

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA

PREÂMBULO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 75/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 18274/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO CONTÍNUO DE CARNES BOVINAS, DE AVES, SUÍNAS, PESCADOS E EMBUTIDOS, PONTO A PONTO.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS ATÉ: 21/10/2026 às 08:00 horas.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 21/10/2026 às 08:00 horas.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 21/10/2026 às 10:00 horas.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: Observando o prazo legal, o licitante poderá formular consultas e esclarecimentos exclusivamente na plataforma eletrônica: <https://bllcompras.com/>.

*Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

A Prefeitura de Carapicuíba, por intermédio do (a) Pregoeiro (a) e dos membros da equipe de apoio designados pela Portaria nº 2.893 de 03 de setembro de 2026, com sede na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, torna público para conhecimento de todos os interessados a licitação na modalidade **PREGÃO** na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, sob critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE, com modo de disputa “ABERTO”, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e de regulamentação Federal e suas alterações, em atendimento da Secretaria de Educação.

Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de referência;

ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar;

ANEXO III – Quantitativo e valor estimado;

ANEXO IV – Modelo de declaração conjunta;

ANEXO V – Modelo de proposta;

ANEXO VI – Minuta de Contrato;

ANEXO VII – Modelo de declaração de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte nos termos do art. 3º da lei complementar nº. 123/06 e art. 4º da lei 14.133/21.

ANEXO VIII – Termo de Ciência e Notificação;

1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto a contratação de empresa para fornecimento contínuo de carnes bovinas, de aves, suínas, pescados e embutidos, ponto a ponto, em atendimento a Secretaria de Educação, e conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. INFORMAÇÕES E ELEMENTOS ESCLARECEDORES DA LICITAÇÃO

2.1. Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva por meio de lances enviados pelos licitantes com plena visibilidade para o Pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, pela rede mundial de computadores (Internet).

2.2. A realização do procedimento estará a cargo do Pregoeiro (a) nomeada por esta Administração Pública.

2.3. Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos na plataforma eletrônica Bolsa de Licitações do Brasil - BLL COMPRAS, disponível no endereço: <https://bll.org.br/cadastro-para-fornecedores/> para acesso ao sistema eletrônico e operacionalização.

2.4. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no sistema, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou ao órgão promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.5. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa do certame.

2.6. Em caso de dúvida de como proceder para acessar, realizar o upload, anexar documentos e operar o sistema eletrônico, o fornecedor deve fazer uso dos canais de atendimento do provedor do sistema eletrônico disponíveis em: <https://bll.org.br/>, e no endereço eletrônico contato@bll.org.br ou pelo telefone (41) 3097-4600.

2.7. O licitante apto a participar do certame deverá confirmar, em campo específico do sistema durante o envio das propostas iniciais, que cumprirá plenamente os requisitos de habilitação contidos nesse edital.

2.8. Ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no Pregão, o licitante terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação, nos valores e condições do referido lance. Após o Pregoeiro (a), conjuntamente com a equipe de apoio, darão sequência

ao processo de Pregão.

2.9. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove recebimento.

2.10. O interessado poderá ler e obter o texto integral deste Edital e seus Anexos, bem como elementos, informações e esclarecimentos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento do seu objeto acessando o site: <https://bllcompras.com/>, no site da Prefeitura: <http://www.carapicuiiba.sp.gov.br>, e no Portal Nacional de Compras Publicas - PNCP: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>.

2.11. Os pedidos de esclarecimento de dúvidas e impugnação com relação ao Edital deverão ser encaminhados por escrito até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data de abertura das propostas por meio de site Eletrônico, **exclusivamente**, através de acesso na plataforma eletrônica da Bolsa de Licitações do Brasil-BLL, pelo site <https://bllcompras.com/>.

2.12. Os questionamentos e/ou pedidos de esclarecimentos, enviados fora do local e/ou prazo estipulado neste edital, não serão conhecidos.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação empresas, interessadas, do ramo pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei que atendam às exigências da habilitação.

3.2. DA GARANTIA DA PROPOSTA

3.2.1. O valor da garantia para o presente objeto será de 1% (um por cento) do valor estimado dos lotes desta contratação, devendo a garantia da proposta corresponder aos respectivos lotes para os quais o licitante apresentar proposta, pelo período de 12 (doze) meses.

3.2.2. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

3.2.3. Se a garantia for feita em dinheiro deverá ser depositada na conta desta Prefeitura (Caixa Econômica Federal - CNPJ nº 44.892.693/0001-40, Agência 0637 - C/C 006.00000016-0).

3.2.4. O comprovante do recolhimento da garantia para licitar (em qualquer das modalidades previstas na lei) deverá ser apresentado juntamente com a proposta.

3.2.5. A garantia não poderá ter validade inferior a 90 (noventa) dias da abertura do certame;

3.2.6. O pregoeiro e equipe de apoio da presente licitação não se responsabilizará por

informações prestadas erroneamente pelas licitantes, enviadas para e-mails diferentes do informado neste instrumento, assim como solicitações realizadas fora do prazo ou sem tempo hábil para análise e produção dos documentos necessários.

3.2.7. A garantia será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura da ata de registro de preços ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

3.2.8. Para as empresas reunidas em forma de consórcio, deverão ser atendidos os seguintes itens abaixo, sob pena de inabilitação, caso os mesmos não sejam atendidos:

- a)** Apresentar a comprovação do compromisso público ou particular de constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados;
- b)** Apresentar indicação da empresa responsável pelo consórcio que deverá atender às condições de liderança, obrigatoriamente fixadas neste edital;
- c)** As empresas participantes na forma de consórcio deverão para cada consorciado apresentar os documentos exigidos no item 5 deste edital;
- d)** A caução de participação, conforme item 4.2.1 deverá ser feita por cada empresa participante do consórcio, o percentual de participação na caução deverá ser o mesmo da participação do consórcio;
- e)** A comprovação de Capital Social ou Patrimônio Líquido, exigido na Qualificação Econômico-Financeira, conforme item 5.4 deste edital, no caso de consórcio, será o somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação, acrescido de 30% (trinta por cento) dos valores exigidos para o licitante individual;
- f)** Fica vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, através de mais de um consórcio ou isoladamente;
- g)** Na qualificação técnica, será permitida a somatória dos atestados das empresas consorciadas para atender a totalidade do objeto;
- h)** As empresas participantes em consórcio serão responsáveis solidariamente pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase da licitação, quanto na execução do contrato;
- i)** No caso de consórcio de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá obrigatoriamente à empresa brasileira, observado o disposto na alínea “b”;
- j)** O licitante vencedor, em caso de consórcio, fica obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso, em conformidade com a alínea “a”;

k) Deverá ser apresentado juntamente com os documentos de habilitação e Proposta de Preços a garantia da proposta, sob pena de desclassificação.

3.3. DOS CONSÓRCIOS

3.3.1. Será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio:

3.3.2. Os CONSÓRCIOS deverão atender ao disposto no art. 15. da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações, ficando ainda condicionada sua participação ao cumprimento dos seguintes requisitos:

a) Cada CONSORCIADO deverá atender individualmente às exigências relativas à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, nos termos deste EDITAL;

b) Não será permitida a participação de um mesmo LICITANTE como CONSORCIADO em mais de um CONSÓRCIO;

c) Somente se admitirá a participação de sociedades CONTROLADAS, CONTROLADORAS ou sob CONTROLE comum de um mesmo LICITANTE, quando estiverem no mesmo CONSÓRCIO.

3.3.3. No CONSÓRCIO de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira, nos termos do art. 15, § V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.3.4. Não há número mínimo ou máximo de CONSORCIADOS para cada CONSÓRCIO.

3.3.5. Não serão admitidas a inclusão, a substituição, a retirada ou a exclusão dos CONSORCIADOS até a DATA DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO, a partir do qual deverão ser observadas as regras de transferência da CONCESSÃO e de transferência do CONTROLE da CONCESSIONÁRIA previstas no CONTRATO.

3.3.6. A desclassificação ou a inabilitação de qualquer CONSORCIADO acarretará a desclassificação ou a inabilitação automática do CONSÓRCIO.

3.3.7. As exigências de qualificação técnica deverão ser atendidas pelo CONSÓRCIO, por intermédio de qualquer dos CONSORCIADOS, isoladamente, ou pela soma das qualificações técnicas apresentadas pelos CONSORCIADOS.

3.3.8. Os integrantes do CONSÓRCIO serão solidariamente responsáveis, perante a PODER CONCEDENTE, pelos atos praticados durante a LICITAÇÃO.

3.3.9. A responsabilidade solidária dos CONSORCIADOS cessará, para fins das

obrigações assumidas em virtude da presente LICITAÇÃO, após a DATA DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO.

3.4. SERÁ VEDADA A PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA LICITAÇÃO QUANDO:

3.5. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei n. 14.133/2021;

3.7. Organizados em Cooperativa, que não atenderem às prescrições artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

3.12. A critério da administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.15 e 3.16 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.13. O disposto nos itens 3.15 e 3.16 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução;

3.14. Que sejam pessoas, física ou jurídica, que se encontrem, ao tempo da licitação, impossibilitadas de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.15. O impedimento de que trata este subitem será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente

comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.16. Que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação.

3.17. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

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

3.19. Que sejam agentes públicos do órgão ou entidade licitante;

3.20. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da lei nº 14.133, de 2021;

3.21. Que sejam empresas estrangeiras não autorizadas a comercializar no país;

3.22. Que sejam organizações da sociedade civil de interesse público (OSCIP), atuando nessa condição;

3.23. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a administração pública.

3.24. Que estejam suspensas temporariamente de participar em licitações e impedidas de contratar com a administração pública de Carapicuíba, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação.

3.25. Cujo estatuto ou contrato social não inclua dentre os objetivos sociais, atividades compatíveis com o objeto do certame.

3.26. Que tenham em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos magistrados ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação.

3.27. A vedação se estende às contratações cujo procedimento licitatório tenha sido deflagrado quando os servidores geradores de incompatibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, assim como às licitações iniciadas até 06 (seis) meses após a desincompatibilização.

3.28. A contratação de empresa pertencente a parente de servidor não abrangido pelas hipóteses expressas de nepotismo poderá ser vedada pela administração, quando, no caso concreto, identificar risco potencial de contaminação do processo licitatório.

3.29. É vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

3.30. Que sejam servidores públicos ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da administração pública estadual direta ou indireta;

3.31. Que sejam empresas sob a aplicação das penalidades contidas nos incisos III e IV, do Art. 156, Lei n. 14.133/2021;

3.32. Não será permitida a participação de mais de uma empresa sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.

3.33. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

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

3.35. A participação na licitação implica automaticamente a aceitação integral dos termos deste edital e seus anexos e legislação aplicável.

3.36. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação e neste edital.

4. DEVERÁ O LICITANTE VENCEDOR APRESENTAR APÓS O ENCERRAMENTO DA DISPUTA DE LANCES A DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO QUE CONSISTIRÁ EM:

4.1. O licitante deverá apresentar os documentos relativos à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas seguintes condições:

4.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

4.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores;

4.1.3. Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

4.1.4. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

4.1.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital.

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

4.2. Declarações conjuntas (ANEXO IV).

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

b) Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, 1 de abril de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999; (ANEXO IV).

c) Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso XVII da Lei 14.133, de 2021. (ANEXO IV).

d) Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021. (ANEXO IV).

- e)** Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis; (ANEXO IV).
- f)** Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital; (ANEXO IV).
- g)** É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis. (ANEXO IV).

4.2.1. Para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), deverá ser apresentada declaração de enquadramento como microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e Art. 4º da Lei nº 14.133/2021 (ANEXO VII).

