre os municípios consorciados segue critério de proporcionalidade direta ao número de alunos matriculados em cada rede municipal de ensino e ao número de dias letivos previstos no calendário escolar, conforme dados oficiais do Censo Escolar mais recente. Esta estratégia assegura a equidade regional, permitindo que tanto municípios de maior porte quanto os de menor porte recebam produtos cárneos congelados em quantidade proporcional à sua demanda efetiva, com garantia de integridade do produto devido ao rigoroso controle de temperatura no armazenamento e transporte, assegurando o atendimento integral dos estudantes beneficiários e a continuidade do fornecimento ao longo de todo o ano letivo. Abaixo, apresenta-se a tabela demonstrativa da distribuição

estimada por município, validando a escala da contratação de produtos perecíveis congelados frente à realidade educacional do CIOESTE:

QUADRO A – DADOS EDUCACIONAIS

Município	Escolas	Ed. Inf.	Fund. I	Fund. II	Total Alunos
Araçariguama	20	1.155	1.671	1.291	4.117
Barueri	114	18.051	25.268	21.891	65.210
Cajamar	44	5.784	6.195	5.337	17.316
Carapicuíba	56	11.246	5.344	0	11.246
Cotia	104	11.579	17.021	1.906	30.506
Ibiúna	69	3.290	5.344	0	8.634
Itapevi	68	10.409	18.386	0	28.795
Itu	67	6.333	9.002	0	15.335
Jandira	35	3.982	5.420	0	9.402
Osasco	144	25.499	38.978	0	64.477
Pirapora do Bom Jesus	15	1.171	1.383	0	2.554
Santana de Parnaíba	72	7.923	10.129	5.265	23.317
São Roque	49	3.367	4.432	3.993	11.792
Vargem Grande Paulista	24	2.065	3.058	0	5.123
TOTAL	881	111.854	146.287	39.683	297.824

A alimentação escolar constitui elemento estruturante da política educacional e da garantia de direitos fundamentais dos estudantes da educação básica pública, sendo que a oferta de refeições nutricionalmente adequadas durante o período letivo depende fundamentalmente da disponibilidade contínua de proteínas animais. Estes alimentos são responsáveis pelo aporte de proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais essenciais ao desenvolvimento integral dos alunos, mantendo suas propriedades nutricionais e sensoriais preservadas graças à tecnologia de congelamento. A segurança alimentar e nutricional dos estudantes, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pela Lei Federal nº 11.947/2009, deve ser compreendida como condição indispensável para a efetivação do direito à educação de qualidade, uma

vez que o estado nutricional adequado é pressuposto para a aprendizagem, o rendimento escolar e o desenvolvimento biopsicossocial.

O fornecimento de produtos cárneos congelados para a merenda escolar atende diretamente às diretrizes de universalidade e equidade do PNAE, garantindo que todos os estudantes matriculados nas redes públicas de ensino dos municípios consorciados tenham acesso a refeições nutricionalmente completas durante todo o período letivo. A composição dos cardápios, elaborada por profissional nutricionista habilitado conforme exigência do artigo 11 da Lei nº 11.947/2009, observa os parâmetros nutricionais estabelecidos pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020, que determina a utilização prioritária de alimentos in natura e minimamente processados, categoria na qual se inserem os gêneros perecíveis congelados objeto desta contratação, que incluem cortes específicos, filés, iscas e cubos, tanto in natura quanto condimentados com ingredientes permitidos. A Resolução CD/FNDE nº 3/2025 reforçou essas diretrizes ao limitar a aquisição de alimentos ultraprocessados a no máximo quinze por cento do total dos recursos aplicados, elevando proporcionalmente a necessidade de aquisição de proteínas congeladas de alta qualidade para composição dos cardápios escolares. A adequação nutricional das refeições assegura o atendimento às necessidades calóricas e de macronutrientes dos estudantes, com a presença regular de alimentos fonte de proteína animal rigorosamente inspecionados e em conformidade com as normas da Anvisa (Instrução Normativa nº 161/2022 e RDC nº 623/2022).

O fornecimento regular de proteínas animais congeladas para a merenda escolar é uma exigência decorrente do princípio constitucional da dignidade da pessoa humana e do dever estatal de proteção integral à criança e ao adolescente, conforme estabelecido pelo artigo 227 da Constituição Federal e pelo Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/1990). Para parcela significativa dos estudantes atendidos pelas redes públicas de ensino, a merenda escolar representa a principal fonte de nutrição diária, de modo que a insuficiência ou ausência de proteínas de qualidade nos cardápios pode acarretar deficiências nutricionais, anemia, comprometimento do sistema imunológico e prejuízos ao desenvolvimento físico e cognitivo. Importante salientar, que a escolha por alimentos congelados através do método IQF garantem a segurança microbiológica, a padronização dos cortes (facilitando o porcionamento) e o cumprimento da política de segurança

alimentar prevista na Lei Federal nº 11.346/2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), promovendo o direito humano à alimentação adequada, segura e nutricionalmente completa.

As quantidades de produtos cárneos congelados foram dimensionadas de acordo com o per capita nutricional preconizado pelas resoluções do PNAE (Resolução CD/FNDE nº 06/2020), adaptadas à realidade regional e garantindo a cobertura para todo o ano escolar. Considerando o universo de 297.824 alunos em 881 unidades escolares e a necessidade de fornecimento contínuo de proteínas de qualidade, o dimensionamento total resulta em: 4.850.675 kg de carnes congeladas anuais, distribuídos entre as quatro principais categorias de proteína animal. O provimento destas proteínas congeladas em quantidade e qualidade suficientes eleva o padrão nutricional das refeições oferecidas, otimizando a logística de cadeia do frio e promovendo a equidade regional.

A distribuição dos quantitativos de alimentos congelados entre os municípios consorciados segue critério de proporcionalidade direta ao número de alunos matriculados em cada rede municipal de ensino e ao número de dias letivos previstos no calendário escolar, conforme dados oficiais do Censo Escolar mais recente. Esta estratégia assegura que tanto municípios de maior porte quanto os de menor porte recebam produtos cárneos congelados em quantidade proporcional à sua demanda efetiva, com garantia de integridade do produto devido ao rigoroso controle de temperatura no armazenamento e transporte. O quadro a seguir apresenta a distribuição por categoria de proteína congelada, com base nos alunos matriculados, ajustada para a cobertura integral de 200 dias letivos para o fornecimento de carnes:

QUADRO B – DADOS EDUCACIONAIS

Categoria de Proteína	Per Capita (por dia letivo)	Dias/Ano	Quantidade Anual Estimada
Carnes de Peixe (IQF)	80 g/aluno	20	485.065,00 kg
Carnes de Frango (IQF)	80 g/aluno	72	1.746.245,00 kg
Carnes Suínas (IQF)	80 g/aluno	36	873.120,00 kg
Carnes Bovinas (IQF)	80 g/aluno	72	1.746.245,00 kg
TOTAL	80 g/aluno	200	4.850.675,00 kg

V. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A análise mercadológica confirmou a disponibilidade plena dos itens objeto da contratação, que abrangem proteínas animais perecíveis congeladas destinadas ao preparo da merenda escolar nas unidades educacionais dos municípios consorciados, contemplando carnes in natura submetidas ao processo de congelamento rápido individual (IQF - Individually Quick Frozen), adequadas às diferentes faixas etárias atendidas pela Educação Infantil, Ensino Fundamental I e Ensino Fundamental II. Os itens especificados incluem carnes de peixe (tilápia em filé, pirarucu em cubos, cação em cubos, mapará em iscas, polaca do Alasca em iscas e piramutaba em iscas), carnes de aves (peito condimentado em bifes e cubos, filé de sobrecoxa em cubos, peito em iscas, filé de peito Sassami, peito desfiado com legumes, bolinhos de frango e hambúrgueres de frango) e carnes suínas (lombo condimentado em bifes, pernil em cubos, filé mignon condimentado em tiras, bolinho de suíno e hambúrguer de suíno), e carnes bovinas (coxão mole condimentado em bifes, miolo de acém em cubos, patinho em tiras, lagarto condimentado em iscas, miolo de paleta moída, patinho moído, bolinho de bovino e hambúrguer de bovino), todos em cortes específicos e condições de congelamento que preservam as propriedades nutricionais e sensoriais essenciais à composição de cardápios nutricionalmente equilibrados, elaborados por nutricionista habilitado conforme exigência da legislação vigente.

A capacidade produtiva do mercado de carnes congeladas no Brasil demonstra-se plenamente adequada para atender a demanda consolidada do CIOESTE. Frigoríficos especializados em processamento de carnes de peixe, bovina, aves e suínas, distribuidoras de produtos congelados, cooperativas de produção animal e centrais de abastecimento especializados no fornecimento de proteínas congeladas para programas de alimentação escolar possuem expertise comprovada na produção, beneficiamento e distribuição de itens conforme as normas sanitárias vigentes, em especial a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, a Resolução RDC nº 275/2002, a Instrução Normativa nº 161/2022 da ANVISA, os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA, as normas do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP), Municipal (SIM) ou SISBI - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal do fabricante do produto,

e as diretrizes nutricionais da Resolução CD/FNDE nº 6/2020, apresentando capacidade logística especializada em congelamento rápido individual (IQF) e manutenção rigorosa de cadeia de frio para atendimento em larga escala. A disponibilidade de fornecedores qualificados foi confirmada através de consulta ao mercado, que identificou múltiplas empresas com registros sanitários válidos, certificação de inspeção de produtos de origem animal, experiência comprovada em fornecimento de carnes congeladas para redes públicas de educação, tecnologia de congelamento IQF certificada, frota refrigerada adequada para manutenção de temperaturas controladas e capacidade de atender aos prazos de entrega, condições rigorosas de cadeia de frio e frequência de abastecimento especificados.

ALTERNATIVAS DE CONTRATAÇÃO AVALIADAS

Alternativa 1: Aquisição Individual por Município

Cada um dos 14 municípios consorciados realizaria licitação independente para aquisição de carnes congeladas destinadas à merenda escolar, conforme suas necessidades específicas.

Vantagens Teóricas: autonomia municipal na seleção de fornecedores locais especializados em carnes congeladas, possibilidade de customização dos cardápios conforme hábitos alimentares regionais, gestão simplificada em nível municipal e possibilidade de aquisição direta de produtores locais de carnes congeladas.

Desvantagens Críticas: fragmentação da demanda em 14 processos licitatórios distintos, perda significativa de economia de escala, impossibilidade de padronização de qualidade sanitária e de processo IQF entre municípios, multiplicação de custos administrativos e de fiscalização sanitária, risco de inconsistência nas especificações técnicas de congelamento e nos padrões de inspeção de carnes congeladas, dificuldade em garantir conformidade com as normas sanitárias (RDC nº 216/2004, IN nº 161/2022) e nutricionais em todos os processos, potencial de desigualdade no padrão nutricional das refeições entre municípios, risco de desabastecimento em municípios menores com

menor atratividade para fornecedores especializados em produtos congelados com frota refrigerada, e prazo total de implementação significativamente maior, comprometendo a continuidade do fornecimento durante o ano letivo.

Análise Econômica: a fragmentação da demanda resultaria em perda de poder de negociação. Enquanto o CIOESTE pode negociar o volume total de carnes congeladas em bloco para atendimento de toda a rede pública dos municípios consorciados, cada município negociaria isoladamente quantidades menores. Frigoríficos e distribuidoras de carnes congeladas oferecem descontos progressivos conforme volume, regularidade de pedidos e capacidade de manutenção de cadeia de frio, de modo que a aquisição fragmentada resultaria em preços unitários significativamente superiores aos obtidos em licitação centralizada, comprometendo a economicidade na aplicação dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.

Alternativa 2: Contratação Centralizada via Consórcio Público por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP)

O CIOESTE realizaria uma única licitação para registro de preços de carnes congeladas, com posterior contratação conforme necessidade de cada município ao longo do exercício, respeitando a periodicidade de entregas exigida pela natureza dos produtos refrigerados e congelados.

Vantagens: agregação da demanda total de todos os municípios consorciados), economia de escala significativa em negociação com frigoríficos e distribuidoras especializadas, padronização de qualidade sanitária, de processo IQF e de especificações técnicas em toda a região, simplificação administrativa com um único processo licitatório, flexibilidade de contratação conforme demanda real e calendário escolar de cada município, garantia de conformidade com as normas sanitárias (RDC nº 216/2004, IN nº 161/2022, MAPA) e de inspeção vigentes, poder de negociação superior com fornecedores de produtos congelados com frota refrigerada especializada, redução de custos de fiscalização e controle de qualidade, equidade no padrão nutricional das refeições entre municípios, rastreabilidade integral dos lotes entregues através de documentação de inspeção sanitária e garantia de manutenção rigorosa da cadeia de frio desde a origem até a entrega nas unidades escolares.

JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA A ESCOLHA DA CONTRATAÇÃO CENTRALIZADA VIA SRP

Necessidade de Padronização e Controle Sanitário: a aquisição de carnes congeladas para a merenda escolar exige rigoroso controle sanitário e de qualidade em conformidade com as normas vigentes, em especial a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, a Instrução Normativa nº 161/2022 da ANVISA, os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA, as normas do Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal para produtos de origem animal, e os parâmetros nutricionais estabelecidos pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e pela Resolução CD/FNDE nº 3/2025. Os itens especificados devem atender a critérios rigorosos de processo de congelamento IQF, temperatura de armazenamento e transporte, prazo de validade, condições de embalagem, rastreabilidade dos lotes desde a produção até o consumo nas unidades escolares e conformidade com características sensoriais e microbiológicas. A centralização da contratação permite que fornecedores qualificados, com certificação de inspeção sanitária vigente e tecnologia de congelamento IQF comprovada, sejam responsáveis por garantir conformidade com todas as normas técnicas e sanitárias aplicáveis, sob fiscalização unificada e padronizada.

Complexidade Logística e Operacional: o fornecimento de carnes congeladas para a merenda escolar exige planejamento logístico rigoroso e especializado, envolvendo a manutenção ininterrupta da cadeia de frio durante o transporte em veículos refrigerados, o armazenamento em câmaras congeladas conforme a natureza de cada produto, o monitoramento contínuo de temperaturas com registros de temperatura, o controle rigoroso de prazos de validade, a frequência regular de entregas compatível com a capacidade de armazenamento das unidades escolares e a distribuição tempestiva em todas as escolas dos municípios consorciados. Esta complexidade exige fornecedores com experiência comprovada em logística de distribuição de carnes congeladas em larga escala, frota refrigerada adequada com câmaras de congelamento, capacidade de gerenciar múltiplos pontos de entrega simultaneamente, rastreamento de temperatura

durante o transporte e garantia de integridade, temperatura e qualidade dos produtos até o recebimento nas cozinhas escolares.

