ADMINISTRAÇÃO | PREFEITURA DE Registro

PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
Pregão Eletrônico nº 095/2026
Edital nº 125/2026

(Regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 3.502 de 27 de fevereiro de 2023. Artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014; Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023; e Lei nº 8.078/1990 do Código de Defesa do Consumidor).

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE CARNES, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, IOGURTES, BEBIDAS LÁCTEAS, POLPAS DE FRUTAS E SORVETES, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, EDUCAÇÃO E SAÚDE DE REGISTRO.

Data de abertura da sessão pública:
17/11/2026 às 09h no sítio www.bnc.org.br

Registro de Preços? ☒ Sim ☐ Não	**Tipo:** Menor Preço	**Modo de disputa:** Aberto	**Exclusiva ME/EPP?** ☐ Sim ☒ Não	**Reserva de cota exclusiva ME/EPP?** ☒ Sim ☐ Não
Processo Administrativo: **10.361/2026**				

Valor total estimado: Sigiloso conforme Art. 24 do Lei Federal nº 14.133/2021	**Apresentação de amostra?** ☐ Sim ☒ Não **Apresentação de catálogo?** ☒ Sim ☐ Não	**Vistoria prévia?** ☐ Obrigatória ☐ Facultativa ☒ Não se aplica
Critério de Julgamento: Menor preço por item		
Quantidade de itens: 50.	**Quantidade de lotes:** Não se aplica	

Pedidos de esclarecimentos e impugnações:
Conforme **itens 5** do Edital.

PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 095/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 10.361/2026

EDITAL Nº 125/2026

INTERESSADO: Prefeitura Municipal de Registro/SP.
UNIDADE REQUISITANTE:

- **SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E ECONOMIA SOLIDÁRIA;**
- **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO; e**
- **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.**

LICITAÇÃO DIFERENCIADA[1]: Reserva de cota de até 25% para ME e EPP, conforme previsão do Art. 48, da LC 123/06 e 147/2014.

1. DO PREÂMBULO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO, estabelecida à Rua José Antônio de Campos, 250 – Centro – Registro/SP, inscrita no CNPJ/MF sob o n° 45.685.872/0001-79, através do Senhor Prefeito, **SAMUEL MOREIRA DA SILVA JUNIOR,** no uso de suas atribuições legais, torna público, para o conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO, tendo como critério de julgamento o valor UNITÁRIO,** a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado "Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC", objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE CARNES, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, IOGURTES, BEBIDAS LÁCTEAS, POLPAS DE FRUTAS E SORVETES, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, EDUCAÇÃO E SAÚDE DE REGISTRO.** Este edital será regido pelo nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 3.502 de 27 de fevereiro de 2023. Artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014; Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023; e Lei nº 8.078/1990 do Código de Defesa do Consumidor).e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

[1] Artigo 47 c.c. 49 "caput", ambos da Lei Complementar n° 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar n° 147/2014

INÍCIO DO CADASTRO DAS PROPOSTAS: 05/11/2026, às **09h00min**.
TÉRMINO CADASTRO DAS PROPOSTAS: 17/11/2026, às **08h59min**.
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 17/11/2026, às **09h00min.**
INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS: 17/11/2026, às **09h15min.**
LOCAL: www.bnc.org.br
FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E MAIORES INFORMAÇÕES: por meio de requerimento endereçado à Secretaria Municipal de Administração, o qual deverá ser encaminhado preferencialmente através do site do Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC em www.bnc.org.br; ou e-mail licitacao@registro.sp.gov.br; ou protocolo eletrônico, através do site desta Prefeitura, www.registro.sp.gov.br, em "Protocolo Online", aonde o interessado, uma vez cadastrado, poderá fazer sua solicitação (identificando o "Assunto" – "Pedido de Esclarecimento" ou "Pedido de Impugnação"). As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal. O telefone para contato é **(13) 3828-1000**.

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE CARNES, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, IOGURTES, BEBIDAS LÁCTEAS, POLPAS DE FRUTAS E SORVETES, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, EDUCAÇÃO E SAÚDE DE REGISTRO,** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.2. A licitação será dividida em **itens**, conforme tabela constante do **ANEXO II - Termo de Referência**, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam do **ANEXO II - Termo de Referência** e da **minuta de Ata de Registro de Preços.**

4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. O Pregão, na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica (licitações) do Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br.