4.3. Documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

4.3.1. Comprovação de capacidade operacional para execução de fornecimento similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, com exigência mínima de 50% (cinquenta por cento) do(s) lote(s) ofertado(s).

4.4. Documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista consiste em:

4.4.1. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

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

4.4.3. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos emitida pela Fazenda do Estado, sede da licitante, devendo compreender os Débitos Inscritos na Dívida Ativa.

4.4.4. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, emitida pela Prefeitura da cidade da sede da licitante.

4.4.5. Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço do “CRF” – Certificado de Regularidade Fiscal expedido pela Caixa Econômica Federal, dentro de seu prazo de validade;

4.4.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos do Título VII-Ada Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto - Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

a) Serão aceitas certidões positivas, com efeito de negativas, na forma da lei, ou documento equivalente.

b) As certidões extraídas da Internet deverão ser apresentadas no original, as demais poderão ser apresentadas no original ou em cópia autenticada.

4.4.7. A licitante deverá ter representante residente e domiciliado no País, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

4.5. Documentação relativa à qualificação econômico-financeira consiste em:

4.5.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de expedição contida na certidão.

4.5.1.1. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

4.5.2. Prova de Capital Social ou Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% do valor total estimado dos lotes que estiver ofertando.

4.5.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

4.5.3.1. A verificação da boa situação financeira do licitante será feita mediante a apuração dos indicadores contábeis:

$$\begin{aligned}\text{ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)} &\geq 1,0 \\ \text{ILC} &= \text{AC/PC}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG)} &\geq 1,0 \\ \text{ILG} &= (\text{AC}+\text{RLP}) / (\text{PC}+\text{ELP})\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO (IE)} &\leq 0,5 \\ \text{IE} &= (\text{PC}+\text{ELP}) / \text{AT}\end{aligned}$$

4.5.3.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de

abertura.

4.5.3.3. O balanço patrimonial, demonstração de resultados de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

5. DOS PROCEDIMENTOS

5.1. O licitante deverá registrar sua proposta inicial até a data e horário definido no preâmbulo deste Edital, constando especificação clara, completa e detalhada do objeto ofertado, **com indicação de marca**, sob pena de desclassificação, conforme padrão definido neste Edital;

5.1.1. O licitante deverá, obrigatoriamente, indicar a marca comercial registrada e o modelo/fabricante do produto ofertado nos campos específicos da plataforma eletrônica;

5.1.2. Não serão aceitas as expressões "**MARCA PRÓPRIA**" ou "**PRÓPRIA**" como marca para o preenchimento da proposta;

5.1.3. A utilização dos termos vedados no item anterior ensejará a **desclassificação imediata da proposta**, visto que a plataforma de licitação dispõe de ferramentas que impossibilitam a identificação do participante até a fase de habilitação;

5.1.4. A inserção de tais expressões ou de qualquer denominação genérica equivalente impede a perfeita identificação do objeto e inviabiliza a aferição da qualidade do produto pela Administração Pública.

5.1.5. Caso a marca comercial do produto seja idêntica à razão social ou nome fantasia da empresa (no caso de fabricantes), o licitante deverá preencher o campo com o **nome da própria marca registrada**, permanecendo proibido o uso isolado dos termos genéricos citados no item 5.1.2.

5.1.6. O(s) arquivo(s) da proposta e a documentação deverá (ão) ser enviado (s) exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço: <https://bllcompras.com/> no(s) campo(s) indicado(s) sem exigência de formato ou tamanho de arquivo.

5.1.7. Os documentos e proposta comercial devem ser anexados **após** a fase de lances, e, havendo divergência entre as informações constantes, é facultada a realização de diligências pelo Pregoeiro, não podendo haver, entretanto, alteração da marca e/ou referência informados, prevalecendo aquelas inseridas nas "Condições do Proponente" e/ou "Informações Adicionais".

5.1.8. O Pregoeiro (a) desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, bem como as que ofertarem preços e lances manifestadamente

inexequíveis.

5.1.9. Após a classificação das propostas para participação na etapa da disputa de preços, a Pregoeiro (a) dará sequência ao processo de Pregão comunicando, na data e horário definidos neste Edital, os licitantes classificados.

5.1.10. O julgamento das propostas será feito pelo valor total de cada lote.

5.1.11. O valor inicial dos lances corresponderá ao menor preço ofertado na etapa de abertura das propostas.

5.1.12. No caso de nenhum licitante ofertar lance na etapa de disputa de preços, será considerado vencedor o que apresentar menor preço para o item na etapa anterior, sendo facultado o Pregoeiro (a) decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

5.1.13. A etapa de disputa de preços (lances) divide-se em:

A. A etapa de envio de lances na seção pública durará 10 minutos e após isso será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração da sessão pública;

B. O valor mínimo entre lances do próprio fornecedor em relação ao seu ultimo lance deverá ser de R\$ 0,01

5.1.14. Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação, preço inexequível, o licitante terá o prazo de até 15(quinze) segundos para corrigir seu próprio lance, após, este período, o licitante deverá solicitar o cancelamento ao Pregoeiro (a), que emitirá um aviso e justificará o motivo da exclusão do lance do licitante.

5.1.15. Ao final da etapa de disputa de preços, após a declaração de vencedor, será aberto prazo para o licitante manifestar o desejo à incursão de recursos. A falta de manifestação imediata e motivada de licitante importará a decadência do direito ao recurso.

5.1.16. O recurso deverá ser encaminhado por escrito, em até 03 (três) dias úteis, conforme o item 17 e seguintes deste Edital. O envio de recurso fora deste prazo não será considerado e o objeto da licitação adjudicado, pelo Pregoeiro (a), ao vencedor.

5.1.17. Após o julgamento dos eventuais recursos ao Pregoeiro (a) irá anexar, exclusivamente, na plataforma eletrônica: <https://bllcompras.com/> o resultado da análise.

5.1.18. O processo licitatório findo será encaminhado a Autoridade Competente para a respectiva homologação.

6. DA ABERTURA

6.1. A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, conforme datas e horários estabelecidos no preâmbulo deste Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro (a) a avaliar a aceitabilidade das mesmas.

6.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado os licitantes serão imediatamente informados de seu recebimento, horário e registro de valores.

6.3. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

6.4. Serão aceitos todos os lances registrados no sistema, independente da classificação.

6.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo o registrado em primeiro lugar.

6.6. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

6.7. O sistema eletrônico anunciará por meio de aviso, o iminente encerramento do tempo para recebimento dos lances.

6.8. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances, ou da decisão pelo Pregoeiro (a) acerca da aceitação do lance de menor valor, ou quando for o caso, após a negociação.

6.9. Antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro (a) deverá decidir sobre aceitação da proposta de menor preço e poderá negociar melhor valor com o proponente que tenha ofertado o menor lance.

6.10. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável face às condições previstas neste Edital, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as demais propostas ou os lances, observando a ordem de classificação e verificará a aceitabilidade das mesmas e a habilitação do participante, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro (a) poderá negociar com o participante para que seja obtido o melhor preço.

6.11. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta o lance de menor preço.

7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

7.1. Para o julgamento será adotado o critério de MENOR PREÇO POR LOTE, observados os valores estimados previstos no item do ANEXO III deste Edital, as especificações técnicas mínimas e demais condições previstas neste instrumento.

7.2. Serão desclassificadas as propostas:

7.2.1. Que não atendam às exigências formais e materiais previstos neste edital;

7.2.2. Inexequíveis, ou seja, aquelas que não venham a ter demonstrada a sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto (art. 74, da Lei nº 14133 / 2021); e,

7.2.3. Que apresentarem, após superadas a disputa de lances e a negociação, preço superior ao máximo informado no Anexo III - Especificação do objeto e quantitativos e **orçamento estimado**.

7.3. A decisão motivada de desclassificação será proferida e registrada no sistema em tempo real.

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS

8.1. A proposta comercial e todos os documentos relativos à habilitação, originais ou assinatura digital, relacionadas neste Edital, após a fase de disputa, deverão ser remetidos exclusivamente pelo sistema eletrônico, através do acesso à plataforma Bolsa de Licitações do Brasil, pelo endereço <https://bllcompras.com/>, **no prazo máximo de até 2 (duas) horas após a empresa ser declarada arrematante**, podendo ser prorrogada por igual período mediante solicitação justificada do licitante e devidamente aceita pelo pregoeiro.

8.2. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos acima estabelecidos acarretará na inabilitação da empresa e nas sanções previstas no item 14 com base na Lei vigente.

8.3. Constatando o atendimento das exigências fixadas no edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço. Divulgado o vencedor, os demais licitantes serão informados pelo pregoeiro, que terão o prazo de até 30 (trinta) minutos para manifestarem a intenção motivada de interpor recurso, utilizando para tanto, exclusivamente campo próprio disponibilizado no sistema, e para protocolar o recurso e contrarrazões seguir o item 16 deste edital.

8.4. Deverá ser apresentado juntamente com os documentos de habilitação, Proposta de Preços – modelo sugerido no ANEXO V do Edital, devidamente preenchido, datado e assinado

pelo representante legal do licitante vencedor, conforme indicado no próprio formulário (obrigatoriamente em original digitalizado).

8.5. Deverá ser apresentado juntamente com os documentos de habilitação e Proposta de Preços a **garantia da proposta**, sob pena de desclassificação, conforme item 3.2. do edital.

8.6. DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

8.6.1. A empresa classificada em primeiro lugar na etapa de lances **deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada item que compõe o lote, no prazo de até 10 (dez) dias**, a contar da data da convocação pelo Pregoeiro, para análise da secretaria requisitante.

8.6.2. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra(s) e documentação técnica respectiva, que terá data, local e horário de realização do procedimento de avaliações divulgadas por meio de correio eletrônico, cuja presença será facultada ao licitante classificado provisoriamente.

8.6.3. Será(ão) exigida(s) amostra(s) e respectiva documentação técnica de todos os itens licitados.

8.6.4. Amostra(s): 01 (uma) amostra dos produtos objetos desse certame, devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em embalagem primária e rótulo correspondentes àqueles escolhidos pela licitante a serem entregues quando da execução dos contratos.

8.6.5. Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo).

8.6.6. Documento expedido pelo Conselho de Classe CRMV, comprovando que este profissional está registrado como responsável técnico do fabricante.

8.6.7. Título de Registro do SIF/SISBI e da Declaração de inspeção do SIF/SISBI, (não superior a 12 meses).

8.6.8. Relatório de Solicitação de **Registro de Produto**, obtido através do portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária, comprovando o processo de amaciamento mecânico para os itens pertinentes.

8.6.9. Relativo ao mesmo lote das amostras: Certificado de análises e ensaios bromatológicos com parecer conclusivo sobre a **análise completa bromatológica dos alimentos e análise de biodegradação anaeróbica da embalagem primária do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada.** Os itens deverão ser livres de substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances) e/ou RDC n 326 de 03/12/2019, tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs). **A composição da embalagem primária em material biodegradável, segue as orientações do Decreto Nº 11.890, de 22 de janeiro de 2024, que regulamenta o Art. 26 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.** Caso este Certificado de análises e ensaios não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Deverão ser emitidos por laboratórios de análise de alimentos, conforme opções abaixo:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;
- Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura;
- Laboratórios de Ensaio Acreditados pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem a ser aprovadas, válidas e atualizadas), pertencentes à Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio - RBLE;
- Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais do país.