Garantia de Equidade entre Municípios: a contratação centralizada garante que todos os estudantes matriculados nas redes públicas de ensino dos 14 municípios consorciados (297.824 alunos em 881 escolas) recebam refeições preparadas com carnes congeladas de mesma qualidade sanitária, especificação técnica e nutricional. Isto é particularmente importante considerando que municípios menores poderiam ter dificuldade em atrair fornecedores qualificados com frota refrigerada especializada, certificação de inspeção sanitária e tecnologia IQF em licitações isoladas, e que a padronização regional assegura o cumprimento uniforme das diretrizes do PNAE, das normas sanitárias e do direito constitucional à alimentação escolar adequada em toda a área de abrangência do consórcio.

Em conclusão, o mercado apresenta-se como plenamente apto a fornecer os itens especificados de carnes congeladas, e a solução de contratação via Registro de Preços pelo CIOESTE é a que melhor atende aos requisitos técnicos, sanitários e econômicos da Administração Pública. Esta modalidade de contratação, já adotada com sucesso por outros consórcios públicos e entes federativos em programas de alimentação escolar, demonstra ser a mais eficiente para gerenciar a complexa e recorrente demanda de carnes congeladas para a merenda escolar, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa, a manutenção rigorosa da cadeia de frio, a regularidade do abastecimento com produtos de qualidade certificada, o cumprimento integral das normas sanitárias vigentes e o disposto no artigo 18, parágrafo 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

VI. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi realizada por meio de pesquisa de preços em fontes oficiais e públicas, conforme previsto no Art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021. Utilizando como referência principal dados de editais de licitação e atas de registro de preços disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a metodologia adotada consistiu na coleta de preços unitários homologados para itens similares, ajustando-os para refletir a natureza da aquisição em grande volume pelo consórcio.

A tabela anexada a este Estudo Técnico Preliminar apresenta a estimativa de preços unitários para cada item com a indicação da base de cálculo utilizada. É importante ressaltar que a estimativa total é meramente referencial e será consolidada no Termo de Referência com base em uma pesquisa de mercado mais aprofundada, incluindo cotações formais de fornecedores.

VII. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação, por meio de Registro de Preços, de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de proteínas animais congeladas destinadas ao preparo da merenda escolar nas unidades educacionais das redes públicas municipais de ensino dos Municípios Consorciados do CIOESTE, durante todo o período letivo, conforme especificações técnicas definidas no Termo de Referência.

Os alimentos perecíveis congelados a serem fornecidos deverão atender aos padrões de qualidade, segurança sanitária, adequação nutricional e conformidade com a legislação vigente, contemplando carnes in natura submetidas ao processo de congelamento rápido individual (IQF - Individually Quick Frozen) que compõem os cardápios elaborados por nutricionista habilitado. Os itens especificados incluem carnes de peixe (tilápia em filé, pirarucu em cubos, cação em cubos, mapará em iscas, polaca do Alasca em iscas e piramutaba em iscas), carnes de aves (peito condimentado em bifes e cubos, filé de sobrecoxa em cubos, peito em iscas, filé de peito Sassami, peito desfiado com legumes, bolinhos de frango e hambúrgueres de frango) e carnes suínas (lombo condimentado em bifes, pernil em cubos, filé mignon condimentado em tiras, bolinho de suíno e hambúrguer de suíno), e carnes bovinas (coxão mole condimentado em bifes, miolo de acém em cubos, patinho em tiras, lagarto condimentado em iscas, miolo de paleta moída, patinho moído, bolinho de bovino e hambúrguer de bovino), todos em cortes específicos e condições de congelamento que preservam as propriedades nutricionais e sensoriais. A composição dos itens contempla alimentos do grupo de proteínas de alto valor biológico, vitaminas, minerais e aminoácidos essenciais, assegurando o aporte nutricional adequado conforme os parâmetros da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e os cardápios aprovados pelo nutricionista responsável técnico.

O quantitativo total estimado será distribuído proporcionalmente entre os 14 municípios consorciados conforme o número de alunos matriculados em cada rede municipal de ensino e o número de dias letivos previstos no calendário escolar, de acordo com os dados oficiais do Censo Escolar mais recente, destinados a atender os estudantes da Educação Infantil, Ensino Fundamental I e Ensino Fundamental II durante todo o ano letivo. O volume total de carnes congeladas anuais será distribuído conforme as necessidades específicas de cada município.

A execução será realizada conforme as demandas individuais dos municípios consorciados, respeitando o limite máximo quantitativo estabelecido na Ata de Registro de Preços e o prazo de vigência do respectivo instrumento. Cada município consorciado será responsável por formalizar sua adesão à ata, conduzir os procedimentos de execução contratual em seu âmbito, realizar o recebimento das carnes congeladas fornecidas, conferir a conformidade com as especificações técnicas, sanitárias e de processo IQF, verificar a integridade dos produtos e a manutenção rigorosa da cadeia de frio, controlar os prazos de validade, proceder à distribuição nas unidades escolares conforme cronograma de entregas e realizar a fiscalização do cumprimento das obrigações contratuais, incluindo a observância das condições de transporte em veículos refrigerados, armazenamento em câmaras congeladas conforme a natureza de cada produto e manipulação adequada das carnes perecíveis congeladas.

O CIOESTE atuará como órgão gerenciador do Registro de Preços, competindo-lhe a condução do procedimento licitatório para seleção de fornecedor(es) especializado(s) em carnes congeladas, gerenciamento da ata de registro de preços e suas eventuais alterações, monitoramento do cumprimento das condições pactuadas, coordenação das demandas dos municípios consorciados, manutenção de comunicação permanente com fornecedor(es) e municípios, garantia da conformidade com as normas sanitárias (Resolução RDC nº 216/2004, Instrução Normativa nº 161/2022, RDC nº 275/2002) e nutricionais vigentes, acompanhamento da apresentação de registros de inspeção sanitária para produtos de origem animal, laudos laboratoriais comprovando conformidade microbiológica, certificados de conformidade do processo IQF, certificados de temperatura controlada durante transporte e armazenamento, e resolução de conflitos que possam surgir na execução.

Aos municípios consorciados caberão formalizar adesão à ata de registro de preços, realizar as contratações decorrentes de acordo com suas necessidades específicas e calendário escolar, respeitar os quantitativos previamente estimados para cada município, realizar pagamentos conforme cronograma de entrega, executar a fiscalização local das carnes congeladas fornecidas com verificação de temperatura em câmaras congeladas, qualidade organoléptica (cor, odor, consistência), integridade das embalagens, rotulagem adequada, prazo de validade, condições de transporte refrigerado e manutenção da cadeia de frio, e comunicar ao CIOESTE qualquer irregularidade ou não conformidade identificada nos produtos recebidos, incluindo quebra da cadeia de frio, alteração de cor, odor ou textura, cristalização inadequada, presença de corpos estranhos ou desvios de temperatura.

A demanda por carnes congeladas para a merenda escolar está diretamente vinculada ao número de alunos matriculados nas redes municipais e ao número de dias letivos efetivos, podendo sofrer alterações ao longo do exercício em razão de transferências, novas matrículas, evasão escolar e eventuais suspensões de aulas. O Sistema de Registro de Preços oferece flexibilidade para ajustar as contratações conforme a demanda real de cada município, evitando desperdício de carnes congeladas por excesso de aquisição ou insuficiência no atendimento aos estudantes beneficiários, respeitando a natureza altamente perecível dos produtos congelados e a necessidade de entregas frequentes e regulares ao longo de todo o período letivo, com rigoroso controle de temperatura.

A centralização do processo licitatório no CIOESTE gera múltiplas vantagens, entre as quais a economia de escala decorrente da agregação da demanda de carnes congeladas de toda a região em um único procedimento, a redução de custos administrativos com a realização de um único processo licitatório em vez de 14 processos independentes, a maior eficiência na gestão de contratos, pagamentos e fiscalização sanitária de produtos congelados, a padronização de qualidade, segurança alimentar e especificações técnicas de congelamento IQF em toda a região consorciada e a garantia de uniformidade no padrão nutricional das refeições oferecidas aos estudantes, independentemente do porte do município em que estejam matriculados.

A solução centralizada é particularmente vantajosa para municípios de menor porte, que possuem capacidade técnica e operacional reduzida para realização de licitações

complexas envolvendo carnes congeladas com exigências rigorosas de cadeia de frio, tecnologia IQF certificada, orçamento limitado para absorver custos administrativos e de fiscalização sanitária, dificuldade em atrair fornecedores qualificados com frota refrigerada especializada, certificação de inspeção sanitária para produtos de origem animal e registro nos órgãos competentes em licitações isoladas, e menor poder de negociação com frigoríficos e distribuidoras de carnes congeladas. A centralização no CIOESTE permite que estes municípios se beneficiem de um processo competitivo, padronizado e com garantia de qualidade assegurada mediante exigência de registros de inspeção sanitária, laudos laboratoriais comprovando conformidade microbiológica, certificados de conformidade do processo IQF, certificados de temperatura controlada e licenças sanitárias vigentes.

A solução proposta de aquisição de carnes congeladas para a merenda escolar por meio de Registro de Preços centralizado no CIOESTE mostra-se tecnicamente adequada, economicamente vantajosa e socialmente relevante. A contratação centralizada permite que os 14 municípios consorciados, especialmente aqueles de menor porte com capacidade técnica e orçamentária reduzida, se beneficiem de um processo licitatório competitivo, padronizado e com qualidade sanitária assegurada, garantindo o fornecimento regular e ininterrupto de carnes congeladas de qualidade para o preparo de refeições nutricionalmente adequadas a todos os estudantes das redes públicas municipais de ensino da região metropolitana oeste de São Paulo durante todo o período letivo. A implementação desta solução contribuirá significativamente para a garantia do direito à alimentação escolar adequada, a manutenção do padrão nutricional dos cardápios com proteínas de alto valor biológico, a eficiência administrativa, a otimização dos recursos públicos municipais destinados à alimentação escolar e a padronização de qualidade sanitária e especificações técnicas de congelamento em toda a região consorciada.

VIII. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece como regra o parcelamento do objeto, visando ampliar a competitividade e permitir a participação de empresas de diferentes portes. Contudo, o mesmo dispositivo legal reconhece que o parcelamento deve ser adequado à

natureza e características do objeto, permitindo exceções quando tecnicamente justificado.

No caso da presente contratação de produtos perecíveis para fornecimento de merenda escolar na rede pública de ensino dos municípios consorciados ao CIOESTE, a adoção do parcelamento em 4 lotes temáticos por tipo de proteína animal (em vez de lote único ou parcelamento por item individual) justifica-se tanto por razões técnicas quanto econômicas, conforme Art. 40, V, "b", da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a divisão do objeto quando apropriado ao interesse público.

A contratação compreende 27 itens distintos de carnes congeladas, distribuídos entre pescados, aves, suínos e bovinos, com características técnicas, processos de abate, beneficiamento, cadeia de frio e certificações sanitárias completamente diferentes entre si. Agrupar todos os itens em um único lote criaria uma situação de restrição à competitividade, uma vez que uma única empresa dominar toda a cadeia produtiva de pescados, aves, suínos e bovinos simultaneamente é tecnicamente inviável e reduziria drasticamente o número de fornecedores qualificados capazes de participar da licitação, considerando que cada segmento exige habilitação específica junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP), Municipal (SIM) e SISBI - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal do fabricante do produto, com registros de estabelecimento e de produtos distintos para cada espécie animal.

O parcelamento em 4 lotes temáticos por tipo de proteína — Lote 1 (Peixe), Lote 2 (Frango), Lote 3 (Suíno) e Lote 4 (Bovino) — permite que cada fornecedor se especialize em sua área de atuação, garantindo qualidade superior no processamento e beneficiamento das carnes, domínio das técnicas de congelamento rápido individual (IQF - Individually Quick Frozen) específicas para cada tipo de proteína, conformidade garantida com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade expedidos pelo MAPA para cada espécie, atendimento rigoroso aos critérios e padrões microbiológicos estabelecidos na Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022, da ANVISA, e ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana conforme a RDC nº 623, de 9 de março de 2022, da ANVISA. Com lotes temáticos por espécie, o controle de qualidade é mais eficiente, permitindo inspeção focada nas características sensoriais específicas de cada tipo de carne, testes laboratoriais adaptados

à natureza do produto, rastreabilidade melhorada desde o abate até a entrega nas unidades escolares e possibilidade de aplicar penalidades específicas por lote sem comprometer o fornecimento dos demais.

A segmentação por tipo de proteína animal reflete a organização natural do mercado de carnes no Brasil, onde frigoríficos e indústrias de processamento são tipicamente especializados por espécie. Frigoríficos de pescados possuem infraestrutura, equipamentos e certificações distintos dos abatedouros de aves, que por sua vez diferem dos estabelecimentos de abate e processamento de suínos e bovinos. Cada segmento possui cadeia produtiva própria, fornecedores de matéria-prima específicos, tecnologias de processamento diferenciadas e regulamentações sanitárias particulares. O parcelamento em lotes temáticos respeita essa realidade mercadológica, ampliando a competitividade ao permitir que empresas especializadas em cada segmento participem do certame em condições de igualdade.

O parcelamento em 4 lotes permite cronogramas de entrega independentes e otimizados para cada tipo de proteína, possibilidade de ajustar quantidades conforme a demanda real dos cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, substituição de fornecedor caso um deles falhe em determinado lote sem comprometer o abastecimento dos demais tipos de proteína, e maior facilidade para adaptar a contratação a mudanças de necessidade decorrentes de alterações nos cardápios escolares ou variações sazonais de disponibilidade e preço de cada espécie.

Por outro lado, o parcelamento por item individual (27 lotes distintos) seria excessivo e antieconômico, pois fragmentaria demasiadamente a demanda dentro de cada categoria de proteína, dificultaria a gestão contratual com multiplicação de atas, contratos e processos de fiscalização, reduziria o poder de negociação ao dividir volumes já menores por espécie, e geraria complexidade logística desnecessária na coordenação de entregas de múltiplos fornecedores para itens da mesma natureza.

A adoção do parcelamento em 4 lotes temáticos por tipo de proteína animal para a contratação de produtos perecíveis destinados à merenda escolar é a solução que melhor atende ao interesse público. A distinção entre pescados, aves, suínos e bovinos requer especialidade técnica, certificações sanitárias, processos de abate e beneficiamento e cadeias de frio completamente diferentes. Portanto, a adoção do parcelamento em 4 lotes

temáticos é a opção mais vantajosa para a Administração Pública, garantindo a melhor relação custo-benefício, qualidade técnica e sanitária, ampliação da competitividade, segurança alimentar dos estudantes e eficiência administrativa, conforme exigências da Lei nº 14.133/2021.