4.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidor público da Prefeitura Municipal de Registro, denominado **PREGOEIRO**, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica do Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br.

4.3. As comunicações prévias à sessão de disputa de lances, referentes ao certame serão disponibilizadas no site da Prefeitura Municipal de Registro, em www.registro.sp.gov.br; no site do Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br; ou publicadas no **Diário Oficial do Município – diário eletrônico – www.registro.sp.gov.br**. As demais condições constam no presente edital, seus anexos e minuta da Ata de Registro de Preços.

4.4. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas com ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto ao sistema eletrônico de licitações adotado (Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC) e atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

4.5. O licitante deverá estar credenciado, preferencialmente de forma direta ou através de empresas associadas ao Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC, em tempo hábil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

4.6. O provedor do sistema eletrônico poderá cobrar pelos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação nos termos do regulamento do sistema.

4.7. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO** está isenta de quaisquer custos de operacionalização e uso do sistema www.bnc.org.br, ficando a cargo do(a) do participante os encargos financeiros ou de qualquer espécie estabelecidos com a promotora do sistema, de acordo com o termo contratual ajustado entre as partes (Licitante/Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC) referentes à utilização dos recursos de tecnologia da informação**.**

4.8. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bnc.org.br.

4.9. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras – BNC, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

4.10. O acesso do operador ao pregão, para efeito de registrar a proposta, inserção dos respectivos documentos de habilitação e dar lances em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa, observados, data e horário limite estabelecido.

4.11. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do **Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC**

4.12. A participação no Pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente registro da proposta de preços e inserção dos respectivos documentos de habilitação exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados, data e horário limite estabelecido.

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

4.14. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.15. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Portal BNC e mantê-los atualizados junto ao órgão responsável pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.16. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4.17. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.

4.18. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

4.19. **É vedado ao licitante identificar-se em sua proposta ao lançá-la no sistema ou no decorrer da sessão do pregão, sob pena de desclassificação do licitante.**

4.20. As informações anexadas ao sistema, quando exigidos por força do edital e integrantes da proposta, tais como: planilhas, fichas técnicas, catálogos, entre outros, serão avaliadas pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio somente após a fase de lances.

4.21. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: suporte (42) 3026-4550, ou através da Bolsa Nacional de Compras ou pelo e-mail contato@bnc.org.br.

4.22. Para os **itens 49 e 50,** a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, conforme **ANEXO II - Termo de Referência.**

4.22.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.23. Não poderão disputar esta licitação:

4.23.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

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

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

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

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

4.23.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

4.23.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

4.23.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

4.23.11. 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.

4.24. O impedimento de que trata o **item 4.23.4** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.25. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os **itens 4.23.2** e **4.23.3** 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.

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

4.27. O disposto nos **itens 4.23.2** e **4.23.3** 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.

4.28. 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.

4.29. A vedação de que trata o **item 4.23.8** 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.

4.30. A participação no presente certame implica na inexistência de sanção de declaração de inidoneidade, respondendo por má fé a participação nesta condição.

5. DA FORMALIZAÇÃO DE PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DE EDITAL

5.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

5.2. Não serão reconhecidos os pedidos de esclarecimentos e impugnações apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

5.3. A pretensão referida no **subitem 5.1** será formalizada por meio de requerimento endereçado à **Secretaria Municipal de Administração**, o qual deverá ser encaminhado **preferencialmente** através do site do Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC em www.bnc.org.br; ou e-mail **licitacao@registro.sp.gov.br;** ou **protocolo eletrônico,** através do site desta Prefeitura, **www.registro.sp.gov.br**, em "Protocolo Online", aonde o interessado, uma vez cadastrado, poderá fazer sua solicitação (identificando o "Assunto" – "Pedido de Esclarecimento" ou "Pedido de Impugnação").

5.4. As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal. O telefone para contato é **(13) 3828-1000**.

5.5. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.6. O pregoeiro poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

5.7. Os esclarecimentos e impugnações passarão a integrar os autos do Pregão.

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

5.9. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

5.10. O acolhimento do pedido de providências ou de impugnação, desde que impliquem em modificação do ato convocatório do **PREGÃO,** além da alteração decorrente, resultará na designação de nova data para realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração no edital não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico disponível no endereço **www.bnc.org.br**, **a proposta com o preço e fichas técnicas exigidas no ANEXO II – Termo de Referência,** conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

6.2. Os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos, **a proposta com o preço e fichas técnicas**, quando exigidos, em campos próprios disponíveis no sistema.