8.6.9.1. As Informações Técnicas do produto deverão estar em papel timbrado do proponente e/ou fabricante, com todos os itens fielmente preenchidos. O laboratório responsável pelas análises deverá possuir as creditações pelos órgãos regulamentadores para as análises laboratoriais. **O laudo deve ser correspondente às amostras entregues, de mesmo produto, data de validade e lote,** e deverá ser entregue ao Departamento de Alimentação Escolar, em via original, pois será objeto de verificação de autenticidade.

8.6.9.2. A rotulagem da embalagem da amostra entregue poderá, excepcionalmente, ser confeccionada em etiquetas com dizeres digitados em computador. No entanto, a contratada deverá apresentar o layout da rotulagem das embalagens primária e secundária antes do primeiro fornecimento, para análise e aprovação pelo Departamento de Alimentação Escolar.

9. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

9.1. A empresa vencedora terá até 05 (cinco) dias corridos para iniciar a entrega dos alimentos ponto à ponto, conforme relação de endereços definidos no Anexo I, sendo que a entrega deverá ser realizada em 01 (um) dia.

9.2. PROCEDIMENTO PARA ENTREGA: O Departamento de Alimentação Escolar - DEPAE solicitará os produtos em datas estipuladas informando oficialmente a empresa vencedora do certame licitatório. A empresa vencedora terá 5 (CINCO) dias corridos para iniciar a entrega

dos produtos a partir da data de solicitação, sendo que a entrega deverá ser realizada em 1 (UM) dia. As entregas deverão ser dentro do horário de funcionamento das Unidades Escolares das 7h00 às 16h00, nos locais descritos no ANEXO 1. Conforme necessidade, o Departamento de Alimentação Escolar fica reservado o direito de alterar o pedido (dia, horário, quantidade e locais de entrega) até 24 (VINTE E QUATRO) horas antes da entrega do produto. A empresa vencedora também fica responsável por encaminhar o roteiro de entrega para o DEPAE previamente à entrega sobre quantos caminhões e quais Unidades Escolares serão atendidas por veículo.

9.3. INSPEÇÃO: Na data de entrega todos os veículos da Contratada deverão comparecer a sede do DEPAE às 7h00 para inspeção dos veículos e produtos, caso não tenha sido encaminhado para a vistoria, **os mesmos serão recusados**. Serão avaliadas as condições higiênico-sanitárias dos veículos, dos entregadores e dos produtos. A inspeção dos produtos compreenderá conferência de embalagem, rotulagem e exame visual das propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor), sendo adotados os critérios para recebimento de alimentos a higienização dos caminhões a CVS Nº 15 de 07/11/1991. Após a avaliação e aprovação dos produtos os veículos estarão autorizados a iniciar as entregas nas unidades escolares. Caso sejam detectadas inconformidades, a Contratada não estará autorizada a realizar as entregas, devendo a mesma retornar ao DEPAE em 24 (vinte e quatro) horas para nova inspeção dos produtos.

9.4. ENTREGA: O PRODUTO deverá estar congelado e ser entregue em carro frigorífico. As entregas deverão ser efetuadas ponto a ponto. As ENTREGAS deverão ser efetuadas em dias úteis, no horário das 07:00 às 16:00 horas não serão recebidos produtos aos SÁBADOS, DOMINGOS e FERIADOS. O carro frigorífico deverá passar inicialmente na sede do DEPAE para avaliação do produto. A Contratada deverá sanar a irregularidade de acordo com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado. Se houver alguma alteração quanto à data da entrega ou a quantidade o fornecedor será informado com antecedência e por escrito, isso em virtude de paralisação, recesso escolar, motivos supervenientes, bem como para adequação do consumo, conforme necessidade de atendimento. Deverá a CONTRATADA repor no prazo de 02 (dois) dias, o produto que apresentar irregularidades, detectado no ato da entrega, ou quando de sua utilização, quando então começará a incidência das “PENALIDADES” estabelecidas no Edital. Eventualmente na entrega de peixe congelado a CONTRATADA deverá arcar com a despesa referente ao controle microbiológico e físico-químico da amostra encaminhada ao Laboratório escolhido pelo DEPAE. A critério da Administração poderão ser efetuadas análises específicas para determinação de micro-organismos, substâncias tóxicas e resíduos de defensivos para verificar a sanidade do produto, que deverão estar de acordo com a legislação vigente. Na eventualidade de ocorrer toxi-infecções alimentares ou necessidade na obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto, será de responsabilidade do fornecedor o ressarcimento de exames laboratoriais (laudo) exigidos pela Administração. A Contratada deverá emitir um de Relatório de Comprovante de Entrega, com os produtos e respectivas quantidades entregues por unidade escolar, devendo ser entregue ao Contratante

junto a Nota Fiscal de Faturamento. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no Relatório de Comprovante de Entrega a data, o nome por extenso e o número do Registro Geral (RG) do servidor do Contratante responsável pelo recebimento do produto na unidade, bem como o carimbo da unidade escolar receptora. A qualquer momento, após a entrega do produto na Unidade Escolar, especialmente em casos reclamação do produto, será exigido laudo bromatológico completo ou outras análises sempre que necessário. O DEPAE ficará responsável em transportar as amostras dos produtos até o laboratório de análises de alimentos de sua escolha e a contratada arcará com as despesas relativas às análises do(s) produto(s). A contratada deverá sempre substituir o produto nas Unidades Escolares em 24 h.

9.5. TRANSPORTE: O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados e exclusivos a esta finalidade, dotados de instalações frigoríficas, em temperaturas que preservem tanto as características quanto a qualidade dos alimentos congelados e dos alimentos resfriados. Ressalta-se a importância do transporte diferenciado entre os produtos congelados e resfriado. A empresa deverá tomar as devidas providências quanto à higienização, empilhamento máximo e organização dos produtos durante todas as entregas. Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA o transporte e qualquer tipo de avaria que houver. Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA a entrega e descarregamento dos produtos em perfeito estado de consumo, nas UNIDADES, sem ônus à Administração. Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos. A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei 11442/07 de 05/01/2007. Os veículos também deverão estar identificados com dizeres “**A serviço da Prefeitura de Carapicuíba – Departamento de Alimentação Escolar**”, de forma visível e legível. Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação como o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual - EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego-MTE.

10. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

10.1. O prazo de vigência do contrato terá duração de 12 (doze) meses a partir do recebimento da ordem de fornecimento, podendo ser prorrogado a critério da Administração.

10.2. O preço ofertado será fixo e irrevogável durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustado, após 12 (doze) meses pela variação do índice IPCA, do período apurado.

11. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias e após apresentação de nota fiscal,

revestida das formalidades legais e embasada na Ordem de Fornecimento.

11.2. Nenhuma fatura que contrarie as especificações contidas nas propostas será liberada antes de executadas as devidas correções e antes que seja comprovado o cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.

11.3. Nenhum pagamento será feito ao licitante vencedor antes de quitada ou relevada à multa que tenha sido aplicada.

11.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

12. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

12.1. As despesas serão suportadas com os recursos classificados na dotação orçamentária **SEME n.º 177 - 08.03.12.122.0002.2.030.3.3.90.30.05.2000000 - n.º 141 - 08.02.12.122.0002.2.022.3.3.90.30.05.2000000** - (Transferências e Convênios Federais).

13. DAS OBRIGAÇÕES

13.1. Constituem obrigações do licitante vencedor:

13.1.1. Atender às solicitações feitas pela Secretaria de Educação, respeitando prazos e condições.

13.1.2. Responsabilizar-se pela entrega dos materiais nos locais determinados, contemplando todos os custos, tudo de acordo e em pleno atendimento ao descritivo do Anexo I que é parte integrante do Edital, sem ônus para Prefeitura.

13.1.3. O material será recebido provisoriamente, pelo representante designado da administração para recebimento, por um período de 03 (três) dias para verificação da conformidade dos objetos com a qualidade, especificações e preço.

13.1.4. No período de carência para recebimento definitivo, o representante da administração poderá solicitar as substituições dos materiais em desacordo com as condições estabelecidas ou, ainda, que apresente variação ou condições impróprias para uso a que se destinam.

13.1.5. A substituição do material deverá ocorrer no 1º (primeiro) dia útil imediatamente subsequente ao da formal comunicação da ocorrência, sendo que a não efetivação da substituição no prazo assinalado, sem justificção, apresentada pelo fornecedor e aceita pela secretaria requisitante, implicará na aplicação das sanções previstas no item 14 e subitens

20

deste edital.

13.1.6. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos Federais, Estaduais e Municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste contrato bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba.

13.1.7. Responsabilizar-se pelos prejuízos causados ao Município de Carapicuíba ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos.

14. DAS PENALIDADES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

14.2. Der causa à inexecução parcial do contrato;

14.3. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

14.4. Der causa à inexecução total do contrato;

14.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

14.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato.

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

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

14.9. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

14.10. Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

14.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 14.2, 14.3, 14.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e

contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

14.12. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de moradia 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

14.13. O não atendimento e observância dos materiais solicitados pela Administração, ou ainda a não entrega do objeto ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Fornecimento, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

14.14. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 03 (três) anos.

14.15. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

14.16. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

14.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

14.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

14.19. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui as outras.

14.20. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

15. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

15.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, cabendo a Pregoeiro (a) decidir sobre a impugnação.

15.2. Decairá o direito de impugnar os termos do Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o 3º (terceiro) dia útil que anteceder à data da realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

15.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado a ele pertinente.

15.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, desde que a alteração proferida implique em alteração substancial da proposta.

16. DO RECURSO

16.1. Ao final da fase de disputa, a empresa que desejar recorrer contra decisões do comprador (a) poderá fazê-lo, no prazo de até 30 (trinta) minutos, manifestando sua intenção de recurso logo após a declaração de vencedor, o licitante deverá apresentar, por escrito, razões de recurso em 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentarem contrarrazões, em igual prazo, que começará a contar do término do prazo recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

16.2. A falta de manifestação imediata e motivada dos licitantes em recorrer, importará a decadência do direito ao recurso e a adjudicação do objeto da licitação, pelo (a) Pregoeiro (a), ao vencedor.

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

16.4. As razões de recurso e as contrarrazões apresentadas deverão ser encaminhadas, diretamente à Departamento de Licitações e Compras, exclusivamente, pelo sítio eletrônico da Bolsa de Licitações do Brasil- BLL, pelo site <https://bllcompras.com/>.

16.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.6. Os recursos contra as decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dias de expediente do Município de Carapicuíba.

17.2. É facultada à comissão ou autoridade responsável pelo recebimento do material a

promoção de diligência ou solicitação de amostra do material licitado, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

17.3. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial da presente licitação. A fusão, cisão ou incorporação só será admitida com o consentimento prévio e por escrito do Município.

17.4. O Município poderá revogar a licitação por razão de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou a requerimento da parte interessada, não gerando direito de indenizar quando anulada por motivo de ilegalidade, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 71 da Lei nº 14.133/2021, assegurada a ampla defesa.

17.5. É facultado ao Pregoeiro (a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.6. Os casos omissos serão resolvidos em conformidade com as disposições das Leis Federais nº 14.133, de 2021, no que couber.

Carapicuíba, 06 de outubro de 2026.

Diego Costa Chardua
Pregoeiro

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento contínuo de carnes bovinas, suínas, pescados e embutidos ponto a ponto.