IX. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

A contratação de produtos perecíveis para fornecimento de merenda escolar por meio de Registro de Preços Consorciado em 4 lotes temáticos por tipo de proteína animal visa alcançar resultados significativos que se traduzem em economicidade e em um melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis para o CIOESTE e seus municípios consorciados. A presente estratégia de contratação centralizada com parcelamento por especialidade representa o equilíbrio ótimo entre competitividade, especialização técnica, garantia de qualidade sanitária e eficiência administrativa, assegurando o fornecimento contínuo e regular de proteínas de alto valor biológico para a alimentação escolar durante todo o período letivo.

A principal economicidade advém da agregação de demanda de todos os 14 municípios consorciados em um único processo licitatório centralizado. Ao consolidar a necessidade de produtos perecíveis de toda a região em 4 lotes temáticos, o Consórcio maximiza o volume de aquisição por especialidade, conferindo um poder de negociação superior ao que seria alcançado em licitações isoladas por município. A escala da contratação permite a obtenção de preços por quilograma significativamente inferiores, uma vez que frigoríficos, abatedouros e indústrias de processamento de carnes oferecem condições comerciais progressivamente mais vantajosas conforme o volume contratado e a regularidade dos pedidos, resultando em economia direta na aplicação dos recursos públicos destinados à alimentação escolar.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permite que os municípios adiram à Ata somente quando a necessidade se concretizar, evitando o dispêndio imediato de recursos e o risco de perda de produtos por vencimento de prazo de validade ou por falhas na manutenção da cadeia de frio em razão de aquisição em volume superior à capacidade de

armazenamento refrigerado. Cada município pode ajustar quantidades conforme o número efetivo de alunos matriculados e os cardápios elaborados pelo nutricionista responsável técnico, escalonar as entregas de acordo com o calendário escolar e a capacidade de suas câmaras frias, adaptar cronogramas às suas necessidades logísticas específicas e otimizar o fluxo de caixa sem comprometer a qualidade e a regularidade do fornecimento de proteínas para o preparo das refeições escolares.

A centralização da licitação no CIOESTE gera economia significativa em custos administrativos. A publicação de editais, a composição de comissões de licitação, a análise de propostas, a verificação de registros de inspeção sanitária (SIF, SISP, SIM e SISB), a análise de laudos laboratoriais, a gestão de contratos e a fiscalização sanitária são realizadas de forma centralizada, reduzindo drasticamente a duplicação de esforços que ocorreria caso cada um dos 14 municípios conduzisse processo licitatório independente para aquisição dos mesmos produtos perecíveis.

A centralização da licitação no CIOESTE resulta em aproveitamento mais eficiente dos recursos humanos disponíveis. No cenário com licitações isoladas, cada um dos 14 municípios necessitaria de equipe própria composta por comissão de licitação, nutricionista para avaliação de amostras e cardápios, fiscal de contrato para verificação sanitária, controle de temperatura e qualidade organoléptica, e gestor administrativo para acompanhamento das entregas e controle de estoque refrigerado, multiplicando em catorze vezes o esforço de pessoal necessário. No cenário com 4 lotes consorciados, o CIOESTE realiza um único processo coordenado com equipe técnica centralizada para avaliação de documentação sanitária, verificação de certificações de inspeção e análise de conformidade dos produtos, liberando as equipes municipais para outras demandas prioritárias relacionadas ao recebimento local, armazenamento adequado e preparo das refeições nas unidades escolares.

A centralização reduz drasticamente a duplicação de esforços em recursos materiais e operacionais. Em vez de 14 editais publicados, 14 processos em sistemas informatizados, 14 séries de verificação de registros sanitários e laudos laboratoriais e 14 conjuntos de documentos processados, o CIOESTE realiza um único edital com 4 lotes, um único processo licitatório, uma única análise integrada de documentação sanitária e um único conjunto documental. A gestão de 4 contratos especializados em vez de 56 contratos

independentes (14 municípios multiplicados por 4 categorias de proteína) reduz significativamente o tempo de processamento administrativo, o armazenamento de documentos, a complexidade de auditoria e os custos de fiscalização sanitária.

A contratação de produtos perecíveis para a merenda escolar beneficia diretamente todos os estudantes matriculados nas redes públicas de ensino dos 14 municípios consorciados, assegurando o aporte regular de proteínas de alto valor biológico essenciais ao crescimento, ao desenvolvimento e à manutenção da saúde durante todo o período letivo, contribuindo para a redução dos índices de insegurança alimentar e de deficiências nutricionais na região metropolitana oeste de São Paulo. O fornecimento regular de carnes de pescados, aves, suínos e bovinos processadas pelo método IQF promove a diversificação dos cardápios, a formação de hábitos alimentares saudáveis e o atendimento às necessidades proteicas dos estudantes, com reflexos positivos sobre o rendimento escolar e o desenvolvimento biopsicossocial.

A contratação em 4 lotes temáticos garante padronização sanitária e de qualidade com conformidade às diretrizes da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e da Resolução CD/FNDE nº 3/2025, qualidade uniforme dos produtos perecíveis em toda a região consorciada mediante exigência de certificação de inspeção sanitária e laudos laboratoriais, rastreabilidade integral dos lotes desde o abate até a entrega nas unidades escolares, conformidade com os critérios microbiológicos da Instrução Normativa nº 161/2022 da ANVISA e com os padrões microscópicos da RDC nº 623/2022, e segurança alimentar com observância rigorosa aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA para cada espécie animal.

A contratação de produtos perecíveis para merenda escolar por meio de Registro de Preços Consorciado em 4 lotes temáticos transforma a escala da demanda em vantagem estratégica, convertendo o volume em economicidade, a especialização por espécie em qualidade e a centralização em eficiência administrativa. Os resultados pretendidos incluem economia significativa decorrente do ganho de escala na aquisição centralizada de proteínas animais para toda a região, redução expressiva no tempo de pessoal envolvido em processos licitatórios e de fiscalização sanitária, otimização de recursos materiais e operacionais, padronização de qualidade e segurança alimentar, equidade no padrão nutricional das refeições oferecidas aos estudantes de todos os 14 municípios

consorciados, garantia de fornecimento regular e ininterrupto durante todo o período letivo e plena conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. A estratégia proposta demonstra o melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis, maximizando o retorno social do investimento e garantindo a eficiência administrativa na execução da política de alimentação escolar dos estudantes da educação básica pública.

X. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Em razão das características do objeto, não há providências a serem adotadas previamente pela Administração quando da celebração do contrato.

XI. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras, que possam impactar técnica e/ou economicamente nas soluções apresentadas.

XII. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação apresenta potenciais impactos ambientais que deverão ser adequadamente gerenciados pelos agentes envolvidos na cadeia de fornecimento, conforme exigências da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece, em seus artigos 5º e 11, a necessidade de considerar critérios de sustentabilidade sem prejuízo da economicidade e eficiência.

A produção e distribuição de produtos perecíveis de origem animal para a merenda escolar envolvem o consumo de recursos naturais em diversas etapas da cadeia produtiva, desde a criação e manejo dos animais, passando pelo abate, processamento, congelamento rápido individual (IQF) e transporte refrigerado até as unidades escolares. Os processos de produção pecuária geram impactos relacionados ao uso intensivo de água, energia, ração animal e medicamentos veterinários, além de emissões de gases de efeito estufa associadas à fermentação entérica, ao manejo de dejetos e ao transporte de animais vivos e produtos acabados. O processamento industrial em frigoríficos demanda energia elétrica

significativa para manutenção das câmaras de congelamento, operação de equipamentos de abate e beneficiamento e tratamento de efluentes líquidos gerados no processo. A fabricação de embalagens plásticas apropriadas para acondicionamento de produtos congelados demanda recursos naturais e energia, gerando resíduos industriais em seu processo produtivo. O transporte refrigerado dos produtos até os municípios consorciados e sua distribuição nas unidades escolares, realizado por meio de veículos com sistema de refrigeração ativo, contribuem para emissões atmosféricas adicionais e consumo de combustíveis fósseis superior ao transporte convencional. Após o consumo dos alimentos, as embalagens plásticas descartadas constituem resíduos sólidos que necessitam de gestão adequada, incluindo separação, coleta seletiva e destinação ambientalmente correta.

Ressalta-se, contudo, que estes impactos são inerentes à produção e distribuição de qualquer produto de origem animal destinado ao consumo humano e não são específicos desta contratação. Além disso, o fornecimento regular de proteínas de alto valor biológico para a merenda escolar contribui diretamente para a garantia da segurança alimentar e nutricional dos estudantes matriculados nas redes públicas de ensino dos 14 municípios consorciados, sendo componente essencial para o crescimento, desenvolvimento cognitivo e manutenção da saúde dos alunos, benefício social que compensa os impactos ambientais identificados. A aquisição centralizada em 4 lotes temáticos em um único processo licitatório reduz o impacto ambiental acumulado em comparação com múltiplas aquisições fragmentadas, uma vez que a consolidação logística diminui o número de viagens de transporte refrigerado, otimiza rotas de entrega, reduz a emissão de poluentes atmosféricos e de gases refrigerantes por unidade distribuída e minimiza perdas por quebra de cadeia de frio.

Os impactos ambientais identificados deverão ser mitigados pelo fabricante, importador e distribuidor dos produtos ao atender as normas sanitárias e ambientais instituídas pela União. O fornecedor deverá atender integralmente às normas ambientais vigentes, possuir licenciamento ambiental válido para as atividades de abate e processamento de carnes, garantir o tratamento adequado de efluentes líquidos e resíduos sólidos gerados nos processos industriais, priorizar a utilização de embalagens recicláveis quando tecnicamente viável sem comprometimento da integridade e conservação dos produtos congelados, manter frota de transporte refrigerado em conformidade com as normas de

emissão de poluentes, e adotar práticas de eficiência energética nas câmaras de congelamento e nas etapas de processamento. Recomenda-se a utilização de gases refrigerantes com baixo potencial de aquecimento global nos sistemas de refrigeração, a adoção de tecnologias de tratamento de efluentes que permitam o reúso de água nos processos industriais, a valorização de subprodutos do abate para redução de resíduos destinados a aterros sanitários e a implementação de programas de gestão ambiental certificados.

O CIOESTE, como órgão gerenciador, será responsável por verificar a conformidade com as normas ambientais através de cláusulas e requisitos técnicos no edital, fiscalização contratual e aplicação de penalidades por não conformidade. Os municípios consorciados, por sua vez, deverão garantir o armazenamento adequado dos produtos perecíveis em câmaras frias e freezers com temperatura controlada que preservem a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos e evitem desperdício por deterioração, implementar boas práticas de manipulação que minimizem o descarte de porções não utilizadas, e promover a destinação ambientalmente correta das embalagens plásticas geradas após o preparo das refeições, priorizando a coleta seletiva e a reciclagem quando possível, em atendimento à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

A contratação está em conformidade com a Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente), a Constituição Federal de 1988 (Art. 225 – Direito ao Meio Ambiente Ecologicamente Equilibrado), a Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), o Decreto nº 10.936/2022 (que regulamenta sustentabilidade em licitações) e as normas técnicas aplicáveis. A Lei nº 14.133/2021 estabelece que as contratações públicas devem adotar práticas de sustentabilidade ambiental, considerando critérios e práticas de sustentabilidade, inclusive com relação a bens de consumo, levando em consideração o ciclo de vida do produto desde a produção pecuária até o descarte final das embalagens. O atendimento às normas será fiscalizado, quando cabível, pelo CIOESTE, e a partir da contratação pelos Municípios consorciados.

XIII. MAPA DE RISCO

O presente Mapa de Riscos, anexado a este documento é elaborado em atendimento ao disposto na Lei nº 14.133/2021, especialmente ao art. 18, inciso X, que determina que o

Estudo Técnico Preliminar (ETP) deva conter a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual. O gerenciamento de riscos refere-se ao processo para identificar, avaliar, administrar e controlar potenciais eventos ou situações, de forma a fornecer razoável certeza quanto ao alcance dos objetivos do órgão público.

A contratação ora analisada apresenta características específicas que ampliam o espectro de riscos a serem gerenciados: (i) trata-se de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao consumo direto por estudantes da educação básica pública, o que exige rigoroso controle sanitário e nutricional em todas as etapas da cadeia de fornecimento; (ii) o procedimento adotado é o Sistema de Registro de Preços (SRP), que implica a não obrigatoriedade de aquisição das quantidades estimadas; (iii) o ente contratante é um Consórcio Público Intermunicipal, o que envolve múltiplos municípios consorciados com diferentes capacidades orçamentárias, logísticas e de armazenamento; e (iv) a execução contratual demanda padronização de qualidade nutricional, observância dos prazos de validade dos produtos e entrega tempestiva antes do início do período de férias escolares, sob pena de comprometimento da finalidade da contratação e da segurança alimentar dos estudantes beneficiários.

XIV. DO COMPARTILHAMENTO DO ETP E ANUÊNCIA DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS

(i) Submissão do ETP aos Municípios Consorciados para Análise e Anuência do Seu Conteúdo

O presente Estudo Técnico Preliminar — ETP-R foi elaborado pela equipe técnica do CIOESTE no âmbito do **Processo nº 59/2026**, que tem por objeto a aquisição, mediante Sistema de Registro de Preços, de carnes congeladas submetidas ao processo de congelamento rápido individual (IQF - Individually Quick Frozen), destinadas ao preparo da merenda escolar dos alunos das redes municipais de ensino dos entes consorciados. Em observância ao disposto no art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ao art. 7º, § 2º, do Decreto nº 6.017/2007, que regulamenta a Lei Federal nº 11.107/2005 — a qual dispõe

sobre normas gerais de contratação de consórcios públicos —, o CIOESTE encaminhou o presente ETP-R a todos os 14 (quatorze) Municípios consorciados, para fins de análise, validação das informações e manifestação formal de anuência ao seu conteúdo, antes do prosseguimento do processo licitatório.

A submissão teve por finalidade assegurar que os dados quantitativos relativos ao número de alunos matriculados nas redes municipais de ensino, os requisitos técnicos estabelecidos para os produtos cárneos congelados (especificações de corte, processo IQF, conformidade sanitária e características sensoriais), as condições de cadeia de frio e as condições gerais de execução do contrato estivessem alinhados com a realidade educacional e administrativa de cada Município, garantindo a transparência, a participação e o controle social previstos na Lei Federal nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação — LAI).