6.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

6.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

6.4.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

6.4.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

6.5. A falsidade da declaração de que trata os **itens 6.3** ou **6.4** sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

6.8. Os documentos que compõem a proposta do licitante somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6.9. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, conforme **subitem 9.15.**

6.10. O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa, conforme disposto no preâmbulo.

6.11. O registro de proposta no sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento, aceitação e atendimento das condições do Edital, inclusive com relação às quantidades, aos prazos, forma de execução, forma de apresentação de declarações, certificados e documentos de habilitação.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

a) valor unitário e total do item, com no máximo 02 (duas) casas decimais após a virgula;

b) Marca e modelo;

c) O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para a contratação;

7.2. A empresa deverá cotar seus preços considerando a "Unidade de Medida", ou seja, se o item solicita o "valor em quilo", a licitante deverá calcular o valor do quilo do seu produto, de acordo com a embalagem e descritivo, seja a embalagem menor/maior.

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

7.4. Não será obrigatória a apresentação de proposta para todos os itens, podendo a licitante apresentar proposta somente para os itens de seu interesse.

7.5. A cotação de duas marcas para o mesmo item ou opcional de marcas, acarretará na desclassificação do licitante para o item.

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

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

7.8. Todas as despesas, ocorrências e riscos envolvendo os profissionais da contratada, durante o fornecimento e/ou motivados por esta, são de inteira responsabilidade da contratada.

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

7.10. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.11. **Para todos os itens cotados**, as licitantes deverão **ANEXAR** à sua proposta eletrônica, em campo próprio no **Portal da Bolsa Nacional de Compras – BNC (- "Informações detalhadas do item")**, a ficha técnica oficial do produto ofertado, emitida pelo fabricante, em língua portuguesa ou acompanhada da respectiva tradução, contendo informações suficientes para permitir a verificação de sua compatibilidade com as especificações estabelecidas no **ANEXO II – Termo de Referência**.

7.12. A ficha técnica deverá conter, conforme as características e a natureza do produto, informações relativas à denominação e marca do produto, composição e/ou ingredientes, apresentação, peso ou volume, características do corte, processamento ou tipo de congelamento, embalagem, prazo de validade, condições de conservação e demais informações técnicas pertinentes que permitam a adequada identificação e avaliação do produto ofertado.

7.13. Quando aplicável ao produto e desde que previsto em sua especificação, deverão constar da ficha técnica as informações relativas às suas características físico-químicas, microbiológicas, nutricionais ou outras necessárias à comprovação do atendimento aos requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

7.14. Não serão aceitos, em substituição à ficha técnica, o simples envio de imagens ilustrativas, reprodução do descritivo constante deste Termo de Referência ou documentos que não contenham informações técnicas suficientes para a identificação e análise do produto ofertado.

7.15. A marca e as características do produto indicadas na proposta deverão corresponder às constantes da respectiva ficha técnica, não sendo admitida divergência que comprometa a identificação ou a avaliação de sua conformidade.

7.16. As fichas técnicas constituem documentos complementares à proposta e serão utilizadas para subsidiar a análise técnica quanto ao atendimento das especificações exigidas para o objeto.

7.17. Serão exigidas fichas técnicas para todos os itens.

7.18. Os documentos citados no **subitem 7.11** poderão ser **ANEXADOS** à sua proposta eletrônica, em campo próprio de cada item no Portal da Bolsa Nacional de Compras – BNC **(- "Informações detalhadas do item")**.

7.18.1. Caso o licitante não apresente juntamente com sua proposta, o Pregoeiro convocará o vencedor a anexar na plataforma da BNC, em "**documentos complementares"** os documentos solicitados no **subitem 7.11**, no **prazo de 01 (uma) hora**, contado da solicitação do pregoeiro, prorrogável mediante solicitação do licitante.

7.18.2. Preferencialmente, os catálogos/fichas técnicas/documentos técnicos devem ser salvos em arquivos individuais, devidamente identificados por sua numeração e posteriormente compactados em um único arquivo, para envio na plataforma.

7.19. Os documentos citados no **subitem 7.11.** são complementares à proposta e permitem a análise técnica do produto e sua compatibilidade com as especificações solicitadas.