2 – JUSTIFICATIVA

O objetivo da aquisição dos gêneros é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, como preconizado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

3 – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS

Lote 01 – CARNE BOVINA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND. MEDIDA	QTDE ESTIMADA MENSAL	QTDE ESTIMADA ANUAL
01	Carne bovina in natura Patinho em cubo, amaciado mecanicamente, com mix de legumes e congelado pelo sistema – IQF.	KG	1.400	14.000
02	Carne bovina in natura – Coxão Duro em tiras, amaciado mecanicamente, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema IQF.	KG	1.400	14.000
03	Carne bovina in natura Coxão Mole moido, in natura. Congelado pelo sistema – IQF.	KG	1.400	14.000
04	Carne moida bovina formatada, Congelada IQF.	KG	3.000	30.000

Lote 02 – CARNE SUÍNA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND. MEDIDA	QTDE ESTIMADA MENSAL	QTDE ESTIMADA ANUAL
------	--------------------------	----------------	-------------------------	---------------------------

1	Carne suína in natura, Pernil em cubos, amaciado mecanicamente, com mix de legumes e congelado.	KG	1.500	15.000
2	Carne suína – Pernil em tiras, amaciado mecanicamente, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema IQF.	KG	1.500	15.000
3	Carne suína natura Pernil Moido, in natura. Congelado pelo sistema – IQF.	KG	1.500	15.000
4	Carne moida suína formatada, congelada IQF.	KG	1.500	15.000

Lote 03 – CARNE DE FRANGO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND. MEDIDA	QTDE ESTIMADA MENSAL	QTDE ESTIMADA ANUAL
1	Carne de aves in natura, COXA E SOBRECOXA, em cubos, com mix de legumes e congelado pelo sistema - IQF.	KG	1.700	17.000
2	Carne de aves - PEITO em TIRAS, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema.	KG	1.700	17.000
3	Carne de aves in natura Peito Moido, in natura. Congelado pelo sistema- IQF.	KG	1.700	17.000
4	Carne moida de aves formatada, congelada IQF.	KG	1.700	17.000

Lote 04 – CARNE DE PEIXE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UND. MEDIDA	QTDE ESTIMADA MENSAL	QTDE ESTIMADA ANUAL
1	Filé de Peixe em cubos sem espinhas, in Natura, congelado IQF.	KG	1.800	18.000
2	Carne de Peixe- File de Tilapia, temperado e empanado congelado IQF.	KG	1.800	18.000

Lote 01 – CARNE BOVINA

Item 1- Carne bovina in natura patinho em cubos, amaciado mecanicamente, com mix de legumes e congelado pelo sistema – IQF – DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne bovina em cubos in natura, obtida exclusivamente do corte CX MOLE, amaciado mecanicamente, com aproximadamente 24x24mm a unidade. Deverá ser acrescido de mix de legumes (com proporção de 80% de proteína e 20% de legumes, sendo: cenoura (5%), batata (15%). Deverão apresentar-se em cubos de tamanho uniforme e fracionados em embalagem própria, inserida na embalagem primária da proteína. Os legumes deverão ser previamente higienizados, branqueados e congelados IQF, assim como a proteína deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento, sem aditivos alimentares e/ou coadjuvantes de tecnologia, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. O Processo de amaciamento mecânico deverá ser comprovado pela apresentação do Registro de Rotulo perante o MAPA. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, 100% biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3 kg e a embalagem secundária até 6 kg.

Item 02 – Carne bovina – COXÃO DURO em TIRAS, amaciado mecanicamente, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema IQF – DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne bovina em TIRAS obtida exclusivamente do corte COXÃO DURO, com aproximadamente 60 mm x 24 mm, amaciado mecanicamente, adicionado de especiarias naturais (cebola em pó, alho em pó, salsa moída e sal) totalizando 10% de solução de água e condimentos, sem aditivos alimentares e/ou coadjuvantes de tecnologia, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Poderá conter no máximo 10% de gordura. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. O Processo de amaciamento mecânico deverá ser comprovado pela apresentação do Registro de Rotulo perante o MAPA. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, 100% biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à

tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3 kg e a embalagem secundária até 6 kg.

Item 03 – Carne bovina in natura COXÃO MOLE MOIDO, in natura. Congelado pelo sistema – IQF – DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne bovina moída in natura, obtida exclusivamente do corte CX MOLE. Deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Livre de aditivos alimentares e/ou coadjuvantes de tecnologia, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como: soja, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, 100% biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3 kg e a embalagem secundária até 6 kg.

Item 04 - CARNE MOIDA BOVINA FORMATADA, CONGELADA IQF - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto cárneo, obtido da emulsão de carne de moída bovina, adicionado de ingredientes como cebola, alho, sal, salsa, coentro, e outros desde que exemplificado no rotulo. Devera apresentar formato redondo, circular tipo bolinho. Isento de pimenta e glutamato monossódico. Pode conter ingredientes opcionais como água, gordura ou proteína animal ou vegetal, agentes de liga. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % em peso. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 18% de gordura. Deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O peso unitário de cada unidade deverá ser de 20g (vinte gramas) aproximadamente. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg a 3 kg. Embalagem secundária 6 kg.

Lote 02 – CARNE SUÍNA

Item 01 – Carne suína in natura, PERNIL em cubos, amaciado mecanicamente, com mix de legumes e congelado pelo sistema – IQF – DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne suína em cubos in natura, obtida exclusivamente do corte PERNIL, amaciado mecanicamente, com aproximadamente 24x24mm a unidade. Deverá ser acrescido de mix de legumes (com proporção de 80% de proteína e 20% de legumes, sendo: cenoura (5%), batata (15%). Deverão apresentar-se em cubos de tamanho uniforme e fracionados em embalagem própria, inserida na embalagem primária da proteína. Os legumes deverão ser previamente higienizados, branqueados e congelados IQF, assim como a proteína deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento, sem aditivos alimentares e/ou coadjuvantes de tecnologia, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente. Poderá conter no máximo 10% de gordura. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. O Processo de amaciamento mecânico deverá ser comprovado pela apresentação do Registro de Rotulo perante o MAPA. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3 kg e a embalagem secundária de 6 kg.

Item 02 – Carne suína – PERNIL em TIRAS, amaciado mecanicamente, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema IQF – DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne suína em TIRAS obtida exclusivamente do corte PERNIL, com aproximadamente 60 mm x 24 mm, amaciado mecanicamente, adicionado de especiarias naturais (cebola em pó, alho em pó, salsa moída, gengibre em pó e sal) totalizando 10% de solução de água e condimentos, sem aditivos alimentares e/ou coadjuvantes de tecnologia, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente, proveniente de animais sadios, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Poderá conter no máximo 10% de gordura. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. O Processo de amaciamento mecânico deverá ser comprovado pela apresentação do Registro de Rotulo perante o MAPA. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, 100% biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3 kg e a embalagem secundária de 6 kg.

Item 03 – Carne suína in natura PERNIL MOIDO, in natura. Congelado pelo sistema – IQF – DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne suína moída in natura, obtida exclusivamente do corte PERNIL. Deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Livre de aditivos alimentares e/ou coadjuvantes de tecnologia, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, 100% biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3 kg e a embalagem secundária de 6 kg.

Item 04 – CARNE MOIDA SUINA FORMATADA, CONGELADA IQF - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto cárneo, obtido da emulsão de carne de moída SUINA, adicionado de ingredientes como cebola, alho, sal, salsa, coentro, e outros desde que exemplificado no rotulo. Devera apresentar formato redondo, circular tipo bolinho. Isento de pimenta e glutamato monossódico. Pode conter ingredientes opcionais como água, gordura ou proteína animal ou vegetal, agentes de liga. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % em peso. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 18% de gordura. Deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O peso unitário de cada unidade deverá ser de 20g (vinte gramas) aproximadamente. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3 kg. Embalagem secundária 6 kg.

Lote 03 – AVES

Item 01 – Carne de aves in natura, COXA E SOBRECOXA em cubos, com mix de legumes e congelado pelo sistema – IQF – DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de aves em cubos in natura, obtida exclusivamente do corte COXA E SOBRECOXA, sem pele e sem osso com aproximadamente 24x24mm a unidade. Deverá ser acrescido de mix de legumes (com proporção de 80% de proteína e 20% de legumes, sendo: cenoura (5%), batata (15%). Deverão apresentar-se em cubos de tamanho uniforme e fracionados em embalagem própria, inserida

30

na embalagem primária da proteína. Os legumes deverão ser previamente higienizados, branqueados e congelados IQF, assim como a proteína deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento, sem aditivos alimentares e/ou coadjuvantes de tecnologia, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, 100% biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3 kg e a embalagem secundária de 6 kg.

Item 02 – Carne de aves – PEITO EM TIRAS, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema IQF – DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de aves em TIRAS obtida exclusivamente do corte PEITO, com aproximadamente 60 mm x 24 mm, adicionado de especiarias naturais (cebola em pó, alho em pó, salsa moída, cúrcuma e sal) totalizando 10% de solução de água e condimentos, sem aditivos alimentares e/ou coadjuvantes de tecnologia, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Poderá conter no máximo 10% de gordura. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, 100% biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3 kg e a embalagem secundária de 6 kg.

Item 03 - Carne de aves in natura PEITO MOIDO, in natura. Congelado pelo sistema – IQF – DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne de aves moída in natura, obtida exclusivamente do corte PEITO. Deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Livre de aditivos alimentares e/ou coadjuvantes de tecnologia, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. A embalagem primária deverá ser biodegradável em

conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, 100% biodegradável, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3kg e a embalagem secundária de 6kg.

ITEM 04 - CARNE MOIDA DE AVES FORMATADA, CONGELADA IQF - DESCRIÇÃO DO OBJETO: Produto cárneo, obtido da emulsão de carne de moída, adicionado de ingredientes como cebola, alho, sal, salsa, coentro, e outros desde que exemplificado no rotulo. Devera apresentar formato redondo, circular tipo bolinho. Isento de pimenta e glutamato monossódico. Pode conter ingredientes opcionais como água, gordura ou proteína animal ou vegetal, agentes de liga. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % em peso. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 18% de gordura. Deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O peso unitário de cada unidade deverá ser de 20g (vinte gramas) aproximadamente. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3 kg. Embalagem secundária 6 kg.

Lote 04 – Pescados

Item 01 – FILÉ DE PEIXE EM CUBOS SEM ESPINHAS, IN NATURA, CONGELADO IQF – DESCRIÇÃO DO OBJETO: Filé de peixe em CUBOS, obtida exclusivamente da espécie MERLUZA DO PACÍFICO, com aproximadamente 20 a 40g. Proveniente de animais sadios, abatidos e manipulados sob inspeção veterinária, in natura. A proteína deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ESPINHAS, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. Poderá conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou quaisquer outras sujidades que possam alterar ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos ao produto como: soja, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 2 kg A 3 kg.

Item 02 – CARNE DE PEIXE - FILÉ DE TILÁPIA, TEMPERADO E EMPANADO CONGELADO IQF – DESCRIÇÃO DO OBJETO: Carne moldada de peixe, em formatos infantis/lúdicos, obtida exclusivamente da espécie TILÁPIA coberto com empanamento de farinha enriquecida e levemente temperado com especiarias naturais, como alho, cebola e aromatizantes e corantes naturais. Não deverá conter pimenta e glutamato monossódico. Pesando aproximadamente 20 a 40g a unidade. A proteína deverá ser submetida ao processo de congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ESPINHAS, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos. O produto deverá ser fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 2 kg a 3 kg.

4 - Rotulagem

4.1 - Os produtos deverão ser rotulados de acordo com as legislações vigentes (e atualizações, quando houver), em especial: Lei Federal nº 8.078, de 11/09/1990 - Código de Defesa do Consumidor; Lei nº 10.674 de 16/05/2003; Resolução RDC nº 604, de 10/02/2022, ANVISA Resolução RDC nº 429, de 08/10/2020, ANVISA; Instrução Normativa nº 75, de 08/10/2020, ANVISA, Resolução RDC nº 727, de 01/07/2022, ANVISA/MS.