(ii) Anuência dos Municípios Consorciados quanto aos Quantitativos de Alunos

A definição dos quantitativos de carnes congeladas destinadas ao fornecimento durante todo o período letivo foi apurada mediante processo metodológico estruturado, consubstanciado na Instrução Normativa CIOESTE nº 001/2026, que estabeleceu os critérios, fontes e procedimentos para o levantamento das demandas regionais. O referido instrumento normativo adotou, como base de referência secundária, os dados estatístico-educacionais disponibilizados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), por meio do Portal QEdu — Censo Escolar —, relativos à Região Oeste Metropolitana de São Paulo, os quais serviram de parâmetro técnico para a estimativa e projeção do universo de alunos matriculados nas redes públicas de ensino dos Municípios consorciados.

Os quantitativos finais foram calculados conforme o per capita nutricional de 80 gramas por aluno por dia letivo, para 200 dias de fornecimento anual, resultando em um volume total de 4.850.675 kg de carnes congeladas anuais, distribuídos entre as quatro principais categorias de proteína animal: carnes de peixe (485.065,00 kg), carnes de frango (1.746.245,00 kg), carnes suínas (873.120,00 kg) e carnes bovinas (1.746.245,00 kg), conforme especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência.

Os quantitativos finais foram validados e cancelados pelos próprios Municípios consorciados, mediante envio de ofícios formais, conferindo respaldo institucional e legitimidade ao processo, nos termos do art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133/2021. O total consolidado e distribuído entre os 14 (quatorze) Municípios integrantes do CIOESTE, foi submetido à apreciação de cada ente consorciado, que anuiu expressamente com os respectivos quantitativos de carnes congeladas, conforme documentado nos ofícios acostados ao presente processo.

(iii) Ofícios de Anuência como Instrumento de Transparência e Legitimidade do Processo

Os ofícios de anuência encaminhados pelos Municípios consorciados serão acostados ao presente processo administrativo e constituirão instrumento formal de validação dos dados e de ratificação da necessidade da contratação por parte de cada ente participante do CIOESTE.

Tais documentos atestam que os Secretários Municipais competentes, ou autoridades equivalentes, examinaram o conteúdo do presente ETP-R, manifestaram concordância com os quantitativos de alunos consignados e reconheceram a pertinência e a legalidade da contratação compartilhada, em conformidade com:

- **Art. 3º da Lei Federal nº 11.107/2005**, que estabelece como pressuposto dos consórcios públicos a gestão associada de serviços públicos de interesse comum;
- **Art. 9º do Decreto Federal nº 6.017/2007**, que disciplina as obrigações dos entes consorciados quanto à participação em contratações realizadas pelo consórcio em seu nome;
- **Art. 18, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021**, que impõe ao órgão ou entidade contratante a elaboração de ETP para subsidiar a tomada de decisão e evidenciar o planejamento da contratação de produtos perecíveis congelados;
- **Art. 12, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021**, que consagra o princípio da transparência como vetor obrigatório de todas as fases do processo licitatório.

A formalização das anuências municipais reforça a legitimidade democrática do processo e evidencia que a contratação foi precedida de ampla articulação institucional entre o

CIOESTE e seus Municípios membros, em estrita observância ao planejamento participativo exigido pela nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

Barueri/SP, 11 de junho de 2026.

Ana Luiza Castro
COMISSÃO DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

Cisislaine Da Silva Xavier
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE PIRAPORA DO BOM JESUS

ANEXO I – PESQUISA DE PREÇOS DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNID.	PROCESSO (ID PNCP)	ÓRGÃO CONTRATANTE	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Carne de peixe congelada corte filé de tilápia	91023	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 71,24	R\$ 6.484.514,14
2	Carne de peixe congelada corte pirarucu em cubos	80845	kg	15798622000184-1-000030/2025	Fundação de Apoio ao Idoso Doutor Thomas – Manaus/AM – Pregão nº 109/2025	R\$ 59,63	R\$ 4.820.835,05
3	Carne de peixe congelada corte cação em cubos	91023	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 71,24	R\$ 6.484.499,89
4	Carne de peixe congelada corte mapará em iscas	60484	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 59,93	R\$ 3.624.842,08
5	Carne de peixe congelada corte polaca do alaska em iscas	80845	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 59,93	R\$ 4.845.088,79
6	Carne de peixe congelada corte piramutaba em iscas	80845	kg	15798622000184-1-000030/2025	Fundação de Apoio ao Idoso Doutor Thomas – Manaus/AM – Pregão nº 109/2025	R\$ 62,00	R\$ 5.012.439,60
7	Carne de ave congelada corte peito de frango condimentado em bifés	182652	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 61,46	R\$ 11.225.847,23
8	Carne de ave congelada corte filé de sobrecoxa em cubos	253909	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 39,29	R\$ 9.976.084,61

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNID.	PROCESSO (ID PNCP)	ÓRGÃO CONTRATANTE	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
9	Carne de ave congelada corte peito de frango condimentado em cubos	218281	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 39,29	R\$ 8.576.260,49
10	Carne de ave congelada corte peito de frango em iscas	238639	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 39,29	R\$ 9.376.157,74
11	Carne de ave congelada corte filé de peito sassami	243729	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 41,41	R\$ 10.092.838,59
12	Carne de ave congelada corte peito de frango desfiado com legumes	197922	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 61,46	R\$ 12.164.292,27
13	Carne de ave congelada tipo bolinho	192832	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 44,50	R\$ 8.581.041,80
14	Carne de ave congelada tipo hambúrguer	218281	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 50,26	R\$ 10.970.803,06
15	Carne suína congelada corte lombo condimentado em bifes	154265	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 43,03	R\$ 6.638.061,68
16	Carne suína congelada corte pernil em cubos	194983	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 43,03	R\$ 8.390.140,01
17	Carne suína congelada corte filé mignon condimentado em tiras	174624	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 43,03	R\$ 7.514.105,14

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNID.	PROCESSO (ID PNCP)	ÓRGÃO CONTRATANTE	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
18	Carne suína congelado tipo bolinho	174624	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 40,24	R\$ 7.026.901,95
19	Carne suína congelado tipo hambúrguer	174624	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 62,83	R\$ 10.971.676,18
20	Carne bovina congelada corte coxão mole condimentado em bifés	187742	kg	45786159000111-1-000351/2024	Município de Iracemápolis/SP – Pregão nº 31/2024	R\$ 68,53	R\$ 12.866.007,23
21	Carne bovina congelada corte miolo de acém em cubos	218281	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 54,26	R\$ 11.843.927,06
22	Carne bovina congelada corte patinho em tiras	248819	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 67,46	R\$ 16.785.349,98
23	Carne bovina congelada corte lagarto condimentado em iscas/flocado	177563	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 67,46	R\$ 11.978.413,47
24	Carne bovina congelada corte miolo de paleta moída	258998	kg	45786159000111-1-000351/2024	Município de Iracemápolis/SP – Pregão nº 31/2024	R\$ 50,73	R\$ 13.138.998,98
25	Carne bovina congelada corte patinho moído	258998	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 53,06	R\$ 13.742.471,02
26	Carne bovina congelado tipo bolinho	197922	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 44,50	R\$ 8.807.533,45

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNID.	PROCESSO (ID PNCP)	ÓRGÃO CONTRATANTE	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
27	Carne bovina congelado tipo hamburguer	197922	kg	46634051000176-1-000191/2025	Município de Votorantim/SP – Pregão Eletrônico nº 039/25/2025	R\$ 50,26	R\$ 9.947.564,75
							R\$ 251.886.696,24

ANEXO II – MAPA DE RISCOS DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Nº	Risco	Fase	Nível	Danos/Impactos	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
1	Falta de clareza nas especificações técnicas dos produtos perecíveis (cortes, dimensões, peso, condimentação)	Planejamento	Médio	Recebimento de produtos em desconformidade com os padrões de corte, peso e condimentação exigidos, necessidade de devolução e reposição com risco de desabastecimento	Elaborar especificações técnicas detalhadas com dimensões, pesos e ingredientes permitidos, conforme IN nº 161/2022 ANVISA, RDC nº 623/2022, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA e Resolução CD/FNDE nº 6/2020	CIOESTE / Câmara Técnica	Antes da publicação do edital
2	Estimativa inadequada de quantitativos por município em relação à demanda real dos cardápios	Planejamento	Médio	Excesso de produtos com risco de perda por vencimento de validade ou insuficiência para atendimento do cardápio durante o período letivo	Consolidar demandas com base nos cardápios elaborados pelos nutricionistas municipais, dados do Censo Escolar (INEP/QEdu) e histórico de consumo per capita por refeição	CIOESTE / Nutricionistas Municipais	Na fase de elaboração do TR
3	Falta de recursos orçamentários dos municípios consorciados para adesão à Ata	Planejamento	Médio	Atraso ou impossibilidade de aquisição dos produtos perecíveis, comprometimento do fornecimento de merenda escolar e da segurança alimentar dos estudantes	Reserva e realocação orçamentária pelos municípios com antecedência, planejamento financeiro vinculado ao calendário letivo e aos repasses do PNAE/FNDE	Municípios Consorciados	No momento do empenho
4	Ausência de pesquisa de preços atualizada para produtos	Planejamento	Médio	Preço de referência defasado, risco de licitação deserta ou de contratação com sobrepreço	Realizar pesquisa de preços em múltiplas fontes (CEAGESP, painéis de preços, atas vigentes, cotações	CIOESTE / Setor de Compras	Antes da publicação do edital

Nº	Risco	Fase	Nível	Danos/Impactos	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
	perecíveis com alta volatilidade				de frigoríficos), considerando sazonalidade e variação regional		
5	Falta de fornecedores habilitados em um ou mais lotes / licitação deserta	Licitação	Médio	Necessidade de refazer o certame para o lote específico, risco de desabastecimento de determinado tipo de proteína nos cardápios escolares	Ampliar divulgação junto a frigoríficos e cooperativas especializados por espécie, consultar mercado previamente, verificar disponibilidade de fornecedores com SIF/SISP/SIM válido	CIOESTE	Após tentativa infrutífera
6	Licitação fracassada por preços inexequíveis em lotes específicos	Licitação	Médio	Necessidade de renegociação ou novo certame para o lote afetado, comprometimento da diversidade proteica dos cardápios	Revisar estimativa de preços por kg com base em pesquisa atualizada, avaliar adequação das especificações técnicas e possibilidade de ajuste de cortes ou gramatura	CIOESTE	Após tentativa infrutífera
7	Impugnação do edital por licitantes ou órgãos de controle	Licitação	Médio	Suspensão do certame, atraso no processo e risco de interrupção do fornecimento de proteínas para a merenda escolar	Análise jurídica prévia, consulta pública antes da publicação, revisão de conformidade com legislação sanitária, de licitações e normas do PNAE	CIOESTE / Jurídico	Durante elaboração do edital
8	Participação de empresas sem registro de inspeção sanitária válido (SIF/SISP/SIM) ou com restrições junto à ANVISA/MAPA	Licitação	Alto	Fornecimento de produtos sem certificação sanitária, risco direto à saúde dos estudantes, responsabilização administrativa	Exigir comprovação de registro de inspeção sanitária (SIF, SISP ou SIM) válido para cada espécie, licença sanitária vigente, alvará de	CIOESTE / Comissão	Na elaboração do edital e habilitação

Nº	Risco	Fase	Nível	Danos/Impactos	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
					funcionamento e laudos laboratoriais na habilitação		
9	Fraude ou conluio entre licitantes em lotes específicos	Licitação	Baixo	Comprometimento da isonomia e economicidade na aquisição dos produtos perecíveis	Monitorar comportamentos suspeitos entre participantes de um mesmo lote, encaminhar ao Ministério Público quando identificado	CIOESTE / Comissão	Durante o certame
10	Reprovação das amostras apresentadas pela empresa vencedora em análise sensorial ou laboratorial	Licitação	Médio	Necessidade de convocação do segundo colocado no lote, atraso no cronograma de fornecimento da proteína específica	Estabelecer critérios objetivos de avaliação sensorial (cor, odor, textura, sabor), microbiológica e físico-química, prever prazo adequado para nova convocação	CIOESTE / Nutricionista RT	Após adjudicação
11	Descumprimento contratual - atraso na entrega dos produtos perecíveis	Execução	Alto	Interrupção do fornecimento de proteínas para a merenda, necessidade de alteração emergencial dos cardápios, prejuízo nutricional aos estudantes	Críticos rigorosos de habilitação técnica com atestados de fornecimento, fiscalização contínua, multa por atraso, previsão de entregas parceladas conforme cronograma	CIOESTE / Fiscal	Durante execução contratual
12	Quebra da cadeia de frio durante transporte ou entrega dos produtos congelados	Execução	Alto	Descongelamento parcial ou total dos produtos, proliferação microbiológica, risco grave à saúde dos estudantes, perda integral do lote	Exigir veículos com sistema de refrigeração ativo e registrador de temperatura, verificar temperatura no ato do recebimento ($\leq -12^{\circ}\text{C}$ para congelados), recusar lotes com evidência de descongelamento	CIOESTE / Fiscal / Municípios	Durante execução contratual

Nº	Risco	Fase	Nível	Danos/Impactos	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
13	Fornecimento de produtos com prazo de validade insuficiente ou vencido	Execução	Alto	Risco à saúde dos estudantes, necessidade de recolhimento e substituição imediata, responsabilização sanitária	Exigir prazo de validade restante igual ou superior à metade do período total, fiscalização rigorosa no recebimento com verificação de lotes e datas de fabricação/validade	CIOESTE / Fiscal / Municípios	Durante execução contratual
14	Contaminação microbiológica dos produtos (Salmonella, E. coli, Staphylococcus, Listeria)	Execução	Alto	Surto de doença transmitida por alimentos (DTA) entre os estudantes, responsabilização civil e criminal, interdição do fornecimento	Exigir laudos laboratoriais periódicos conforme IN nº 161/2022 ANVISA, fiscalização sanitária rigorosa, rastreabilidade integral dos lotes, previsão de recolhimento imediato (recall)	CIOESTE / Fiscal / Vigilância Sanitária	Durante execução contratual
15	Insolvência ou falência do fornecedor de um dos lotes durante execução	Execução	Médio	Interrupção do fornecimento de determinado tipo de proteína, necessidade de contratação emergencial ou convocação de remanescente	Exigir garantia contratual, monitorar situação financeira, manter fornecedores remanescentes habilitados para convocação imediata por lote	CIOESTE / Fiscal	Durante execução contratual
16	Embalagens violadas, danificadas ou em desconformidade comprometendo a integridade dos produtos congelados	Execução	Médio	Contaminação cruzada, queimadura por congelamento (freezer burn), perda de qualidade sensorial, risco sanitário	Fiscalização rigorosa no recebimento, exigir embalagens em saco plástico apropriado de 1 a 2 kg íntegras e invioladas, recusa de lotes com embalagens comprometidas	Municípios / Fiscal	Durante execução contratual