7.20. A não vinculação do item cotado aos documentos citados no **subitem 7.11.**, dificultando a análise das especificações e identificação do produto, poderá acarretar na desclassificação da licitante para o item.

7.21. Ficará sujeita à aplicação das penalidades, a licitante que deixar de apresentar os documentos e fichas técnicas solicitados neste edital, ou apresentá-los de forma defeituosa, desde que constatada a má fé.

7.22. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o **ANEXO II - Termo de Referência**, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.22.1. A licitante deverá observar o descritivo do item, constante deste edital e seus anexos, bem como as cláusulas presentes neste instrumento. A apresentação de proposta subentende que o licitante observou os descritivos e que cumpre plenamente as exigências do edital e seus anexos, não podendo alegar desconhecimento dessas disposições.

7.22.2. Cabe ao licitante se inteirar dos dados indispensáveis a apresentação da proposta, sendo que os preços a serem propostos deverão cobrir quaisquer despesas que incidam ou venham incidir sobre a execução do objeto deste certame ou quaisquer dificuldades inerentes e/ou localização geográfica.

7.22.3. Nos preços deverão estar incluídos todos os custos necessários à entrega dos produtos licitados na forma estabelecida no **ANEXO II - Termo de Referência** e Ata de Registro de Preços, incluindo todos os tributos incidentes, taxas ou despesas adicionais, encargos trabalhistas, previdenciários e comerciais, emolumentos, fretes, seguros, deslocamento e riscos de entrega (quando for o caso), transporte, carga, descarga, empilhamento e embalagem, instalação e aplicação, quando for o caso, além de outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o custo final dos produtos.

7.22.4. A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto desta licitação será interpretada como não existente ou já incluída nos preços, não podendo a licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.

7.22.5. A inclusão de outras condições de pagamento não previstas neste Edital não será considerada para qualquer fim.

7.23. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

7.23.1. Os licitantes deverão ofertar preços de mercado para os produtos, sendo opcional à Administração verificar por meio de diligências, eventuais superfaturamentos ou discrepâncias nos preços obtidos na licitação e desclassificar as propostas inadequadas.

7.24. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.25. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo município e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

8.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

8.5. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário** do item.

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

8.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R$ 0,01 (um centavo).**

8.8.1. Fica facultado ao pregoeiro, por motivo justificado e devidamente informado aos licitantes, reduzir ou aumentar o intervalo de valores entre os lances, na sessão do certame.

8.9. O procedimento seguirá de acordo com o **modo de disputa aberto**.

8.10. No modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.10.1. O Pregoeiro disponibilizará os itens para disputa, **em blocos de 05 (cinco),** os quais terão etapa de lances com duração de 10 (dez) minutos e, após isso, serão prorrogadas automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

8.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

8.10.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

8.13. Fica a critério do Pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante.

8.14. No caso de a proposta ser cadastrada erroneamente, tal valor não poderá ser corrigido após o término do cadastro, ficando a critério do Pregoeiro, proceder à desclassificação da licitante para o item e/ou proposta.

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

8.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

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

8.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

8.20. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima do melhor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

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

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

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

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

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

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

8.24.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho;

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

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

8.24.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

8.24.2.2. empresas brasileiras;

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

8.24.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

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

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

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

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

8.25.5. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta, incluindo análise das fichas técnicas, e posteriormente, documentos relativos à Habilitação do(s) autor(es) da proposta ou lance de menor preço.

9. DA FASE DE JULGAMENTO

9.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no **item 4.23** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) **Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União** (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/);

b) **Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo** (www4.tce.sp.gov.br/publicacoes/apenados/apenados.shtm);

9.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, será diligenciado para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas.

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

9.2.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante **INABILITADO**, por falta de condição de participação.

9.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro poderá solicitar documentos comprobatórios para verificar se o licitante faz jus ao benefício, em conformidade com os **itens 4.22.1** e **6.3** deste edital.

9.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

9.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

9.5.1. contiver vícios insanáveis;

9.5.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

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

9.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.6. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

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

9.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

9.7.2. Havendo indícios de inexequibilidade da proposta, ou necessidade de esclarecimentos complementares, o Pregoeiro poderá realizar diligência para que o licitante demonstre a exequibilidade do preço ofertado, devendo ser assegurada oportunidade para apresentação de elementos que permitam verificar a compatibilidade entre os custos necessários à execução do objeto e o valor proposto.