4.2 - Rótulos das Embalagens Primárias

4.3 - Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar impressas de forma clara e indelével, principalmente as seguintes informações:

Denominação de venda (nome do produto, identificação e marca)

Identificação da origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria..." "Fabricado em...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)

Data de fabricação (deverá constar dia, mês e ano)*

Data de vencimento ou data de validade (deverá constar dia, mês e ano) ** e. Identificação do lote

Lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS ou ambos) caso utilizados

Declarar: "Contém glúten"/"Não contém glúten"

Declarar alergênicos (quando for o caso, de acordo com a legislação)

Informação nutricional

Peso líquido

Tempo de cocção após início da fervura (quando for o caso)

Condições de armazenamento

Código de barras do produto

Carimbo padronizado do SIF/SISBI

Número de registro do produto/rótulo no Ministério da Agricultura;

Dizeres obrigatórios estabelecidos na Resolução RDC nº 459, de 21/12/2020, ANVISA/MS:

* Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde.

Para sua segurança, siga as instruções abaixo: (trecho em negrito, conforme legislação)

Não descongele. Cozinhe a partir de congelado;

Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.

Não lave o produto cru antes do manuseio.

Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Código de barras do produto;

Dizeres: **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA**

Outras informações eventualmente previstas em legislação.

* Caso o produto não possua impresso nas embalagens a data de Fabricação, ela deverá ser informada sempre em todos os laudos solicitados, bem como em uma declaração emitida pelo fabricante/proponente referenciando-a ao lote e validade do objeto entregue em todas as etapas.

** Caso o produto não possua impresso nas embalagens o DIA da data de validade, ela deverá ser informada sempre em todos os laudos solicitados, bem como em uma declaração emitida pelo fabricante/proponente referenciando-a ao lote e validade do objeto entregue em todas as etapas.

4.4 - Rótulos da Embalagem Secundária

No rótulo da embalagem secundária deverão constar, de forma legível e indelével, de tamanho adequado e fácil visualização, as seguintes informações:

Denominação de venda (nome do produto, identificação do corte e marca);

Identificação da origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria ..." "Fabricado em ...", "Produto..." e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);

Data de fabricação (deverá constar dia, mês e ano)*;

Data de vencimento ou data de validade (deverá constar dia, mês e ano)**; e. Identificação do lote;

Peso líquido (indicar o peso líquido total e nº de unidades e peso líquido do produto em cada embalagem primária);

Peso bruto;

Condições de armazenamento;

Código de barras;

Empilhamento máximo;

Instruções de utilização do produto;

Carimbo padronizado do SIF/SISBI

m. Dizeres: **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”**

n. Outras informações eventualmente previstas em legislação.

* Caso o produto não possua impresso nas embalagens a data de fabricação, ela deverá ser informada sempre em todos os laudos solicitados, bem como em uma declaração emitida pelo fabricante/proponente referenciando-a ao lote e validade do objeto entregue em todas as etapas.

** Caso o produto não possua impresso nas embalagens o DIA da data de validade, ela deverá ser informada sempre em todos os laudos solicitados, bem como em uma declaração emitida pelo fabricante/proponente referenciando-a ao lote e validade do objeto entregue em todas as etapas.

4.4.1 - À Contratada será facultada a opção de “rótulo autoadesivo”, nas modalidades abaixo desde que a apresentação seja clara e indelével, e a embalagem se descaracterize/rasgue nas tentativas de “descolamento” da etiqueta. O padrão de adesividade deverá ser mantido durante todo o fornecimento, ficando a contratada sujeita às penalidades cabíveis quando cometer irregularidades.

4.4.2 - OPÇÃO A: Rótulo autoadesivo único contendo todas as informações previstas no item 3.7.2;

4.4.3 - OPÇÃO B: Rótulo autoadesivo contendo apenas a informação **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA “ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VENDA PROIBIDA”**

4.4.4 - Nas embalagens secundárias (ou terciárias) de cada lote de produto adquirido deverá constar o código de barras. O padrão do código de barras a ser utilizado pelas empresas, deverá ser confeccionado diretamente sobre a embalagem final do produto (secundária ou terciária) ou em etiqueta indelével. O código de barras deverá estar localizado na lateral da embalagem final, de modo que não seja coberto por fita adesiva, o que impossibilitaria sua leitura.

5 - Da exigência de amostra(s), documentações técnicas e Qualificação econômica financeira

5.1 - Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra(s) e documentação técnica respectiva, que terá data, local e horário de realização do procedimento de avaliações divulgadas por meio de correio eletrônico, cuja presença será facultada ao licitante classificado provisoriamente.

5.2 - Será(ão) exigida(s) amostra(s) e respectiva documentação técnica de todos os itens licitados

5.3 - Amostra(s): 01 (três) amostras dos produtos objetos desse certame, devidamente identificadas, com unidades procedentes do mesmo lote e data de fabricação, em embalagem primária e rótulo correspondentes àqueles escolhidos pela licitante a serem entregues quando da execução dos contratos.

5.4 - Cópia reprográfica autenticada ou via original, da Ficha Técnica do produto contendo os seguintes dados: Identificação do Produto, Identificação do Fabricante, Característica do Produto (Composição centesimal de: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos, VCT e Prazo de Validade), Embalagem (Primária e Secundária), Condições de Armazenamento, dados do Responsável Técnico da Fabricação do Produto (Nome, Profissão, N° do registro no conselho, assinatura e carimbo).

5.6 - Comprovação de capacidade operacional para execução de fornecimento similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação, ou ao item pertinente, por meio da apresentação de certidão(ões) ou atestado(s), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, com exigência mínima de 50% (cinquenta por cento) do(s) lote(s) ofertado(s).

Documento original ou cópia autenticada ou assinada digital/eletronicamente expedido pelo Conselho de Classe CRMV, comprovando que este profissional está registrado como responsável técnico do fabricante.

Cópia reprográfica autenticada do **Título de Registro do SIF/SISBI** e Cópia reprográfica autenticada da **Declaração de inspeção do SIF/SISBI, (não superior a 12 meses)**

Cópia do Relatório de Solicitação de **Registro de Produto**, obtido através do portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - PGA - Plataforma de Gestão Agropecuária, comprovando o processo de amaciamento mecânico para os itens pertinentes.

Relativo ao mesmo lote das amostras: Certificado de análises e ensaios bromatológicos com parecer conclusivo sobre a **análise completa bromatológica dos alimentos e análise de biodegradação anaeróbica da embalagem primária do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada**. Os itens deverão ser livres de substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances) e/ou RDC n 326 de 03/12/2019, tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs). **A composição da embalagem primária em material biodegradável, segue as orientações do Decreto N° 11.890, de 22 de janeiro de 2024, que regulamenta o Art. 26 da Lei n° 14.133, de 1° de abril de 2021.** Caso este Certificado de análises e ensaios não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Deverão ser emitidos por laboratórios de análise de alimentos, conforme opções abaixo:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;
- Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura;

- Laboratórios de Ensaio Acreditados pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem a ser aprovadas, válidas e atualizadas), pertencentes à Rede Brasileira de Laboratórios de Ensaio - RBLE;
- Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais do país.

As Informações Técnicas do produto deverão estar em papel timbrado do proponente e /ou fabricante, com todos os itens fielmente preenchidos. O laboratório responsável pelas análises deverá possuir as creditações pelos órgãos regulamentadores para as análises laboratoriais. **O laudo deve ser correspondente às amostras entregues, de mesmo produto, data de validade e lote**, e deverá ser entregue ao Departamento de Alimentação Escolar, em via original, pois será objeto de verificação de autenticidade.

A rotulagem da embalagem da amostra entregue poderá, excepcionalmente, ser confeccionada em etiquetas com dizeres digitados em computador. No entanto, a contratada deverá apresentar o layout da rotulagem das embalagens primária e secundária antes do primeiro fornecimento, para análise e aprovação pelo Departamento de Alimentação Escolar;

6 - Qualificação Econômico-Financeira

6.1 - Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de empresário individual ou sociedade empresária;

6.2 - Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando: Patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do item em disputa desta contratação.

6.3 - As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º);

6.4 - Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

6.5 - Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped, quando for o caso, ou outro limite estabelecido pela legislação aplicável

7 - CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por lote

NOTA 1: Considerando o valor estimado do grupo único, objeto desta licitação, não se aplicam a ele as regras de tratamento favorecido constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, nos termos dos §§ 1º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

NOTA 2: O Licitante deverá apresentar ainda, junto a proposta, garantia de proposta, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021, no valor correspondente a 0,5% (meio por cento) do valor estimado para a contratação, conforme indicado no Termo de Referência como requisito de pré-habilitação para a participação neste procedimento licitatório.

8 – CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1 – PROCEDIMENTO PARA ENTREGA

8.1.1 – O Departamento de Alimentação Escolar - DEPAE solicitará os produtos em datas estipuladas informando oficialmente a empresa vencedora do certame licitatório.

8.1.2 – A empresa vencedora terá 5 (CINCO) dias corridos para iniciar a entrega dos produtos a partir da data de solicitação, sendo que a entrega deverá ser realizada em 1 (UM) dia. As entregas deverão ser dentro do horário de funcionamento das Unidades Escolares das 7h00 às 16h00, nos locais descritos na RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DE ENTREGA PONTO A PONTO.

8.1.3 - Conforme necessidade, o Departamento de Alimentação Escolar fica reservado o direito de alterar o pedido (dia, horário, quantidade e locais de entrega) até 24 (VINTE E QUATRO) horas antes da entrega do produto.

8.1.4 – A empresa vencedora também fica responsável por encaminhar o roteiro de entrega para o DEPAE previamente à entrega sobre quantos caminhões e quais Unidades Escolares serão atendidas por veículo.

8.2 – INSPEÇÃO

8.2.1 – Na data de entrega todos os veículos da Contratada deverão comparecer a sede do DEPAE às 7h00 para inspeção dos veículos e produtos, caso não tenha sido encaminhado para a vistoria, **os mesmos serão recusados**. Serão avaliadas as condições higiênico-sanitárias dos veículos, dos entregadores e dos produtos. A inspeção dos produtos compreenderá conferência de embalagem, rotulagem e exame visual das propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor), sendo adotados os critérios para recebimento de alimentos a higienização dos caminhões a CVS Nº 15 de 07/11/1991.

8.2.2 - Após a avaliação e aprovação dos produtos os veículos estarão autorizados a iniciar as entregas nas unidades escolares. Caso sejam detectadas inconformidades, a Contratada não estará autorizada a realizar as entregas, devendo a mesma retornar ao DEPAE em 24 (vinte e quatro) horas para nova inspeção dos produtos.

8.3 – ENTREGA

8.3.1 – O PRODUTO deverá estar congelado e ser entregue em carro frigorífico.

8.3.2 – As entregas deverão ser efetuadas ponto a ponto.

8.3.3 – As ENTREGAS deverão ser efetuadas em dias úteis, no horário das 07:00 às 16:00 horas não serão recebidos produtos aos SÁBADOS, DOMINGOS e FERIADOS. O carro frigorífico deverá passar inicialmente na sede do DEPAE para avaliação do produto

8.3.4 – A Contratada deverá sanar a irregularidade de acordo com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

8.3.5 – Se houver alguma alteração quanto à data da entrega ou a quantidade o fornecedor será informado com antecedência e por escrito, isso em virtude de paralisação, recesso escolar, motivos supervenientes, bem como para adequação do consumo, conforme necessidade de atendimento.

8.3.6 - Deverá a CONTRATADA repor no prazo de 02 (dois) dias, o produto que apresentar irregularidades, detectado no ato da entrega, ou quando de sua utilização, quando então começará a incidência das “PENALIDADES” estabelecidas no Edital.