Nº	Risco	Fase	Nível	Danos/Impactos	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
17	Capacidade insuficiente de armazenamento refrigerado nos municípios para recebimento dos produtos	Execução	Médio	Impossibilidade de receber entregas programadas, necessidade de reprogramação logística, risco de perda por falta de refrigeração adequada	Levantar capacidade de armazenamento refrigerado de cada município previamente, escalonar entregas conforme capacidade das câmaras frias, prever entregas fracionadas	CIOESTE / Municípios	Na elaboração do TR e durante execução
18	Variação significativa de preços das proteínas animais durante vigência da Ata de Registro de Preços	Execução	Alto	Desequilíbrio econômico-financeiro, desinteresse do fornecedor na manutenção dos preços registrados, risco de inexecução contratual	Prever cláusula de reequilíbrio econômico-financeiro, monitorar índices de preços de carnes (CEPEA/ESALQ, IPCA/carnes), possibilidade de revisão dos preços registrados	CIOESTE / Jurídico	Durante vigência da Ata
19	Inadequação da capacidade produtiva e logística do fornecedor para atender a demanda consolidada do CIOESTE	Execução	Médio	Atraso nas entregas, fornecimento parcial, impossibilidade de cumprir cronograma de abastecimento regular	Avaliar capacidade operacional na habilitação mediante atestados de fornecimento de no mínimo 50% do quantitativo do lote, exigir cronograma detalhado de entregas	CIOESTE / Comissão	Durante habilitação e execução
20	Dificuldades na coordenação logística de entregas entre os 14 municípios com diferentes pontos de recebimento	Execução	Médio	Atraso na distribuição, desigualdade entre municípios no recebimento, sobrecarga em determinados períodos	Estabelecer cronograma detalhado de entregas por município, definir pontos de recebimento centralizados, coordenação logística entre CIOESTE e municípios	CIOESTE / Municípios	Na elaboração do TR e durante execução

Nº	Risco	Fase	Nível	Danos/Impactos	Ação de Contingência	Responsável	Prazo
21	Alteração superveniente da legislação sanitária, normas de inspeção ou regulamentos técnicos aplicáveis	Execução	Baixo	Necessidade de adequação do contrato e das especificações dos produtos, possível impacto nos custos e processos de fabricação	Monitorar alterações legislativas da ANVISA, MAPA, FNDE e órgãos de inspeção sanitária, prever cláusula de adequação contratual	CIOESTE / Jurídico	Durante vigência do contrato

ANEXO I.b. – TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS PERECÍVEIS PARA O FORNECIMENTO DE MERENDA NA REDE PÚBLICA DE ENSINO DOS MUNICÍPIOS CONSORCIADOS AO CIOESTE., CONFORME EXIGÊNCIAS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Natureza: bem comum, cujos padrão de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado.

1.2. Quantitativos:

1º LOTE - PEIXE		
Item	Descrição	Unidade
1	Carne de peixe congelada corte filé de tilápia, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente das porções laterais do peixe, isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
2	Carne de peixe congelada corte pirarucu em cubos de 20 a 40 gramas, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção principal do peixe (lombo), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor	kg

1º LOTE - PEIXE		
Item	Descrição	Unidade
	branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
3	Carne de peixe congelada corte cação em cubos de 25 a 35 gramas, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção principal do peixe (lombo), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
4	Carne de peixe congelada corte mapará em iscas de 3 a 5 cm de largura, 8 a 10 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe (auchenipterus nuchalis), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
5	Carne de peixe congelada corte polaca do alaska em iscas de 2 a 3 cm de largura, 7 a 5 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe	kg

1º LOTE - PEIXE		
Item	Descrição	Unidade
	(gadus chalcogrammus), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
6	Carne de peixe congelada corte piramutaba em iscas de 2 a 3 cm de largura, 7 a 5 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe (branchioplastystoma vaillante), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg

2º LOTE - FRANGO		
Item	Produtos	Unidade
1	Carne de ave congelada corte peito de frango condimentado em bifes de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada	kg

2º LOTE - FRANGO		
Item	Produtos	Unidade
	ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, manjeriço, ora-pró-nóbis e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
2	Carne de ave congelada corte filé de sobrecoxa em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção superior da perna, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
3	Carne de ave congelada corte peito de frango condimentado em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, manjeriço, ora-pró-nóbis e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
4	Carne de ave congelada corte peito de frango em iscas de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de	kg

2º LOTE - FRANGO		
Item	Produtos	Unidade
	espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
5	Carne de ave congelada corte filé de peito sassami, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção interna do peito, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
6	Carne de ave congelada corte peito de frango desfiado com legumes, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura, com cenoura, milho e ervilha. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg

2º LOTE - FRANGO		
Item	Produtos	Unidade
7	Carne de ave congelada tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual), e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), de carne de frango de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: Carne de frango, água, ora- pró- nobis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
8	Carne de ave congelada tipo hambúrguer de 80 a 90 gr, 100% de carne de frango de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: Carne de frango in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg

3º LOTE - SUÍNO		
Item	Produtos	Unidade
1	Carne suína congelada corte lombo condimentado em bifes de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção superior das costas suína, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á	kg

3º LOTE - SUÍNO		
Item	Produtos	Unidade
	vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: sal, cebola em pó, alho em pó, tomate em pó, laranja em pó, mostarda em pó, ora-pró-nóbis, cúrcuma em pó, cenoura em pó, aipo em pó e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
2	Carne suína congelada corte pernil em cubos de 3 a 3 cm de largura/comprimento, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira suína, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada a vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
3	Carne suína congelada corte filé mignon condimentado em tiras de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção interna da região lombar de suíno, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada a vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, alho, alecrim, salsa, ora-pró-nóbis, aromas naturais de alho, cebola, alecrim, sal, cebola e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg

3º LOTE - SUÍNO		
Item	Produtos	Unidade
4	Carne suína congelado tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual), e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), de carne suína de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, ora- pró- nóbis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
5	Carne suína congelado tipo hamburguer de 80 a 90 gr, 100% de carne suína de primeira qualidade, isenta de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada a vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg

4º LOTE - BOVINO		
Item	Produtos	Unidade
1	Carne bovina congelada corte coxão mole condimentado em bifes de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência	kg

4º LOTE - BOVINO		
Item	Produtos	Unidade
	firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: cebolinha, alecrim, cebola, salsa, tomate, tomilho, ora-pró-nóbis, aipo, cebolinha, páprica e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
2	Carne bovina congelada corte miolo de acém em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
3	Carne bovina congelada corte patinho em tiras de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
4	Carne bovina congelada corte lagarto condimentado em iscas/ flocado de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e de 0,3 a 0,5 cm	kg

4º LOTE - BOVINO		
Item	Produtos	Unidade
	de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, gengibre em pó e demais ingredientes permitidos por lei. Isento de glúten e de qualquer tipo de conservantes, pimenta, aditivos químicos e corantes. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
5	Carne bovina congelada corte miolo de paleta moída, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
6	Carne bovina congelada corte patinho moído, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem	kg

4º LOTE - BOVINO		
Item	Produtos	Unidade
	manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	
7	Carne bovina congelado tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual), e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), de carne bovina de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, ora-pró-nóbis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg
8	Carne bovina congelado tipo hambúrguer de 80 a 90 gr, 100% de carne bovina de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.	kg

1.3. Prazo da Ata de Registro de Preços: 1 (um) ano, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços.

1.4. No ato da prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

1.5. A aquisição dos itens será realizada de forma unitária, permitindo que cada município consorciado ao CIOESTE solicite o produto conforme sua necessidade e demanda específica. A quantidade estimada serve como base de controle, mas as requisições poderão ser ajustadas conforme a necessidade em cada localidade, garantindo flexibilidade e atendimento adequado.

1.6. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.7. QUANTITATIVOS: As quantidades estimadas foram projetadas com base no número de alunos matriculados na rede pública de ensino dos municípios consorciados, buscando garantir uma alternativa de compra aos municípios consorciados ao CIOESTE.

1.8. Nessa perspectiva, serão considerados órgãos participantes do Registro de Preços pretendido todos os municípios consorciados ao CIOESTE.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

O CIOESTE – Consórcio Intermunicipal da Região Oeste Metropolitana de São Paulo é um consórcio público que busca atender às demandas de interesse comum dos municípios consorciados. O Estatuto do CIOESTE preconiza, em seu art. 4º, inciso XIV, a realização de licitação compartilhada cujo edital preveja contratos a serem celebrados pela administração direta ou indireta dos municípios consorciados.

A presente contratação tem como finalidade o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis de origem animal – pescado, carne de frango, carne suína e carne bovina, todos congelados e submetidos ao processo de congelamento rápido individual (IQF) – destinados ao fornecimento da merenda escolar na rede pública de ensino dos municípios consorciados ao CIOESTE.

A iniciativa pretende subsidiar as futuras contratações de produtos perecíveis para a alimentação escolar dos alunos da rede municipal dos municípios consorciados, garantindo o atendimento ao

direito constitucional à alimentação adequada, previsto no artigo 208, inciso VII, da Constituição Federal, e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Lei Federal nº 11.947/2009, bem como às diretrizes nutricionais fixadas pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020 e pela Resolução CD/FNDE nº 3/2025, que determinam a utilização prioritária de alimentos in natura e minimamente processados.

Os produtos adquiridos integrarão os cardápios elaborados pelos nutricionistas municipais, com o objetivo de garantir refeições seguras, balanceadas e nutricionalmente adequadas, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento cognitivo, o rendimento escolar e a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social, em conformidade com o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), instituído pela Lei Federal nº 11.346/2006, e com a proteção integral à criança e ao adolescente prevista nos artigos 227 da Constituição Federal e 4º do Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/1990). A contratação visa assegurar o fornecimento contínuo e regular dos insumos necessários ao longo do período de vigência da ata de registro de preços à rede municipal de ensino.

A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), procedimento auxiliar previsto no artigo 82 da Lei Federal nº 14.133/2021, apresenta-se como a solução mais adequada para atender a essa necessidade, por se tratar de bem de consumo frequente e contratação que envolve múltiplos órgãos – os 13 municípios consorciados ao CIOESTE. O modelo permite que as aquisições sejam realizadas de forma ágil e flexível ao longo da vigência da ata, conforme a demanda efetiva de cada município, sem a necessidade de instauração de novo processo licitatório a cada aquisição, eliminando a necessidade de que cada município conduza individualmente processos licitatórios para itens de alimentação perecível com especificações sanitárias rigorosas.

A centralização da contratação por meio do consórcio maximiza o poder de negociação junto aos fornecedores, resultando em preços mais vantajosos em razão da economia de escala, e encontra amparo expresso no artigo 2º, parágrafo 1º, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, que reconhece os consórcios públicos como entidades aptas a conduzir licitações e contratações públicas, reafirmando sua legitimidade como instrumento de gestão associada interfederativa. Esta

abordagem coletiva otimiza os recursos públicos, reduz custos operacionais e simplifica os processos licitatórios individuais de cada município consorciado.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação por meio de registro de preços para o fornecimento de produtos perecíveis destinados à alimentação escolar é a medida que melhor atende à necessidade identificada, alinhando-se aos objetivos das políticas públicas de segurança alimentar, educação, saúde e assistência social, bem como aos requisitos da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Federal nº 11.947/2009 (PNAE), da Lei Federal nº 11.346/2006 (SISAN) e das Resoluções CD/FNDE nº 6/2020 e nº 3/2025, promovendo a economicidade, a eficiência e a cooperação intermunicipal, pilares da atuação do CIOESTE.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

LOTE 1 – PESCADO (PEIXE) CONGELADO

ITEM 1.1 – Filé de Tilápia Congelado (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de peixe congelada corte filé de tilápia, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente das porções laterais do peixe, isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 1.2 – Pirarucu em Cubos Congelado (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de peixe congelada corte pirarucu em cubos de 20 a 40 gramas, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção principal do peixe (lombo), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 1.3 – Cação em Cubos Congelado (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de peixe congelada corte cação em cubos de 25 a 35 gramas, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção principal do peixe (lombo), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 1.4 – Mapará em Iscas Congelado (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de peixe congelada corte mapará em iscas de 3 a 5 cm de largura, 8 a 10 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe (*uchenipterus nuchalis*), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor

e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 1.5 – Polaca do Alasca em Iscas Congelada (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de peixe congelada corte polaca do alaska em iscas de 2 a 3 cm de largura, 7 a 5 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe (*gadus chalcogrammus*), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 1.6 – Piramutaba em Iscas Congelada (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de peixe congelada corte piramutaba em iscas de 2 a 3 cm de largura, 7 a 5 cm de comprimento e de 1 a 3 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção do filé do peixe (*branchiostoma vaillante*), isento de escamas e espinhos. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e

microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

LOTE 2 – CARNE DE AVE (FRANGO) CONGELADA

ITEM 2.1 – Peito de Frango Condimentado em Bifes (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de ave congelada corte peito de frango condimentado em bifes de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, manjerição, ora-pró-nóbis e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 2.2 – Filé de Sobrecoxa em Cubos (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de ave congelada corte filé de sobrecoxa em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção superior da perna, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde

humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 2.3 – Peito de Frango Condimentado em Cubos (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de ave congelada corte peito de frango condimentado em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, manjerição, ora-pró-nóbis e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 2.4 – Peito de Frango em Iscas (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de ave congelada corte peito de frango em iscas de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/ superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 2.5 – Filé de Peito Sassami (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de ave congelada corte filé de peito sassami, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção interna do peito, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 2.6 – Peito de Frango Desfiado com Legumes (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de ave congelada corte peito de frango desfiado com legumes, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira/superior do tronco, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura, com cenoura, milho e ervilha. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 2.7 – Bolinho de Frango (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de ave congelada tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual), e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually

quick frozen), de carne de frango de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: Carne de frango, água, ora-pró-nóbis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 2.8 – Hambúrguer de Frango (IQF)

Especificações mínimas:

Carne de ave congelada tipo hamburger de 80 a 90 gr, 100% de carne de frango de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: Carne de frango in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

LOTE 3 – CARNE SUÍNA CONGELADA

ITEM 3.1 – Lombo Suíno Condimentado em Bifes (IQF)

Especificações mínimas:

Carne suína congelada corte lombo condimentado em bifes de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção superior das costas suína, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios.

Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: sal, cebola em pó, alho em pó, tomate em pó, laranja em pó, mostarda em pó, ora-pró-nóbis, cúrcuma em pó, cenoura em pó, aipo em pó e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 3.2 – Pernil Suíno em Cubos (IQF)

Especificações mínimas:

Carne suína congelada corte pernil em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira suína, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 3.3 – Filé Mignon Suíno Condimentado em Tiras (IQF)

Especificações mínimas:

Carne suína congelada corte filé mignon condimentado em tiras de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção interna da região lombar de suíno, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada á vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar

em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, alho, alecrim, salsa, ora-pró-nóbis, aromas naturais de alho, cebola, alecrim, sal, cebola e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 3.4 – Bolinho de Carne Suína (IQF)

Especificações mínimas:

Carne suína congelado tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual), e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), de carne suína de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada a vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, ora- pró- nobis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 3.5 – Hambúrguer de Carne Suína (IQF)

Especificações mínimas:

Carne suína congelado tipo hambúrguer de 80 a 90 gr, 100% de carne suína de primeira qualidade, isenta de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor rosada a vermelho claro, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e

microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

LOTE 4 – CARNE BOVINA CONGELADA

ITEM 4.1 – Coxão Mole Condimentado em Bifes (IQF)

Especificações mínimas:

Carne bovina congelada corte coxão mole condimentado em bifes de 60 a 80 cm, espessura entre 5 e 10mm, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: cebolinha, alecrim, cebola, salsa, tomate, tomilho, ora-pró-nóbis, aipo, cebolinha, páprica e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 4.2 – Miolo de Acém em Cubos (IQF)

Especificações mínimas:

Carne bovina congelada corte miolo de acém em cubos de 3 a 3 cm de largura/ comprimento, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde

humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 4.3 – Patinho em Tiras (IQF)

Especificações mínimas:

Carne bovina congelada corte patinho em tiras de 1,5 a 2,0 cm de largura, 3,5 a 4,0 cm de comprimento e de 1,5 a 2,0 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 4.4 – Lagarto Condimentado em Iscas/Flocado (IQF)

Especificações mínimas:

Carne bovina congelada corte lagarto condimentado em iscas/ flocado de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e de 0,3 a 0,5 cm de espessura, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho, gengibre em pó e demais ingredientes permitidos por

lei. Isento de glúten e de qualquer tipo de conservantes, pimenta, aditivos químicos e corantes. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 4.5 – Miolo de Paleta Moída (IQF)

Especificações mínimas:

Carne bovina congelada corte miolo de paleta moída, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção dianteira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 4.6 – Patinho Moído (IQF)

Especificações mínimas:

Carne bovina congelada corte patinho moído, submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), proveniente da porção traseira de bovino, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 4.7 – Bolinho de Carne Bovina (IQF)

Especificações mínimas:

Carne bovina congelado tipo bolinho de 15 a 25 gr (sendo permitida variação proveniente de 7% no peso individual), e submetida ao processo de congelamento rápido individual (iqf - individually quick frozen), de carne bovina de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: água, ora- pró- nobis, cebola em pó, sal, alho em pó, tomilho em flocos e demais ingredientes permitidos por lei. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

ITEM 4.8 – Hambúrguer de Carne Bovina (IQF)

Especificações mínimas:

Carne bovina congelado tipo hamburger de 80 a 90 gr, 100% de carne bovina de primeira qualidade, isento de fibrose, cartilagem e aponevroses. Características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor vermelho, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios. Características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na instrução normativa - in nº 161, de 01/07/2022 - Anvisa. Características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme rdc nº 623, de 09/03/2022 - Anvisa. Ingredientes: produto deverá ser in natura. Embalagem: saco plástico apropriado de 1 a 2 kg.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A Contratada deverá comprovar aptidão para desempenho da atividade pertinente e compatível com as descrições do objeto do presente Termo de Referência.

4.2. Todos os fornecimentos deverão ser executados com fiel observância das normas técnicas e sanitárias aplicáveis, sob responsabilidade direta da Contratada.

4.3. Não será admitida a subcontratação.

4.4. Não haverá exigência de garantia de execução contratual, nos termos do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.5. Não há necessidade de realização de vistoria técnica.

4.6. Será permitida a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio, observadas as seguintes regras:

- as empresas consorciadas apresentarão compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito por todas, onde deverá estar indicada a empresa líder como responsável principal perante o órgão licitante pelos atos praticados pelo consórcio, devendo constar expressamente do instrumento os poderes específicos para requerer, assumir compromissos, transigir, discordar, desistir, renunciar, receber e dar quitação, como também receber citação em Juízo;
- impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;
- o consórcio vencedor, quando for o caso, ficará obrigado a promover a sua constituição e registro antes da celebração do Contrato;
- as empresas consorciadas responderão solidariamente pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase da licitação quanto na da execução do Contrato;
- a substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída;
- 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.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Condições gerais de execução

5.1.1. As entregas deverão ser realizadas nos locais indicados por cada órgão contratante, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação do município consorciado, em razão da natureza perecível dos produtos e da necessidade de manutenção da cadeia de frio.

5.1.2. Quando necessários a detentora/contratada realizar as correções e substituições, no prazo de até 05 (cinco) dias, sem ônus adicionais para o Órgão Contratante e/ou Gerenciador da Ata.

5.3. Especificação da garantia

5.3.1. O contratado deverá oferecer garantia mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de entrega e aceite por parte da contratante, contra defeitos de fabricação, sejam eles aparentem ou de difícil constatação.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. Contratação da Ata de Registro de Preços

6.1.1. A contratação com o prestador registrado na ata será formalizada pelos órgãos ou entidades interessadas por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida na forma de cada órgão contratante, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.1.3. Após a adesão à ata, cada município poderá celebrar um contrato individualizado para a aquisição específica de bens ou serviços. Este contrato precisa ter como base a ata de registro de preços, mas pode conter cláusulas específicas para atender às necessidades de cada município.

6.1.4. Embora o contrato individualizado possa ter redação própria para adaptar as condições específicas, ele não pode contrariar as condições estabelecidas na ata de registro de preços.

6.1.5. Os instrumentos contratuais deverão ser assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

6.1.6. Os contratos decorrentes da ata de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.1.7. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública municipal que não participaram do procedimento de Intenção de Registro de Preços poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou de descontinuidade de serviço público;
- b) demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021; e
- c) consulta e aceitação prévias do CIOESTE e do fornecedor.

6.1.7.1. Após a autorização do CIOESTE, o órgão ou a entidade não participante efetivará a aquisição ou a contratação solicitada observando o prazo de vigência da ata.

6.1.7.2. Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à ata de registro de preços por órgãos ou entidades não participantes:

- a) as aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o CIOESTE e para os órgãos ou as entidades participantes; e
- b) o quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o CIOESTE e os órgãos ou as entidades participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

6.1.8. Os órgãos participantes e não participantes deverão encaminhar ao CIOESTE cópia do contrato celebrado, no prazo de até 10 (dez) dias úteis após a publicação do extrato em seu respectivo Diário Oficial.

6.2. Gestão e Fiscalização do Contrato

6.2.1. O gestor e o fiscal de contrato serão designados pela autoridade competente de cada órgão contratante, comunicando-se a detentora/contratada.

6.2.2. O gestor do contrato será o responsável por gerenciar o contrato em nome do órgão ou entidade contratante, buscando garantir que as obrigações contratuais sejam cumpridas segundo os termos estabelecidos, verificando o cumprimento das condições pactuadas, analisando e autorizando os pagamentos devidos, entre outras atividades relacionadas à gestão do contrato.

6.2.3. O fiscal do contrato será o responsável para acompanhar a execução do contrato, assegurando que a detentora/ contratada esteja cumprindo todas as cláusulas e obrigações contratuais.

6.2.3.1. O fiscal atuará junto ao Contratado, nos termos dos artigos 117 e 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhando de perto a execução do contrato, atestando o recebimento provisório e definitivo dos produtos e serviços contratados, solicitando correções ou ajustes quando necessário e emitindo relatórios de acompanhamento para subsidiar o gestor do contrato em suas decisões.

6.3. Obrigações das partes

6.3.1. DAS OBRIGAÇÕES DO CONSÓRCIO

6.3.1.1 O CIOESTE, como o órgão gerenciador da ata de registro de preços deverá:

- a) Assinar a Ata de Registro de Preços;
- b) Providenciar a publicação do extrato da Ata de Registro de Preços;
- c) Gerenciar a ata de registro de preços;

- d) Remanejar os quantitativos da ata;
- e) Conduzir as negociações para alteração ou atualização dos preços registrados;
- f) Deliberar quanto à adesão posterior de órgãos e entidades que não tenham manifestado interesse durante o período de divulgação da IRP;
- g) Aceitar, excepcionalmente, a prorrogação do prazo de efetivação da contratação solicitada por órgão ou entidade não participante; e
- h) Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços, em relação à sua demanda registrada, ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

6.3.2. DAS OBRIGAÇÕES DOS ÓRGÃOS CONTRATANTES

- a) Tomar conhecimento da ata de registro de preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
- b) Fornecer por escrito as informações necessárias para a execução do objeto pela detentora/ contratada;
- c) Cumprir rigorosamente a orientação técnica da detentora/ contratada.
- d) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela detentora/ contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- e) Pagar à Contratada o valor resultante da execução dos serviços, nas condições, especificações e prazos estabelecidos neste Termo de Referência;
- f) Zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas pela detentora/ contratada e pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou de obrigações contratuais;
- g) Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado em relação à sua demanda contratada, ou do descumprimento das

obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao CIOESTE.

6.3.3. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA/ CONTRATADA

- a) Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e execução dos contratos, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, em compatibilidade com as obrigações assumidas;
- b) Executar o objeto registrado, em rigorosa e estrita obediência às prescrições e exigências contidas neste Termo de Referência, Edital e seus Anexos, e de acordo com a proposta apresentada;
- c) Direcionar todos os recursos necessários, visando à perfeita execução do objeto contratual, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza ao Órgão Gerenciador e/ou aos órgãos contratantes;
- d) Providenciar a imediata correção dos defeitos apontados pelo Órgão Gerenciador ou Órgãos Contratantes quanto ao objeto executado em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da execução do objeto, no prazo assinalado pelos mesmos;
- e) Arcar com todas as despesas decorrentes da execução dos objetos bem como tributos, fretes, tarifas e as demais despesas decorrentes da execução do objeto licitado, que deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura, não transferindo ao Órgão Gerenciador ou aos Órgãos Contratantes a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar, sob qualquer pretexto o objeto da Ata de Registro de Preços;
- f) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais do objeto executado, não transferindo ao Órgão Gerenciador ou aos Órgãos Contratantes a responsabilidade por seu pagamento;
- g) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Órgão Gerenciador ou pelos Órgãos Contratantes;

- h) Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente licitação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pelo Órgão Gerenciador e/ou Órgão Contratante;
- i) Comunicar ao Órgão Gerenciador ou aos Órgãos Contratantes qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
- j) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da presente licitação, sem autorização expressa do Órgão Contratante;
- k) Respeitar as normas, diretrizes e procedimentos internos de cada Contratante.
- l) Garantir a manutenção da cadeia de frio dos produtos perecíveis desde o armazenamento até a efetiva entrega, assumindo integral responsabilidade por eventuais rupturas que comprometam a qualidade sanitária dos gêneros alimentícios.

6.4. Lei Geral de Proteção de Dados

6.4.1. Tratar como confidenciais informações e dados de cada Órgão Contratante, guardando total sigilo perante terceiros, nos termos da Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral da Proteção de Dados Pessoais – LGPD);

6.5. Infrações e sanções administrativas

6.5.1. O Participante ou a Contratada será responsabilizado administrativamente pelas infrações previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.5.2. Pelas infrações serão aplicadas ao responsável as seguintes sanções:

I - Advertência;

II - Multa;

III - Impedimento de licitar e contratar;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

6.5.2.1. A sanção de Advertência será aplicada exclusivamente na infração de inexecução parcial do contrato.

6.5.2.2. A sanção de Multa será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas, observados os seguintes limites máximos:

a) Pelo atraso na execução, em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do pedido, por dia decorrido, até o limite de 10% do valor do período não executado;

b) Pela recusa em realizar a execução, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo estipulado: 10% (dez por cento) do valor do período;

c) Pela demora em substituir ou corrigir falhas da execução, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do período, por dia decorrido, até o limite de 10% do valor pedido não substituídos/corrigidos;

d) Pela recusa em corrigir as falhas na execução, entendendo-se como recusa a execução não efetivada nos cinco dias que se seguirem à data da rejeição: até 10% (dez por cento) do valor da execução rejeitado;

e) Em caso de não execução do objeto ou rescisão do Contrato por culpa da Contratada: 20% (vinte por cento) do valor do pedido;

f) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei Federal nº 14.133/2021 ou no Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor do Contrato;

6.5.2.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Municipal, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, será aplicada ao responsável pelas seguintes infrações administrativas:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) dar causa à inexecução total do contrato;

- c) deixar de entregar a documentação exigida para a contratação;
- d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.

6.5.2.4. A sanção de declaração de inidoneidade de licitar e contratar, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, quando da ocorrência das seguintes infrações administrativas:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação ou prestar declaração falsa durante a contratação ou a execução do contrato;
- b) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.

6.5.2.5. Nos casos em que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, poderá ser aplicada a sanção de declaração de inidoneidade de licitar e contratar, na ocorrência das seguintes infrações administrativas:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) dar causa à inexecução total do contrato;
- c) deixar de entregar a documentação exigida para a contratação;

- d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.

6.5.3. 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 a Administração Pública;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.5.4. A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

6.5.5. As sanções de Advertência, Impedimento de licitar e contratar, e Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de Multa.

6.5.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

6.5.7. A sanção de Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada exclusivamente pela autoridade máxima competente da Administração.

6.5.8. 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.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Do recebimento e aceitação do objeto

7.1.1. O prazo de entrega será de até 05 (cinco) dias úteis contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou da autorização de fornecimento de cada órgão contratante, pelo detentor da ata, então contratado, em razão da natureza perecível dos produtos.

7.1.2. O objeto será recebido provisoriamente no ato da entrega por cada Órgão Contratante, por meio de servidor designado em cada órgão, que deverá atestar o recebimento dos materiais, verificando a manutenção da cadeia de frio e a integridade das embalagens.