9.7.2.1. Para fins de demonstração da exequibilidade, o licitante poderá apresentar, conforme as características de sua atividade e da formação do preço ofertado, planilhas de composição de custos, notas fiscais, propostas ou orçamentos de fornecedores, contratos ou instrumentos de fornecimento, documentos relativos aos custos de fabricação, documentos contábeis ou outros elementos idôneos aptos a demonstrar a viabilidade econômica da proposta.

9.7.2.2. Os documentos mencionados no item anterior possuem caráter meramente exemplificativo, não constituindo rol taxativo, cabendo à Administração avaliar a pertinência e a suficiência dos elementos apresentados, considerando as características do objeto, a forma de atuação do licitante e a composição do preço ofertado.

9.7.2.3. A Administração não poderá exigir, exclusivamente para fins de comprovação da exequibilidade, documento específico que não tenha sido previamente previsto no instrumento convocatório, quando houver outros elementos idôneos capazes de demonstrar a viabilidade da proposta.

9.7.2.4. A análise da exequibilidade deverá considerar, especialmente, se os custos necessários à execução do objeto são compatíveis com o valor da proposta, bem como eventual existência de condições comerciais, custos de oportunidade, economia de escala, condições diferenciadas de aquisição ou outros fatores legítimos que possam justificar o preço ofertado.

9.7.2.5. A decisão quanto à aceitação ou rejeição da demonstração de exequibilidade deverá ser devidamente motivada, com indicação dos elementos considerados na análise.

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

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

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

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

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

9.11. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

9.12. Ao **PREGOEIRO** ou autoridade superior é facultada, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

9.13. Havendo necessidade, o Pregoeiro poderá suspenderá a sessão, informando no "*chat*" a nova data e horário para a sua continuidade.

9.14. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

9.15. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, em prazo a ser fixado considerando a sua complexidade, sob pena de não aceitação da proposta.

9.16. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação devidamente justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

9.17. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do produto ofertado ou do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1. Os documentos previstos no **ANEXO II - Termo de Referência**, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. Após a etapa de lances e negociação, as licitantes vencedoras serão convocadas a anexarem na plataforma da BNC, os documentos de habilitação exigidos no **ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA,** e as declarações devidamente preenchidas conforme modelos constantes dos: **ANEXO III – DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA, e ANEXO IV – INFORMAÇÕES ADICIONAIS**, **no prazo de 01 (uma) hora**, contado da solicitação do pregoeiro, podendo ser prorrogado mediante manifestação da licitante.

10.2.1. A não apresentação dos documentos de habilitação exigidos no **ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA** e **ANEXO III – DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA**, em momento oportuno, sem prejuízo da aplicação de eventual penalidade, poderá acarretar a **INABILITAÇÃO** do participante.

10.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, devidamente digitalizados, ou documentos emitidos via internet os quais permitam a confirmação de sua autenticidade por este meio.

10.4. Todos os documentos expedidos pelo licitante deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.

10.5. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome do licitante e preferencialmente com o número do CNPJ e endereço respectivo, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.5.1. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz e com CNPJ da matriz. E se for filial todos os documentos deverão estar em nome e com CNPJ da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

10.6. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

10.7. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data da abertura da sessão pública virtual.

10.8. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

10.9. Será verificado se o licitante apresentou, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

10.11. Preferencialmente, os licitantes deverão utilizar o **ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA,** no entanto, será permitida a utilização de outros formatos**.**

10.11.1. Os documentos de habilitação que constem do Termo de Referência somente serão analisados em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

10.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64):

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

10.12.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

10.13. O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta na Internet junto aos sites dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico, devendo para todos os fins, constar as chaves de autenticação para que se possa verificar a autenticidade dos mesmos.

10.14. Na análise dos documentos de habilitação, o agente de contratação e ou pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no **subitem 10.2.**

10.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita ou inabilitada, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

10.17. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e ou trabalhista, **mesmo que esta apresente alguma restrição**.

10.18. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

10.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

10.20. Havendo alguma restrição quanto a comprovação da regularidade fiscal e ou trabalhista, à microempresa ou empresa de pequeno porte será assegurado o **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, para apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, sendo este prazo prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pelo PREGOEIRO. Estas certidões deverão ser apresentadas em formato digital, via sistema.