8.3.7 – Eventualmente na entrega de peixe congelado a CONTRATADA deverá arcar com a despesa referente ao controle microbiológico e físico-químico da amostra encaminhada ao Laboratório escolhido pelo DEPAE.

8.3.8 – A critério da Administração poderão ser efetuadas análises específicas para determinação de micro-organismos, substâncias tóxicas e resíduos de defensivos para verificar a sanidade do produto, que deverão estar de acordo com a legislação vigente.

8.3.9 – Na eventualidade de ocorrer toxi-infecções alimentares ou necessidade na obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto, será de responsabilidade do fornecedor o ressarcimento de exames laboratoriais (laudo) exigidos pela Administração.

8.3.10 - A Contratada deverá emitir um de Relatório de Comprovante de Entrega, com os produtos e respectivas quantidades entregues por unidade escolar, devendo ser entregue ao Contratante junto a Nota Fiscal de Faturamento. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no Relatório de Comprovante de Entrega a data, o nome por extenso e o número do Registro Geral (RG) do servidor do Contratante responsável pelo recebimento do produto na unidade, bem como o carimbo da unidade escolar receptora. A qualquer momento, após a entrega do produto na Unidade Escolar, especialmente em casos reclamação do produto, será exigido laudo bromatológico completo ou outras análises sempre que necessário. O DEPAE ficará responsável em transportar as amostras dos produtos até o laboratório de análises de alimentos de sua escolha e a contratada arcará com as despesas relativas às análises do(s)

produto(s). A contratada deverá sempre substituir o produto nas Unidades Escolares em 24 h.

8.4 – TRANSPORTE

8.4.1 - O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados e exclusivos a esta finalidade, dotados de instalações frigoríficas, em temperaturas que preservem tanto as características quanto a qualidade dos alimentos congelados e dos alimentos resfriados. Ressalta-se a importância do transporte diferenciado entre os produtos congelados e resfriado.

8.4.2 - A empresa deverá tomar as devidas providências quanto à higienização, empilhamento máximo e organização dos produtos durante todas as entregas.

8.4.3 - Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA o transporte e qualquer tipo de avaria que houver.

8.4.4 - Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA a entrega e descarregamento dos produtos em perfeito estado de consumo, nas UNIDADES, sem ônus à Administração.

8.4.5 – Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos. A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei 11442/07 de 05/01/2007. Os veículos também deverão estar identificados com dizeres “**A serviço da Prefeitura de Carapicuíba – Departamento de Alimentação Escolar**”, de forma visível e legível.

8.4.6 – Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação com o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual - EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego-MTE.

9 - DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS LOCAIS E PONTOS DE ENTREGA DOS PRODUTOS:

9.1 - A empresa deverá apresentar declaração de que tem conhecimento de todos os locais e pontos de entrega dos produtos, constantes na Relação de endereços de entrega ponto a ponto.

10 – VIGÊNCIA DO CONTRATO

10 - O contrato terá vigência de 12 meses.

Relação de endereços de entrega ponto a ponto

	UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇOS
1	AMA – ASS.MULHERES AMIGAS DO BAIRRO NH	AV: ITAJUBÁ, Nº 328 – JD. PARQUE SANTA TEREZA
2	ASS. DE MORADORES VILA MENK	RUA RESTINGA, 104, CIDADE ARISTON
3	ASS. DE MORADORES VILLA MENK(CRETTI)	RUA MARIA CATU, 200, VILA CRETTI
4	COMISSÃO DE MÃES	AV: AMAZONAS, 270 – COHAB II
5	FRATERNIDADE ASSISTENCIA VILLA CESÁMO (FAZENDINHA)	RUA PEROLA DO OESTE , 12, FAZENDINHA
6	FRATERNIDADE ASSISTENCIA VILLA CESÁMO (JANDAIA)	RUA APARECIDO EUZEBIO DE SOUZA , 82, PARQUE JANDAIA)
7	KOLPING DA ALDEIA	R: DO CABO Nº 20 – JD LEONOR ALDEIA
8	KOLPING DO BRASIL 1º DE MAIO	RUA SUIÇA ,42 JD 1º DE MAIO
9	KOLPING ESTADUAL - OKE (ANGÉLICA)	RUA KANSAS ,87 PQ. FLORIDA
10	KOLPING SÃO LUCAS	AV: INOCÊNCIO SERÁFICO, Nº 2450 – JD. SANTO ESTEVÃO
11	KOLPING SÃO PAULO APÓSTOLO	RUA RIO BRANCO, 36 – COHAB II
12	KOLPING VILA DIRCE I	AV: INOCÊNCIO SERÁFICO, Nº 3.850 – VILA DIRCE
13	KOLPING VILA DIRCE II	RUA GUANABARA,03 COHAB II
14	KOLPING VILA MENCK	ESTRADA DO ADERMO, Nº 47 – VILA MENK
15	ONG BRASIL MELHOR	R: RENASCENÇA, Nº 368 – SANTO ESTEVÃO
16	ONG CRESCER COM SABER (NUCLEO)	RUA JOSÉ FORTUNATO,35 , JARDIM LEOPOLDINA
17	ONG CRESCER COM SABER (MATRIZ)	ESTRADA DO PEQUIÁ, Nº 1.965– JARDIM LEOPOLDINA
18	PEDACINHO DO CÉU (MATRIZ)	AV. NETUNO, 10 – JD NOVO HORIZONTE
19	PEDACINHO DO CÉU(ALDEIA)	ESTRADA DA ALDEINHA,712, ALDEIA DE CARAPICUÍBA
20	PEDACINHO DO CÉU(JANDAIA)	RUA BENEDITA DIONIZIA,105, PQ.JANDAIA
21	ASSOCIAÇÃO MORADORES DA VILA MENCK	AVENIDA RUI BARBOSA ,2484, SANTA TEREZINHA
22	EMEI RAQUEL MARIA DA CONCEIÇÃO	RUA SÉRGIO CARDOSO, 450,PARQUE SANTA TEREZA
23	LEONILDO BRYAN	RUA AQUILA, 75 – JARDIM NOVO HORIZONTE

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



24	ADEMAR FERRARI	RUA SERRA DAS AGULHAS NEGRAS, 199 – JD PLANALTO
25	ALGODÃO DOCE	RUA DONA LINDA – SÃO DANIEL
26	EMÍLIA LEITE FIGUEIREDO	AV JOSÉ FERNANDES TEIXEIRA ZUZA, 510 – VILA CRETTI
27	ISAURA QUÉRCIA	AV. PRESIDENTE TANCREDO DE A. NEVES, 400 – COHAB V
28	PETER PAN	RUA EGEU, 247 – COHAB I
29	DEOLINDA TRIMBOLLI NOVELLO	AVENIDA SUL AMERICANA, 41
30	STELLA MARIS	AV. RUI BARBOSA, 2610 – JD STA TEREZINHA
31	THOMAZIA A. MONTORO	AV. INOCÊNCIO SERÁFICO, 2005 – VI SILVIANIA
32	ABELHINHA (CRECHE)	AV. SÃO PAULO APÓSTOLO, 400 – COHAB II
33	ANTÔNIA PEREIRA DE MAGALHÃES	RUA LIZARDA, 470 – CIDADE ARISTON
34	ARCO IRIS	AV. VICTORIO FORNASARO, 1491 – VILA LOURDES
35	FLORESTA ENCANTADA	RUA BENEDITA DIONÍZIA, 1226 – PA JANDAIA
36	MARIA ELIANA ZADRA	AV. PRES. TANCREDO NEVES, 1111 COHAB V
37	ANA ESTELA	RUA MONTE APRAZÍVEL, S/N – JD ANA ESTELA
38	ASAS DA IMAGINAÇÃO	RUA CAMPO ERE, 3000, JD TONATO
39	EMEI VILA HELENA	RUA VEREADOR JOSÉ FERNANDES FILHO, S/N
40	CARLOS WANDERLEY	RUA PARAGUAÇU PAULISTA, 2847 – JD ANA ESTELA
41	CARMELINDA CHAGAS	RUA INGÁ, 2 – VILA CRETTI
42	CASTELO ENCANTADO	AV. PRESIDENTE TANCREDO DE A. NEVES, 3500 – COHAB V
43	CELINA FERREIRA	RUA TENENTE JOSÉ NOGUEIRA, 51A – PQ JANDAIA
44	CIDADE ARISTON	RUA GÁLIA, 669 – CIDADE ARISTON
45	CIRANDA DA CRIANÇA	RUA BERVELY, 55 – PQ FLÓRIDA
46	EVANI T. PIERINE	ESTRADA DR. MIGUEL FERREIRA, 44 – JD PLANALTO
47	GENTE MIUDA	AV. RUI BARBOSA, 2610 – STA TEREZINHA
48	LETRINHAS MÁGICAS	RUA NOVA PRATA, 110 – CIDADE ARISTON
49	LUIZ SIMPLÍCIO DE ANDRADE	RUA OITICICA, 19 - VILA OLIVIANA
50	PEQUENO APRENDIZ	RUA JATOBÁ, 272 – VILA VELOSO
51	SENINHA	AV. INOCÊNCIO SERÁFICO, 2005 – VI FREIDA

52	TICO-TICO	RUA BIAS FORTE, 90 COHAB V
53	ARGEU SILVEIRA BUENO	AV. PRESIDENTE TANCREDO DE A. NEVES – COHAB V
54	EDEGAR SIMÕES	RUA MIRASSOL,85 – CIDADE ARISTON
55	JOÃO HORNOS FILHO	RUA CAPANEMA, 75 – VILA CRISTINA
56	MIGUEL COSTA JUNIOR	ESTRADA EGÍLIO VITORELLO,2132 – JD ANGÉLICA
57	EMEF MARIA DO CARMO PEREIRA PINHO (CEEAC)	RUA SERRA DE SANTA MARIA, S/N, ALTOS SANTA LUCIA.
58	NOEMY SILVEIRA RUDOLFER	RUA PERUIBE, 20 – JD STA BRÍGIDA
59	EMEI RICARDO CLETO FAVERSSANI	RUA LIZARDA 151, ARISTON
60	EMEI CHARLES FRANCISCO PEREIRA MEIRA	RUA NOVA PRATA, Nº 80, CIDADE ARISTON
61	PARAÍSO DAS CRIANÇAS	R. TEN. JOSÉ NOGUEIRA, 333 - PRQ JANDAIA, CARAPICUÍBA-SP
62	EMEI MARIA OLIVEIRA DE LIMA	RUA JOÃO FASOLI Nº 154 - 06343-000 - JARDIM MARILU -CARAPICUÍBA
63	EMEI MARIA FRANCISCA CARDOSO SAMPAIO	PRO INFÂNCIA NA RUA CAPANEMA, 39, VILA CRISTINA
64	EMEI PROF. SUELI DE VASCONCELOS	RUA NEWTON MACHA JUNIOR, 235, PARQUE JANDAIA
65	EMEI MARLENE GALLINA CREPALDI	R. DO ESTÁDIO190 , CJ HAB PRESIDENTE TANCREDO NEVES
66	EMEI NEUZA TEIXEIRA MARQUES	RUA UCHOA, S/N, 40 CASAS
67	CENTRO DE FORMAÇÃO DOS PROFESSORES	AV. SANDRA MARIA, 66, JARDIM DAS BELEZAS, CENTRO
68	EMEI JOMAR	R. EGEU 247, CJ HAB PRES C BRANCO
69	EMEI NAI MOLINA	R. SERRA AGULHAS NEGRAS, 199 - JARDIM PLANALTO, CARAPICUÍBA

***SUJEITO A INCLUSÃO E EXCLUSÃO DE UNIDADES**

ANEXO II

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, elaborado por: Elaine Cristina Allbarelo de Góis, Auxiliar Administrativa na Secretaria Municipal de Educação, é a escolha da melhor solução para atender a necessidade da aquisição dos gêneros perecíveis é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, como preconizado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

2 – PREVISÃO NO PCA:

O município de Carapicuíba possui PCA (Plano de Contratações Anual) regulamentado e publicado, e a Contratação está prevista na Lei Orçamentária Anual (LOA).