7.1.3. O objeto será recebido definitivamente no prazo de 10 (dez) dias contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado, pelo gestor do contrato ou por equipe técnica nomeada ou ainda pelo responsável do órgão requisitante, mediante verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta;

7.1.4 Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos, no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar da notificação da Contratante, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

7.1.4. O recebimento e a aceitação do objeto estão condicionados ao enquadramento nas especificações do objeto, descritas neste Termo de Referência e obedecerão ao disposto no art. 140, inciso II, e seus parágrafos da Lei Federal nº 14.133/2021, no que lhes for aplicável.

7.1.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7.2. PAGAMENTO

- 7.1. O pagamento será efetuado, por cada órgão contratante, por meio de transferência/ depósito na conta corrente da detentora da ata, em banco a ser informado no ato da assinatura da ata de registro de preços, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal.
- 7.2. A detentora deverá apresentar, após o recebimento definitivo do objeto pela fiscalização, nota fiscal em duas vias, emitida e entregue ao setor responsável pela fiscalização, para fins de liquidação e pagamento.
- 7.3. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome do órgão contratante e deverá ter o mesmo C.N.P.J. do empenho, caso contrário a despesa não será apropriada e paga.
- 7.4. O pagamento somente será efetuado após o atesto na Nota Fiscal pelo fiscal designado para fiscalização, atestando que a detentora cumpriu todas as exigências e condições da proposta, verificando ainda a permanência das condições de habilitação fiscal.
- 7.5. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à detentora e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para o Órgão Gerenciador e/ou Órgão Contratante.
- 7.6. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.
- 7.7. Os pagamentos, eventualmente efetuados com atraso, terão os seus valores atualizados monetariamente de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, entre a data prevista para adimplemento da obrigação e a data do efetivo pagamento.
- 7.8. Nenhum pagamento será efetuado à Detentora do registro de preços, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

7.9. O Órgão Gerenciador e/ou Órgão Contratante, para garantir o fiel pagamento das multas, reserva-se o direito de reter o valor contra qualquer crédito gerado pela detentora da ata, independentemente de notificação Judicial ou Extrajudicial.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR LOTE**.

8.1.2. **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP**, para formação de Atas de Registro de Preços.

8.3. O **REGIME DE EXECUÇÃO** será de **EMPREITADA POR PREÇOS UNITÁRIOS**.

9. REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Para esta contratação, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam no ramo de atividade compatível com o objeto da contratação, bem como apresentar todos os documentos a título de habilitação, nos termos dos arts. 62 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.1. Habilitação jurídica

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedidos por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

9.1.1. Os documentos acima deverão ser apresentados com todas as suas alterações, excluindo-se os casos de documentos expressamente consolidados.

9.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista

a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);

b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

d) Certidão de Regularidade de ICMS – regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser comprovada através de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa que contemplem os débitos inscritos e não inscritos na Dívida Ativa. Relativa à atividade em cujo exercício contrata e concorre ou Declaração de Isenção ou de Não Incidência; assinada pelo Representante Legal do licitante (sob as penas e rigores da Lei);

e) Certidão Regularidade perante a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do participante, relativa aos tributos mobiliários e incidentes sobre o objeto da licitação;

f) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa;

h) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da CF/88.

9.1.2.1. Serão aceitas Certidões Positivas com Efeito de Negativas.

9.3. Habilitação econômico-financeira

a) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com prazo de expedição inferior a 90 (noventa) dias da data deste Pregão;

b) Balanço Patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis, dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, sendo considerados aceitos, como na forma da lei, assim apresentados:

- **I.** Os exercícios Sociais exigidos para apresentação dos Balanços Patrimoniais mencionados neste item compreendem-se os anos de **2024 e 2025**.

- **II.** Para as Pessoas Jurídicas regidas pela Lei Federal nº 6.404/76 (Sociedades Anônimas – S/A): apresentar Balanço nos termos da alínea “b.1” deste item, devendo ainda ser apresentada a publicação do recibo do SPED ou do resumo em jornais de grande circulação e/ou em sítios oficiais, observando qualquer outra obrigação constante na legislação aplicável, conforme cada caso;

III. Para as Pessoas Jurídicas em geral: apresentar cópia do Balanço e Demonstrações de Resultado do Exercício contábil – DRE, juntamente com os Termos de Abertura e Encerramento (todos extraídos do Livro Diário físico ou de Livro Digital – desde que admitido na junta comercial de seu Estado e que atenda às formalidades inerentes ao arquivamento dos livros contábeis nas formas da legislação aplicável), devidamente Registrados na Junta Comercial ou no Cartório de Registro (no caso das Sociedades Simples) da sede ou domicílio da licitante;

IV. Para as Pessoas Jurídicas criadas no exercício em curso ou com criação em período anterior ao limite exigido para registro legal do Balanço completo: deverão apresentar cópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro, conforme explanado no inciso II acima, sendo vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

a. Para as Pessoas Jurídicas optantes ou obrigadas à Escrituração Contábil Digital (ECD), parte integrante do SPED (Sistema Público de Escrituração Digital), nos termos dos Decretos nº 6.022 de 22/01/2007, nº 8.683 de 25/08/2016, e nº 9.555 de 06/11/2018; da Instrução Normativa RFB Nº 2003 de 18/01/2021, alterações destas e demais legislações aplicáveis: devem apresentar o Balanço e a Demonstração de Resultado do Exercício – DRE, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento e com o Recibo de Entrega emitido pelo SPED com o mesmo código de autenticação do rodapé dos demais documentos apresentados para que seja possível verificar a autenticidade das informações apresentadas.

b. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006 (Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) **não estão dispensadas** da apresentação de Balanço Patrimonial, devendo proceder com sua apresentação na forma estabelecida no item b;

c. Comprovação de aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, através da apresentação dos índices econômicos a seguir, calculados a partir do balanço apresentado:

INDICADORES	FÓRMULA	ÍNDICE
Índice de Liquidez Geral	$(AC+RLP) / (PC+ELP)$	$\geq 1,00$
Índice de Liquidez Corrente	AC / PC	$\geq 1,00$
Índice de Endividamento	$(PC+ELP) / AT$	$\leq 0,50$

Legenda:

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

RLP = Realizável A Longo Prazo

PNC = Passivo Não Circulante

AT = Ativo Total

ELP = Exigível a Longo Prazo

c.1. O atendimento dos índices econômicos deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, o qual, se responsabilizará civil e criminalmente por sua veracidade.

d. Comprovação de capital social ou de patrimônio líquido mínimo equivalente a 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação de acordo com § 4º do artigo 69 da Lei Federal nº

14.133/2021, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei;

9.1.4. Para as empresas reunidas em consórcio, será admitido o somatório dos valores de cada consorciado, para efeito de habilitação econômico-financeira.

9.1.5. No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, os documentos das alíneas “b”, “c” e “d” deste item limitar-se-ão ao último exercício.

9.1.6. Da Justificativa para a Qualificação Econômica

Nos termos do art. 69 da Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá exigir dos licitantes documentos que comprovem sua qualificação econômico-financeira, incluindo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigidos pela legislação comercial, bem como a apresentação de índices contábeis mínimos que demonstrem a capacidade de honrar compromissos assumidos.

A exigência do Balanço Patrimonial e de índices contábeis mínimos (tais como liquidez geral, liquidez corrente e solvência geral) tem fundamento técnico e econômico, pois o fornecimento em questão envolve a aquisição em larga escala, com entregas que podem demandar disponibilidade imediata de estoque, logística própria ou terceirizada e capacidade de reposição. Empresas que não disponham de solidez econômico-financeira adequada correm maior risco de inadimplência contratual, atrasos nas entregas ou fornecimento de produtos de qualidade inferior à especificada, o que compromete diretamente a execução contratual e o atendimento aos municípios.

A exigência de capital social ou patrimônio líquido mínimo correspondente a 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação justifica-se em razão da expressiva dimensão econômica e da complexidade da execução contratual, visando assegurar a participação de empresas com capacidade econômico-financeira compatível com as obrigações assumidas. Tal medida busca reduzir os riscos de inadimplemento e de inexecução contratual, garantindo maior segurança à Administração Pública quanto ao cumprimento das obrigações, à continuidade do fornecimento e à adequada execução do objeto.

As exigências são proporcionais e razoáveis, considerando que não restringe indevidamente a competitividade, mas asseguram que participem licitantes com condições efetivas de cumprir obrigações contratuais.

9.1.7. Qualificação Técnica Operacional

9.1.7.1. A Licitante deverá comprovar aptidão para desempenho da atividade pertinente e compatível com as descrições do objeto descrito no Termo de Referência. Devendo apresentar comprovação de desempenho operacional, com apresentação de atestados de fornecimento para pessoas jurídicas de direito privado ou público, de atividade compatível com a entrega de produtos perecíveis. Devendo os atestados conter no mínimo 10% (dez por cento) de comprovação de aptidão para execução de objeto igual ou similar com as características incluindo, quantidades do objeto, quantidade de localidades (múltiplas localidades) deste termo de referência, devendo os mesmos estarem expedidos em nome da empresa declarada provisoriamente vencedora, nos termos da Súmula nº 24 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo e do art. 67 § 2º da Lei 14.133/2021.

9.1.7.4. Para fins de comprovação exigidos no subitem anterior serão admitidas a somatória de quantos atestados forem necessários.

9.1.7.5. Não haverá limitações de tempo e de locais específicos relativos aos atestados.

9.1.8.6. Não serão aceitos atestados genéricos, com menção apenas de fornecimento do objeto, sem especificação precisa de quantidades e descrição dos itens fornecidos.

9.1.8.7. Os atestados que façam menção a Notas Fiscais e Ordens de Fornecimento, deverão estar acompanhados dos respectivos documentos.

9.1.9.8. Não serão aceitas, para efeito de comprovação de capacidade técnica, apenas notas fiscais ou ordens de fornecimento sem o acompanhamento do atestado de capacidade técnica.

9.1.9.9. No caso de pessoa jurídica de direito público, os atestados deverão ser assinados pelo titular da pasta ou pelo responsável do setor competente do órgão;

9.1.9.10. Para pessoa jurídica de direito privado, os atestados deverão ser assinados pelo seu representante legal.

9.1.9.11. As licitantes, quando solicitadas, deverão disponibilizar todas as informações necessárias para comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, disponibilizando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação.

9.1.9.12. A empresa vencedora deverá ainda, apresentar documento relativo à Vigilância Sanitária, da sede da Licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação imediata.

9.1.9.13. Além de Alvará de funcionamento, da sede da licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação.

9.2 Outras Comprovações – Declarações

9.2.1. As licitantes deverão apresentar declaração elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal de que:

- a) 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;
- b) 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, nos termos do art. 63, §1º da Lei Federal nº 14.133/2021;
- c) Não possuem 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
- d) Não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 156, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- e) Atende aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, conforme previsto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

10.1. Verificada a conformidade da proposta e demais documentos, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar uma amostra de cada item que compõe o kit de alimentação, no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados do encerramento da sessão pública

de pregão, na sede do CIOESTE, na Alameda Xingu, 350, 11º andar, Alphaville, Barueri/SP, no horário das 9 horas às 16 horas.

10.2. As amostras deverão estar identificadas com o nome do licitante, número do pregão e número do item e do lote conforme item 1.2 do Termo de Referência.

10.3. Para critério da análise das amostras será verificada a compatibilidade do produto com as exigências e parâmetro estabelecidos no Termo de Referência.

10.4. A análise da amostra será feita pela Comissão Permanente de Contratação do CIOESTE, nomeada pela Portaria nº 21/2026, em data divulgada por meio do sistema, sendo facultada a presença de um representante por licitante, não sendo permitida qualquer manifestação durante a análise da amostra.

10.5. No caso de dúvidas das amostras apresentadas e documentação técnica, o pregoeiro poderá encaminhar para laudo em laboratório credenciado pelo INMETRO, à custa da licitante, fazer diligência junto ao fabricante e/ou pesquisa na internet.

10.6. As amostras deverão ser das mesmas marcas apresentadas na proposta comercial, atendendo as especificações exigidas no Termo de Referência.

- Nas embalagens deverão conter informações nutricionais, data de fabricação, dados do fabricante litografado de forma clara e indelével, bem como deverão estar acondicionadas em embalagens apropriadas, conforme exigências da tabela identificada como item 3., neste termo de referência.

10.7. A empresa classificada em primeiro lugar, deverá apresentar juntamente com as amostras a seguinte documentação:

10.7.1. Cópia autenticada ou original da ficha técnica devidamente assinada, contendo todas as especificações do item para os seguintes produtos:

- Fichas Técnicas dos itens devidamente assinadas;
- Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido no máximo à 365 (trezentos e sessenta e cinco dias), os laudos deverão ter vidos ser emitidos por Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde/ Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às

Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO;

- Registro no órgão competente: SIM – Serviço de Inspeção Municipal, SISP – Serviço de Inspeção Estadual, SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal ou SISBI - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal do fabricante do produto;
- Registro de rótulo do produto ou documento equivalente, em conformidade com a legislação vigente;
- As amostras serão analisadas em critérios objetivos, as quais só serão aceitas e aprovadas se chegarem no atingimento de 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitabilidade, sendo eles:

CARACTERÍSTICA	AVALIAÇÃO
• Aparência: cor característica da carne (sem machas esverdeadas ou pardacentas);	☐ Atende as especificações; ☐ Atende em partes as especificações; ☐ Não atende as especificações; ☐ Não atende em partes as especificações;
• Odor: fresco, sem sinais de deterioração;	☐ Atende as especificações; ☐ Atende em partes as especificações; ☐ Não atende as especificações; ☐ Não atende em partes as especificações;
• Textura: firme, sem excesso de umidade ou viscosidade;	☐ Atende as especificações; ☐ Atende em partes as especificações; ☐ Não atende as especificações; ☐ Não atende em partes as especificações;
• Ausência de contaminações visíveis (parasitas, corpos estranhos).	☐ Atende as especificações; ☐ Atende em partes as especificações; ☐ Não atende as especificações; ☐ Não atende em partes as especificações;

CARACTERÍSTICA	AVALIAÇÃO
e) Rótulos, a fim de avaliar: - origem; - fabricante; - prazo de validade; - dados do fabricante litogrados; - informações sobre o manuseio dos produtos; - precauções e responsável técnico.	☐ Atende as especificações; ☐ Atende em partes as especificações; ☐ Não atende as especificações; ☐ Não atende em partes as especificações;

10.9. Se as fichas técnicas, os laudos e a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não forem aceitos, o(a) pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado, e assim sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.