10.21. A não regularização fiscal e ou trabalhista no prazo previsto no subitem anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, nos termos do art. 90 da Lei Federal 14.133/2021 ou revogar a licitação (LC nº 123/06, art. 43, § 2º).

10.22. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo definido no edital, após solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico, conforme **subitem 9.15.**

10.23. Encerrada a sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

11. DOS RECURSOS

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

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

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

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 15 quinze) minutos.

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

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

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

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

11.10. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses, mediante requerimento através do sítio eletrônico **www.registro.sp.gov.br,** em "Protocolo Online", aonde o interessado, uma vez cadastrado, poderá fazer sua solicitação (identificando o "Assunto" – "Vista em Processo").

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.1.3. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.1.4. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), disponibilização do Comunicado no Portal da Bolsa Nacional de Compras www.bnc.org.br e site da Prefeitura Municipal, www.registro.sp.gov.br, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

13.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

I - determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II - revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

III - proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV - adjudicar o objeto e homologar a licitação.

13.1.1. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

13.1.2. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

13.1.3. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

14. DO CONTRATO/DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Homologado o resultado da licitação, se for o caso, o licitante mais bem classificado será convocado a apresentar os documentos e sua análise ocorrerá em conformidade com o **ANEXO II – Termo de Referência**.

14.2. A adjudicatária terá o prazo de 03 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

14.2.1. No ato da assinatura da Ata de Registro de Preços, a adjudicatária se obriga a assinar o Termo de Ciência e Notificação que estarão sujeitos à remessa ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme Instrução nº 002/2008 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

14.2.2. Serão enviados a Ata de Registro de Preços e Termo de Ciência e Notificação (conforme respectivas Minutas constantes nos **ANEXO V** e **0**, em formato PDF, à proponente adjudicatária através do e-mail contido na proposta ou no cadastro de dados do Sistema do Portal: Bolsa Nacional de Compras – BNC.

14.3. O prazo de convocação constante no **subitem 14.2** poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

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

b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

14.4. A Ata de registro de preços será assinado(a) por meio de assinatura digital.

14.4.1. Os processos da Prefeitura Municipal de Registro passaram a ser eletrônicos, e para assinar eletronicamente, basta a **CONTRATADA** escolher o tipo de certificado: **Assinatura disponível na Plataforma da Prefeitura Municipal de Registro** (a assinatura através desta opção é gratuita) ou **Assinatura ICP-Brasil** (para aqueles que possuem a Certificação Digital).

14.5. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no **ANEXO II - Termo de Referência**, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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

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

14.9. A não assinatura da Ata de Registro de Preços e Termo de Ciência e Notificação, dentro do prazo estabelecido ensejará na aplicação das penalidades previstas neste edital como recusa injustificada para assinatura.

15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

15.1. O Decreto Municipal 3.685/2024 dispõe sobre os procedimentos dos Processos De Investigação Preliminar (PIP) E Administrativo Sancionador (PAS) no âmbito da Administração Municipal direta e indireta, aos licitantes e contratados pelas infrações administrativas praticadas contra a administração pública municipal.

16. DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS, DA REPACTUAÇÃO E DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

16.1. Nos contratos de serviços contínuos, observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, o critério de reajustamento de preços será por:

16.1.1. reajustamento em sentido estrito, quando não houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante previsão de índices específicos ou setoriais;

16.1.2. repactuação, quando houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, mediante demonstração analítica da variação dos custos.

16.2. Reajustamento em sentido estrito: forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato consistente na aplicação do índice de correção monetária previsto no contrato, que deve retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais;

16.3. Repactuação: forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro de contrato utilizada para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra, por meio da análise da variação dos custos contratuais, com data vinculada à apresentação das propostas, para os custos decorrentes do mercado, e com data vinculada ao acordo, à convenção coletiva ou ao dissídio coletivo ao qual o orçamento esteja vinculado, para os custos decorrentes da mão de obra;

16.4. Os contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, por acordo entre as partes, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

16.5. Na prorrogação da ata de registro de preços, que supere o prazo de 12 [doze] meses, na forma prevista no artigo 16 do Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023, os preços registrados serão reajustados com base em índice oficial definido na referida ata.