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

De maneira a atender à necessidade da contratação, com padrões mínimos de qualidade, que possibilitem a seleção da proposta mais vantajosa, segue a descrição e quantitativo, com as características gerais desejáveis, a fim de atender de forma satisfatória, o objeto a ser adquirido.

O objeto será fornecido pela contratada conforme solicitação da Secretaria de Educação, conforme o termo de referência.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PROTUDO	UND. MEDIDA	QTDE ESTIMADA MENSAL	QTDE ESTIMADA ANUAL
1	Carne bovina in natura Patinho em cubo, amaciado mecanicamente, com mix de legumes e congelado pelo sistema – IQF.	KG	1.400	14.000
2	Carne bovina in natura – Coxão Duro em tiras, amaciado mecanicamente, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema IQF.	KG	1.400	14.000
3	Carne bovina in natura Coxão	KG	1.400	14.000

	Mole moido, in natura. Congelado pelo sistema – IQF.			
4	Carne moida bovina formatada, Congelada IQF.	KG	3.000	30.000
5	Carne suína in natura, Pernil em cubos, amaciado mecanicamente, com mix de legumes e congelado.	KG	1.500	15.000
6	Carne suína – Pernil em tiras, amaciado mecanicamente, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema IQF.	KG	1.500	15.000
7	Carne suína natura Pernil Moido, in natura. Congelado pelo sistema – IQF.	KG	1.500	15.000
8	Carne moida suína formatada, congelada IQF.	KG	1.500	15.000
9	Carne de aves in natura, COXA E SOBRECOXA, em cubos, com mix de legumes e congelado pelo sistema - IQF.	KG	1.700	17.000
10	Carne de aves - PEITO em TIRAS, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema.	KG	1.700	17.000
11	Carne de aves in natura Peito Moido, in natura. Congelado pelo sistema- IQF.	KG	1.700	17.000
12	Carne moida de aves formatada, congelada IQF.	KG	1.700	17.000
13	Filé de Peixe em cubos sem espinhas, in Natura, congelado IQF.	KG	1.800	18.000
14	Carne de Peixe- File de Tilapia, temperado e empanado congelado IQF	KG	1.800	18.000

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de mercado e estimativa de valor serão realizados por meio do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal da Fazenda.

6 – ESTIMATIVA DE VALOR

O levantamento de mercado e estimativa de valor serão realizados por meio do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal da Fazenda.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A Secretaria de Educação precisa se utilizar da aquisição dos gêneros perecíveis é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis, como preconizado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).

8 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

O objeto poderá ser parcelado, conforme surgirem demandas. Todos os custos como frete, mão de obra e impostos decorrentes do parcelamento do objeto estão sob responsabilidade da empresa contratada.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A Secretaria de Educação almeja com a futura contratação que a empresa cumpra fielmente com todas as exigências constantes no edital, com a entrega total do objeto solicitado e no prazo determinado para suprir a demanda e proporcionar maior segurança e conforto aos funcionários e alunos da rede de educação deste município.

A única solução para atender a demanda é a compra, onde após o processo licitatório ser finalizado, será obtido a proposta mais vantajosa e com as características que atendam de forma satisfatória o objeto desejado.

10 – PROVIDÊNCIAS ANTERIORES À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

A contratação não demandará qualquer alteração na Secretaria de Educação.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

12 – DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não verificou-se neste estudo impactos ambientais que demandem providências por parte desta Secretaria.

13 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

Declaramos que a contratação pleiteada é viável e necessária para suprir a demanda da Secretaria Municipal de Educação.

ANEXO III

QUANTITATIVO E ORÇAMENTO ESTIMADO

LOTE 01					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.1	Carne bovina in natura Patinho em cubo, amaciado mecanicamente, com mix de legumes e congelado pelo sistema – IQF.	KG	14.000	R\$ 59,16	R\$ 828.240,00
1.2	Carne bovina in natura – Coxão Duro em tiras, amaciado mecanicamente, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema IQF.	KG	14.000	R\$ 59,45	R\$ 832.300,00
1.3	Carne bovina in natura Coxão Mole moido, in natura. Congelado pelo sistema – IQF.	KG	14.000	R\$ 59,41	R\$ 831.740,00
1.4	Carne moída bovina formatada, Congelada IQF.	KG	30.000	R\$ 47,23	R\$ 1.416.900,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01					R\$ 3.909.180,00
Três milhões, novecentos e nove mil, cento e oitenta reais.					

LOTE 02					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
2.1	Carne suína in natura, pernil em cubos, amaciado mecanicamente, com mix de legumes e congelado.	KG	15.000	R\$ 39,29	R\$ 589.350,00
2.2	Carne suína – Pernil em tiras, amaciado mecanicamente, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema IQF.	KG	15.000	R\$ 39,88	R\$ 598.200,00
2.3	Carne suína natura pernil moido, in natura. Congelado pelo sistema – IQF.	KG	15.000	R\$ 39,13	R\$ 586.950,00
2.4	Carne moída suína formatada, congelada IQF.	KG	15.000	R\$ 37,71	R\$ 565.650,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 02					R\$ 2.340.150,00
Dois milhões, trezentos e quarenta mil, cento e cinquenta.					

LOTE 03					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3.1	Carne de aves in natura, COXA E SOBRECOXA, em cubos, com mix de legumes e congelado pelo sistema - IQF.	KG	17.000	R\$ 37,03	R\$ 629.510,00
3.2	Carne de aves - PEITO em TIRAS, acrescido de especiarias naturais e	KG	17.000	R\$ 38,58	R\$ 655.860,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



	congelado pelo sistema.				
3.3	Carne de aves in natura peito moido, in natura. Congelado pelo sistema IQF.	KG	17.000	R\$ 38,28	R\$ 650.760,00
3.4	Carne moida de aves formatada, congelada IQF.	KG	17.000	R\$ 37,75	R\$ 641.750,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 03					R\$ 2.577.880,00
Dois milhões, quinhentos e setenta e sete mil, oitocentos e oitenta.					

LOTE 04					
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4.1	Filé de peixe em cubos sem espinhas, in natura, congelado IQF.	KG	18.000	R\$ 58,85	R\$ 1.059.300,00
4.2	Carne de Peixe - File de Tilápia, temperado e empanado congelado IQF.	KG	18.000	R\$ 39,37	R\$ 708.660,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 04					R\$ 1.767.960,00
Um milhão, setecentos e sessenta e sete mil, novecentos e sessenta reais.					

VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO – R\$ 10.595.170,00 - (dez milhões, quinhentos e noventa e cinco mil, cento e setenta reais)

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONJUNTA

À
Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 75/2026
Processo Administrativo nº. 18274/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO CONTÍNUO DE CARNES BOVINAS, DE AVES, SUÍNAS, PESCADOS E EMBUTIDOS, PONTO A PONTO.

A empresa , inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº , por intermédio do seu representante legal, o Sr(a) portador(a) da Carteira de identidade nº e CPF nº , DECLARA,

- a)** Estar ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- b)** Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999;
- c)** Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso XVII da Lei 14.133, de 2021;
- d)** Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021.
- e)** Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis;
- f)** Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital;
- g)** É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de

qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis.

Por ser verdade, firma o presente.

.....de.....de.....2026.

Representante legal do licitante

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA

À
Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 75/2026
Processo Administrativo nº. 18274/2026

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO CONTÍNUO DE CARNES BOVINAS, DE AVES, SUÍNAS, PESCADOS E EMBUTIDOS, PONTO A PONTO.

A empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., inscrição estadual nº, estabelecida à Av./Rua, nº, bairro, na cidade de, telefone, fax, vem pela presente apresentar abaixo sua proposta de preços para a **contratação de empresa para fornecimento contínuo de carnes bovinas, de aves, suínas, pescados e embutidos ponto a ponto**, de acordo com as exigências do presente edital.

LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.1	Carne bovina in natura Patinho em cubo, amaciado mecanicamente, com mix de legumes e congelado pelo sistema – IQF.	KG	14.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
1.2	Carne bovina in natura – Coxão Duro em tiras, amaciado mecanicamente, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema IQF.	KG	14.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
1.3	Carne bovina in natura Coxão Mole moido, in natura. Congelado pelo sistema – IQF.	KG	14.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
1.4	Carne moida bovina formatada, Congelada IQF.	KG	30.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 01						R\$ XXXX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 01 POR EXTENSO						

LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	VALOR	VALOR TOTAL

					UNITÁRIO	
2.1	Carne suína in natura, Pernil em cubos, amaciado mecanicamente, com mix de legumes e congelado.	KG	15.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
2.2	Carne suína – Pernil em tiras, amaciado mecanicamente, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema IQF.	KG	15.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
2.3	Carne suína natura Pernil Moido, in natura. Congelado pelo sistema – IQF.	KG	15.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
2.4	Carne moida suina formatada, congelada IQF.	KG	15.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 02						R\$ XXXX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 02 POR EXTENSO						

LOTE 03						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3.1	Carne de aves in natura, COXA E SOBRECOXA, em cubos, com mix de legumes e congelado pelo sistema - IQF.	KG	17.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
3.2	Carne de aves - PEITO em TIRAS, acrescido de especiarias naturais e congelado pelo sistema.	KG	17.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
3.3	Carne de aves in natura Peito Moido, in natura. Congelado pelo sistema- IQF.	KG	17.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
3.4	Carne moida de aves formatada, congelada IQF.	KG	17.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 03						R\$ XXXX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 03 POR EXTENSO						

LOTE 04						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4.1	Filé de Peixe em cubos sem espinhas, in Natura, congelado IQF.	KG	18.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX
4.2	Carne de Peixe- File de Tilapia, temperado e empanado congelado IQF.	KG	18.000		R\$ XX,XX	R\$ XXX,XX

VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 04	R\$ XXXX,XX
VALOR TOTAL DO LOTE 04 POR EXTENSO	

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$......, (por extenso).

1- Os preços ofertados têm como referência o prazo para pagamento de até 30 (trinta) dias, após entrega, pela unidade recebedora. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que por ventura possam recair sobre a prestação de serviço.

2- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura do envelope "PROPOSTA".

3- Apresentamos, nossos dados bancários:

NOME DO BANCO.....Nº.....

NOME DA AGÊNCIA.....Nº.....

NÚMERO DA CONTA.....

Nome e Cargo

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Local, _____ de _____ de 2026.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome–Cargo

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

INSTRUMENTO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 75/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 75/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 18274/2026

SECRETARIA GESTORA: Secretaria de Educação

Contrato de fornecimento contínuo que entre si celebram a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA e a Empresa na forma abaixo:

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 44.892.693/0001-40, sito Rua Joaquim das Neves nº. 211 - Vila Caldas- Carapicuíba- SP, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Sr. José Roberto da Silva, portador do RG nº. 15.256.945-5 e CPF nº. 015.146.358-10 e pela Secretária de Educação, Sr. _____, portador do RG nº _____ e do CPF _____.

CONTRATADA:, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, estabelecida à, Estado de....., na cidade de....., legalmente aqui representada na forma de seu Contrato Social e alterações subsequente e pelo Senhor, ..., ..., portador da cédula de identidade RG nº e do CPF/MF nº.

CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. O presente contrato tem por objeto a **contratação de empresa para fornecimento contínuo de carnes bovinas, suínas, pescados e embutidos, ponto a ponto**, nas especificações e na documentação, através do edital do Pregão supra.

1.2. Deverão ser observadas as especificações e condições de fornecimento do objeto constantes do Termo de Referência – ANEXO I, parte integrante deste edital.

CLÁUSULA SEGUNDA DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

2.1. O prazo de entrega dos materiais é de até 05 (cinco) dias corridos, contados da data da autorização de fornecimento expedida pela Secretaria requisitante.

2.2. PROCEDIMENTO PARA ENTREGA: O Departamento de Alimentação Escolar - DEPAE solicitará os produtos em datas estipuladas informando oficialmente a empresa vencedora do certame licitatório. A empresa vencedora terá 5 (CINCO) dias corridos para iniciar a entrega dos produtos a partir da data de solicitação, sendo que a entrega deverá ser realizada em 1 (UM) dia. As entregas deverão ser dentro do horário de funcionamento das Unidades Escolares das 7h00 às 16h00, nos locais descritos no ANEXO1. Conforme necessidade, o Departamento de Alimentação Escolar fica reservado o direito de alterar o pedido (dia, horário, quantidade e locais de entrega) até 24 (VINTE E QUATRO) horas antes da entrega do produto. A empresa vencedora também fica responsável por encaminhar o roteiro de entrega para o DEPAE previamente à entrega sobre quantos caminhões e quais Unidades Escolares serão atendidas por veículo.

2.3. INSPEÇÃO: Na data de entrega todos os veículos da Contratada deverão comparecer a sede do DEPAE às 7h00 para inspeção dos veículos e produtos, caso não tenha sido encaminhado para a vistoria, **os mesmos serão recusados**. Serão avaliadas as condições higiênico-sanitárias dos veículos, dos entregadores e dos produtos. A inspeção dos produtos compreenderá conferência de embalagem, rotulagem e exame visual das propriedades sensoriais (aspecto, cor e odor), sendo adotados os critérios para recebimento de alimentos a higienização dos caminhões a CVS Nº 15 de 07/11/1991. Após a avaliação e aprovação dos produtos os veículos estarão autorizados a iniciar as entregas nas unidades escolares. Caso sejam detectadas inconformidades, a Contratada não estará autorizada a realizar as entregas, devendo a mesma retornar ao DEPAE em 24 (vinte e quatro) horas para nova inspeção dos produtos.

2.4. ENTREGA: O PRODUTO deverá estar congelado e ser entregue em carro frigorífico. As entregas deverão ser efetuadas ponto a ponto. As ENTREGAS deverão ser efetuadas em dias úteis, no horário das 07:00 às 16:00 horas não serão recebidos produtos aos SÁBADOS, DOMINGOS e FERIADOS. O carro frigorífico deverá passar inicialmente na sede do DEPAE para avaliação do produto. A Contratada deverá sanar a irregularidade de acordo com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado. Se houver alguma alteração quanto à data da entrega ou a quantidade o fornecedor será informado com antecedência e por escrito, isso em virtude de paralisação, recesso escolar, motivos supervenientes, bem como para adequação do consumo, conforme necessidade de atendimento. Deverá a CONTRATADA repor no prazo de 02 (dois) dias, o produto que apresentar irregularidades, detectado no ato da entrega, ou quando de sua utilização, quando então começará a incidência das “PENALIDADES” estabelecidas no Edital. Eventualmente na entrega de peixe congelado a CONTRATADA deverá arcar com a despesa referente ao controle microbiológico e físico-químico da amostra encaminhada ao Laboratório escolhido pelo DEPAE. A critério da Administração poderão ser efetuadas análises específicas para determinação de micro-organismos, substâncias tóxicas e resíduos de defensivos para verificar a sanidade do produto, que deverão estar de acordo com a legislação vigente. Na eventualidade de ocorrer toxi-infecções alimentares ou necessidade na obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto, será de responsabilidade do

fornecedor o ressarcimento de exames laboratoriais (laudo) exigidos pela Administração. A Contratada deverá emitir um de Relatório de Comprovante de Entrega, com os produtos e respectivas quantidades entregues por unidade escolar, devendo ser entregue ao Contratante junto a Nota Fiscal de Faturamento. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no Relatório de Comprovante de Entrega a data, o nome por extenso e o número do Registro Geral (RG) do servidor do Contratante responsável pelo recebimento do produto na unidade, bem como o carimbo da unidade escolar receptora. A qualquer momento, após a entrega do produto na Unidade Escolar, especialmente em casos reclamação do produto, será exigido laudo bromatológico completo ou outras análises sempre que necessário. O DEPAE ficará responsável em transportar as amostras dos produtos até o laboratório de análises de alimentos de sua escolha e a contratada arcará com as despesas relativas às análises do(s) produto(s). A contratada deverá sempre substituir o produto nas Unidades Escolares em 24 h.

2.5. TRANSPORTE: O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados e exclusivos a esta finalidade, dotados de instalações frigoríficas, em temperaturas que preservem tanto as características quanto a qualidade dos alimentos congelados e dos alimentos resfriados. Ressalta-se a importância do transporte diferenciado entre os produtos congelados e resfriado. A empresa deverá tomar as devidas providências quanto à higienização, empilhamento máximo e organização dos produtos durante todas as entregas. Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA o transporte e qualquer tipo de avaria que houver. Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA a entrega e descarregamento dos produtos em perfeito estado de consumo, nas UNIDADES, sem ônus à Administração. Os produtos deverão ser transportados em veículos (caminhões) em condições que preservem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos. A contratada deverá atender os Requisitos para transporte de alimentos da Portaria CVS Nº 6 de 10/3/1999 e CVS Nº 15 de 07/11/1991, possuir Registro Nacional de Transportadores Rodoviários de Cargas - RNTR-C da Agência Nacional de Transportes Terrestres - ANTT, de acordo com a Lei 11442/07 de 05/01/2007. Os veículos também deverão estar identificados com dizeres **“A serviço da Prefeitura de Carapicuíba – Departamento de Alimentação Escolar”**, de forma visível e legível. Os entregadores deverão usar uniformes com logotipo da empresa, crachá de identificação como o nome do funcionário, disposto em local visível, e Equipamentos de Proteção Individual - EPI que ofereçam proteção contra riscos de origem térmica, de acordo com Portaria n.º 5, de 15/10/2001 do Ministério de Trabalho e Emprego-MTE.

CLÁUSULA TERCEIRA DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

3.1. O presente contrato terá sua vigência iniciada a partir da ordem de fornecimento, permanecendo em vigor por até 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada a critério da Administração.

CLÁUSULA QUARTA DO PREÇO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. O valor da presente contratação será de R\$ _____ (_____), conforme proposta anexa.

4.2. Todos os custos e despesas necessários à correta execução do ajuste estão inclusos no preço, inclusive os referentes às despesas trabalhistas, previdenciárias, impostos, taxas, emolumentos, em conformidade com o estatuído no Edital e seus Anexos, constituindo a única remuneração devida pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

4.3. As despesas serão suportadas com os recursos classificados nas dotações orçamentárias - **SEME nº.: 141** - 08.02.12.08.02.12.122.0002.3.3.90.30.7.141 e **nº.: 177** – 08.03.12.08.03.12.122.0002.3.3.90.30.7.177 - (elemento 30 – material de consumo).

CLÁUSULA QUINTA DA VIGÊNCIA

5.1. O prazo de vigência do contrato terá duração de 12 (doze) meses, a partir do recebimento da ordem de fornecimento, podendo ser prorrogado a critério da Administração.

5.2. O preço ofertado será fixo e irrevogável durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustado, após 12 (doze) meses pela variação do índice IPCA, do período aourado.

CLÁUSULA SEXTA DAS OBRIGAÇÕES

6.1. Constituem obrigações da CONTRATADA:

6.2. Cumprir dentro, dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas;

6.3. Atender à solicitação feita pela Secretaria Municipal de Educação, nos prazos estipulados, a contar da data de recebimento da Ordem de Fornecimento;

6.4. Responsabilizar-se pelo transporte, de seu estabelecimento até o local determinado, sem ônus para o CONTRATANTE;

6.5. Substituir imediatamente, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto contratual em que se verificarem defeitos, quebra, vícios, adulterações ou incorreções;

6.6. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supra mencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidia sobre o objeto deste contrato, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado

pela Prefeitura do Município de Carapicuíba;

6.7. Responsabilizar-se pelos danos causados ao Município de Carapicuíba ou a terceiros, por ato de seus empregados ou prepostos.

CLÁUSULA SÉTIMA DAS PENALIDADES

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

7.2. Der causa à inexecução parcial do contrato;

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

7.4. Der causa à inexecução total do contrato;

7.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

7.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

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

7.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.9. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções;

7.10. Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

7.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar serão aplicadas ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 7.2, 7.3, 7.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

7.12. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de morade 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

7.13. O não atendimento e observância dos materiais solicitados pela Administração, ou ainda a entrega do material em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Fornecimento, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

7.14. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 03 (três) anos.

7.15. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

7.16. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

7.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.

7.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

7.19. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

7.20. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

CLÁUSULA OITAVA DA RESCISÃO

8.1. Operar-se-á de pleno direito à rescisão de contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das penalidades previstas na cláusula anterior, quando ocorrerem às hipóteses e numeradas na 14.133/2021.

CLÁUSULA NONA REGIME LEGAL E CLÁUSULAS COMPLEMENTARES

9.1. O presente contrato rege-se, basicamente, pelas normas substanciais da Lei 14.133/2021 e suas modificações supervenientes, complementando suas cláusulas, pelas

normas contratuais constantes no Edital do **Pregão Eletrônico supra** que fazem parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA DA ALTERAÇÃO

10.1. O presente contrato poderá ser alterado, nos casos previstos nos art. 124 da Lei 14.133/2021, por meio de termo aditivo, devidamente justificado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DA DOCUMENTAÇÃO

10.1. A CONTRATADA se obriga a manter durante a execução do contrato, em observância as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital deste processo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DOS CASOS OMISSOS

10.1. Os casos omissos serão resolvidos em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 no que couber.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DO FORO

13.1. O foro do presente instrumento é o desta Comarca de Carapicuíba/SP, com expressa renúncia a qualquer outro que tenham ou venha ter as partes contratantes, por privilegiados que possa ser.

13.2. E por estarem justas e contratadas, as partes firmam o presente contrato em 3 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo qualificadas, que também o leram e assinam, para fins de direito.

Carapicuíba, ...de..... de 2026.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
José Roberto da Silva – Prefeito

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Secretaria de Educação

CONTRATADA

Testemunhas

Nome: _____ Nome: _____
RG: _____ RG: _____

ANEXO VII

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA E
EMPRESA DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº.
123/06 E ART. 4º DA LEI 14.133/21**

À
Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 75/2026
Processo Administrativo nº. 18274/2026

**OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO CONTÍNUO DE
CARNES BOVINAS, DE AVES, SUÍNAS, PESCADOS E EMBUTIDOS, PONTO A PONTO.**

A _____ (nome da licitante) _____, empresa de pequeno porte por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, declara para os devidos fins de direito que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, e pretende ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, bem como ter assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para comprovação da regularidade fiscal caso haja alguma restrição, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações.

Declara ainda, que não está enquadrada em nenhuma hipótese do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, e não tem contratos celebrados com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

_____, (Local) _____, _____, (data) _____

(Assinatura do Representante Legal)

ANEXO VIII
TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1 Estamos CIENTES de que:

- a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, 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 Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2 Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

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

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

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