10.10. A ausência de apresentação dos documentos técnicos ou das amostras ensejará a imediata desclassificação do licitante, com a convocação do segundo classificado, e assim sucessivamente.

10.10. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, e decorrida a fase recursal prevista, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço, desde que os documentos técnicos e amostras estejam aprovados e os documentos de habilitação estejam em conformidade com as exigências do presente Edital.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O valor total estimado para a contratação será o apurado em pesquisa de mercado realizada pelo CIOESTE.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. A despesa decorrente do objeto desta licitação correrá à conta do orçamento dos Órgãos participantes e não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços, sendo que, por ocasião

da expedição da competente Nota de Empenho ou instrumento equivalente, serão informadas as fichas correspondentes e respectivos vínculos.

Barueri, 14 de junho de 2026.

Ana Luiza Castro
Comissão De Planejamento Da Contratação

Cislaine da Silva Xavier
Secretária Municipal de Educação de Pirapora do Bom Jesus

ANEXO I.c. – VALORES ESTIMADOS

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unitário (Média)	Valor Total (Média)
1º LOTE – PEIXE					
1.1	Filé de tilápia congelado IQF, in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	91.023	R\$ 68,38	R\$ 6.224.152,74
1.2	Pirarucu congelado IQF em cubos de 20 a 40g, in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	80.845	R\$ 76,13	R\$ 6.154.729,85
1.3	Cação congelado IQF em cubos de 25 a 35g, in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	91.023	R\$ 64,10	R\$ 5.834.574,30
1.4	Mapará congelado IQF em iscas (3 a 5cm x 8 a 10cm x 1 a 3 cm), in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	60.484	R\$ 55,03	R\$ 3.328.434,56
1.5	Polaca do Alaska congelada IQF em iscas (2 a 3cm x 7 a 5cm x 1 a 3 cm), in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	80.845	R\$ 54,90	R\$ 4.438.390,56
1.6	Piraputaba congelada IQF em iscas (2 a 3cm x 7 a 5cm x 1 a 3 cm), in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	80.845	R\$ 57,88	R\$ 4.679.308,66
VALOR TOTAL ESTIMADO DO 1º LOTE – PEIXE					R\$ 30.659.590,59
2º LOTE – FRANGO					
2.1	Peito de frango condimentado congelado IQF em bifes (60 a 80cm, esp. 5 a 10mm), emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	182.652	R\$ 39,38	R\$ 7.192.835,76
2.2	Filé de sobrecoxa congelado IQF em cubos 3x3cm, in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	253.909	R\$ 37,67	R\$ 9.564.752,01
2.3	Peito de frango condimentado congelado IQF em cubos 3x3cm, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	218.281	R\$ 38,53	R\$ 8.410.366,99
2.4	Peito de frango congelado IQF em iscas (1,5 a 2cm x 3,5 a 4cm), in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	238.639	R\$ 36,10	R\$ 8.614.867,98
2.5	Filé de peito sassami congelado IQF, in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	243.729	R\$ 32,63	R\$ 7.952.877,22
2.6	Peito de frango desfiado c/ legumes congelados IQF (cenoura, milho e ervilha), emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	197.922	R\$ 61,93	R\$ 12.257.309,46
2.7	Bolinho de frango congelado IQF de 15 a 25g, c/ ora-pró-nóbis, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	192.832	R\$ 41,05	R\$ 7.915.753,66
2.8	Hambúrguer de frango congelado IQF de 80 a 90g, 100% frango in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	218.281	R\$ 42,32	R\$ 9.237.651,99
VALOR TOTAL ESTIMADO DO 2º LOTE – FRANGO					R\$ 71.146.414,87
3º LOTE – SUÍNO					
3.1	Lombo suíno condimentado congelado IQF em bifes (60 a 80cm, esp. 5 a 10mm), emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	154.265	R\$ 41,10	R\$ 6.340.291,55
3.2	Pernil suíno congelado IQF em cubos 3x3cm, in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	194.983	R\$ 36,88	R\$ 7.190.973,01
3.3	Filé mignon suíno condimentado congelado IQF em tiras (1,5 a 2cm x 3,5 a 4cm x 1,5 a 2,0), emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	174.624	R\$ 39,40	R\$ 6.880.185,66
3.4	Bolinho suíno congelado IQF de 15 a 25g, c/ ora-pró-nóbis, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	174.624	R\$ 38,63	R\$ 6.745.722,51
3.5	Hambúrguer suíno congelado IQF de 80 a 90g, 100% carne suína in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	174.624	R\$ 40,72	R\$ 7.110.689,45
VALOR TOTAL ESTIMADO DO 3º LOTE – SUÍNO					R\$ 34.267.864,55
4º LOTE – BOVINO					

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unitário (Média)	Valor Total (Média)
4.1	Coxão mole bovino condimentado congelado IQF em bifes (60 a 80cm, esp. 5 a 10mm), emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	187.742	R\$ 68,43	R\$ 12.847.185,06
4.2	Miolo de acém bovino congelado IQF em cubos (3x3cm), in natura, emb. saco plástico 1 a 2kg	Kg	218.281	R\$ 52,83	R\$ 11.531.785,23
4.3	Patinho bovino congelado IQF em tiras (1,5 a 2cm x 3,5 a 4cm x 1,5 a 2,0), in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	248.819	R\$ 55,68	R\$ 13.854.241,92
4.4	Lagarto bovino condimentado congelado IQF iscas/flocado (2,5 a 3cm x 5 a 6cm), emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	177.563	R\$ 67,10	R\$ 11.914.477,30
4.5	Miolo de paleta bovina moída congelada IQF, in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	258.998	R\$ 49,78	R\$ 12.892.920,44
4.6	Patinho bovino moído congelado IQF, in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	258.998	R\$ 51,13	R\$ 13.242.567,74
4.7	Bolinho bovino congelado IQF de 15 a 25g, c/ ora-pró-nóbis, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	197.922	R\$ 42,08	R\$ 8.328.557,76
4.8	Hambúrguer bovino congelado IQF de 80 a 90g, 100% carne bovina in natura, emb. saco plástico apropriado de 1 a 2kg	Kg	197.922	R\$ 44,23	R\$ 8.754.090,06
VALOR TOTAL ESTIMADO DO 4º LOTE – BOVINO					R\$ 93.365.825,51

ANEXO I.d. - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026

PROCESSO:

DATA DA ABERTURA:

HORA:

PROPONENTE:

CNPJ:

ENDEREÇO COMPLETO:

TELEFONE:

E-MAIL:

DADOS BANCÁRIOS:

LOTE ...			
ITEM	DESCRIPTIVO	MARCA (S)	VALOR UNITÁRIO
1			
VALOR TOTAL			R\$

- Declaramos que concordamos com todas as normas presentes neste edital.

- Declaramos que nos preços cotados estão inclusas todas quaisquer despesas, tais como, transportes, mão de obra para entrega e o descarregamento no local determinado, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre a execução do objeto.

- a) Validade da proposta: 60 (sessenta) dias
- b) Condições de pagamento: Conforme Edital
- c) Prazo de entrega: Conforme Edital.
- d) Validade desta proposta é 60 (sessenta) dias.

Desde já declaramo-nos cientes de que o **CIOESTE** procederá à retenção de tributos e contribuições nas situações previstas em lei, se houver.

DADOS DO PREPOSTO PARA FIRMAR A ATA:

(Nome completo), (CPF), (Carteira de Identidade), (Estado civil), (Nacionalidade), (E-mail), (Telefone)

Local e data

.....
Assinatura e carimbo (representante legal da licitante)

OBSERVAÇÃO: A PROPOSTA ENCAMINHADA JUNTO COM A DOCUMENTAÇÃO DA LICITANTE DEVERÁ CONTER A IDENTIFICAÇÃO.
JÁ A PROPOSTA REGISTRADA NO SISTEMA NÃO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.

**ANEXO I.e. – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO
DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CF/ 88**

AO CIOESTE,

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026

A empresa _____, com sede no endereço
(preencher com endereço completo), devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº
_____, neste ato representada pelo(a) Sr.(a)
_____, (cargo) _____, portador(a)
da cédula de identidade RG nº _____, e inscrito no CPF sob o nº
_____, **declara**, sob as penas da Lei, que cumpre o disposto no inciso
XXXIII do art. 7º da CRFB/88, e nos termos art. 68, inciso VI da Lei Federal nº 14.133/2021.

LOCAL E DATA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
NOME E CARGO DO RESPONSÁVEL
NUMERAÇÃO DO DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO

ANEXO I.f – MODELO DE DECLARAÇÃO DE COMPROVAÇÕES

AO CONSÓRCIO CIOESTE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2026

A empresa _____, com sede no endereço (preencher com endereço completo), devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) _____, (cargo) _____, portador(a) da cédula de identidade RG nº _____, e inscrito no CPF sob o nº _____, **declara**, sob as penas da Lei, que:

- a) 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.
- b) 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, nos termos do art. 63, §1º da Lei Federal nº 14.133/2021.
- c) Não possuem 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
- d) Não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 156, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- e) Atende aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, conforme previsto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

LOCAL E DATA

RAZÃO SOCIAL D EMPRESA
NOME E CARGO DO RESPONSÁVEL
NUMERAÇÃO DO DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO

ANEXO I.g. – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ____/2026

O **CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DA REGIÃO OESTE METROPOLITANA DE SÃO PAULO - CIOESTE**, constituído na forma de associação pública, com personalidade jurídica de direito público e natureza autárquica, inscrito no CNPJ sob o nº _____, com sede na _____, neste ato representado por seu Presidente GREGÓRIO MAGLIO, portador do CPF nº e RG nº _____, considerando o julgamento e resultado do Pregão Eletrônico em epígrafe, **RESOLVE** registrar os preços ofertados pela Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à _____ (endereço completo) _____, neste ato representado pelo _____ (condição jurídica do representante) Sr. _____ (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, documentos pessoais) _____, passando á condição de Detentora da Ata, observadas as condições previstas no Edital do Pregão supracitado, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para _____, conforme especificado no Termo de Referência - Anexo I.b. do Edital de Pregão Eletrônico nº ____/2026, que é parte integrante desta Ata, independente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. Os preços registrados, as especificações do objeto, as quantidades e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UNID	MARCA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
1						

VALOR TOTAL DA ATA	
---------------------------	--

- 2.2. O valor total desta ata de registro de preços é R\$ ____ (____).
- 2.3. Os quantitativos e prazos acima representam mera expectativa de contratação, não vinculando nem obrigando o Consórcio CIOESTE e os órgãos participantes à sua efetivação.
- 2.4. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços.
- 2.5. No ato da prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.
- 2.6. A forma de adesão de órgãos não participantes na ata de registro de preços estão definidas no Termo de Referência.
- 2.7. As condições para a adesão de órgãos não participantes estão expressas no Termo de Referência, anexo ao Edital

3. DA VIGÊNCIA DA ATA

- 3.1. 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, juntamente com os quantitativos.

4. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 4.1. As condições de execução do objeto serão aquelas previstas no TERMO DE REFERÊNCIA.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

- 5.1. As condições de pagamento serão aquelas previstas no TERMO DE REFERÊNCIA.

6. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

As infrações e sanções administrativas serão aquelas previstas no TERMO DE REFERÊNCIA.

7. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. 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 itens registrados, nas seguintes situações:

- a) 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 do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou
- c) na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

7.2. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o CIOESTE convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.2.1. 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.

7.2.2. Na hipótese prevista no item 7.2.1 acima, o CIOESTE convocará os fornecedores do cadastro de reserva, se houver, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

7.2.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o CIOESTE procederá ao cancelamento da ata de registro de preços e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

7.2.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o CIOESTE comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que

avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual.

7.3. 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 CIOESTE a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.3.1. Para fins do disposto no item 7.3 acima, 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.

7.3.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, nos termos do item 7.2, o pedido será indeferido pelo CIOESTE e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e na legislação aplicável.

7.3.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item 7.3.2 acima, o CIOESTE convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 7.4.

7.3.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o CIOESTE procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.3.5. Na hipótese de comprovação do disposto nos itens 7.3 e 7.3.1 acima, o CIOESTE atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.3.6. O CIOESTE comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual.

8. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo CIOESTE, quando o fornecedor:

- a) descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- b) não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pelo órgão contratante sem justificativa razoável;
- c) não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no item 7.3.2; ou
- d) sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.1.1. Na hipótese prevista na alínea “d” do item 8.1 acima, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o CIOESTE poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.1.2. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do CIOESTE, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.1.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o CIOESTE poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.2. A ata de registro de preços poderá ser cancelada pelo CIOESTE, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- a) por razão de interesse público;
- b) a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior;
- c) se não houver êxito nas negociações para redução, nas hipóteses dos itens 8.2.3 e 8.3.4; ou
- d) por ordem judicial.

8.2.1. O CIOESTE poderá ainda cancelar a ata, sem prejuízo das demais penalidades previstas em lei, quando o detentor da ata:

- a) Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) Perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no procedimento licitatório;

- c) Não cumprir as obrigações decorrentes da ata de registro de preços;
- d) Não atender os pedidos decorrentes da ata de registro de preços;
- e) Descumprir as condições estabelecidas no edital e na ata de registro de preços sem justificativa.

8.2.2. A Ata também será cancelada quando o fornecedor sofrer sanção de impedimento de licitar ou declaração de inidoneidade.

8.2.3. Caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência do registro de preços, o CIOESTE poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção

8.2.4. O cancelamento do registro de preços será formalizado por despacho da autoridade competente do CIOESTE.

8.3. Será garantido ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa em todas as hipóteses de cancelamento previstas neste Edital.

9. DAS CONDIÇÕES GERAIS:

9.1. A Detentora/ Contratada deverá manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e execução dos contratos, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, em compatibilidade com as obrigações assumidas.

9.2. Deverão ser observadas as OBRIGAÇÕES DAS PARTES de acordo com o estabelecido no item 6.4 do Termo de Referência.

9.3. A despesa decorrente do objeto desta ata correrá às expensas do orçamento dos Órgãos que aderirem ao Registro de Preços, sendo que na ocasião da formalização de contrato ou instrumento equivalente, serão informadas as fichas correspondentes e respectivos vínculos.

9.4. As partes elegem o Foro da Comarca de Barueri/SP, para dirimir qualquer dúvida que possa ocorrer em razão da execução do registro de preços.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em () vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e ficará à disposição dos órgãos participantes.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e

Representante legal do fornecedor registrado

ANEXO I.g. – “TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO – TCESP”

CONTRATANTE: _____

DETENTORA: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

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 extraído cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- 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 Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- 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 nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

1. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DA ATA:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____