16.6. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do artigo 124, da Lei nº 14.133/21, e os §§ 8º e 9º, do artigo 10 do Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023.

17. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

17.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

17.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

17.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

17.2. O detentor da ata deverá apresentar requerimento perante à Prefeitura Municipal de Registro, através do Protocolo Online, disponível no site da Prefeitura Municipal de Registro , durante a vigência da ata de registro de preços ou do contrato dela decorrente, acompanhado de prova inequívoca da variação de preços dos bens ou serviços registrados, conforme Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023.

17.2.1. De posse do pedido de realinhamento ou de alteração dos preços registrados, o órgão gerenciador, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias:

17.2.1.1. fará ampla pesquisa de mercado, para constatar a ocorrência dos fatores que afetaram a política os preços registrados; e

17.2.1.2. consultará os demais fornecedores pela ordem de classificação, se aceitarão assumir a ata de registro de preços pelas condições iniciais.

17.3. Na prorrogação da ata de registro de preços, que supere o prazo de 12 (doze) meses, na forma prevista no artigo 16 do Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023, os preços registrados serão reajustados com base no índice IPCA-IBGE.

18. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

18.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

18.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

18.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

18.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

18.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

18.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

18.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

18.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do **item 19.1**, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

18.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no **item 8.7.1.**

18.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do **item 19.4**, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

18.2.5. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

19. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

19.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

19.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

19.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa aceitável;

19.1.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

19.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

19.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

19.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no **item 19.1.1. a 19.1.4,** será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

19.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes, observada a ordem de classificação.

19.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

19.4.1. Por razão de interesse público;

19.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

19.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto Municipal nº 3.560/2023.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

20.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

20.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

20.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

20.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

20.6. A apresentação da proposta de preços implicará na aceitação, por parte da(o) proponente, das condições previstas neste **EDITAL** e seus **ANEXOS**.

20.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

20.8. A participação neste processo licitatório pressupõe:

a) A inexistência de fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

b) que não está declarada inidônea, nem suspensa ou impedida de licitar e contratar com a Administração Pública;

c) que observou e atende plenamente aos requisitos previstos aos parágrafos §1º, §2º, §3º do art. 4º da Lei Federal nº 14.133/21 (aplicável a ME/EPP);

d) não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos II e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;

e) caso seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento estabelecido em seus artigos. 42 a 49;

f) os preços cotados em sua proposta incluem todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral das obrigações decorrentes desta licitação;

g) que por ser de vosso conhecimento, atende e se submete a todas as cláusulas e condições do Edital e Anexos, relativos a licitação supra, bem como às disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 Lei Complementar Federal nº 123/2006, com a redação que lhe atribuiu a Lei Complementar Federal nº 147/2014 e Decreto Municipal nº 3.502/2023, e demais normas complementares que disciplinam o certame e que integrarão o ajuste correspondente, no que lhe for pertinente;

h) que possui condições de executar a quantidade estabelecida no prazo assinalado, independentemente dos demais compromissos de fornecimento porventura existentes, bem como fornecerá o material de acordo com as especificações técnicas, respeitando as condições de embalagens, prazos de validade, requisitos específicos, enfim todas as especificações.

20.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

20.10. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público. Os casos omissos neste **EDITAL DE PREGÃO** serão solucionados pelo **PREGOEIRO**, com base na legislação vigente.

20.11. O resultado do presente certame e os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Município – Diário Eletrônico – em www.registro.sp.gov.br e divulgados no Portal da Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br.

20.12. É de inteira responsabilidade das empresas licitantes o acompanhamento dos esclarecimentos/adendos/erratas ou quaisquer outras informações acerca da presente licitação, dos quais serão disponibilizados no Portal da Bolsa Nacional de Compras – BNC www.bnc.org.br.

20.13. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

20.14. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e seguintes endereços eletrônicos www.registro.sp.gov.br e www.bnc.org.br.

20.15. Este Edital e seus Anexos, bem como a(s) proposta(s) do(s) proponente(s) adjudicatária(o)(s), farão parte integrante do Contrato/Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

20.16. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I	**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**
ANEXO II	**TERMO DE REFERÊNCIA**
ANEXO III	**MODELO DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA;**
ANEXO IV	**INFORMAÇÕES ADICIONAIS;**
ANEXO V	**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**
ANEXO VI	**MINUTA DO TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**
ANEXO VII	**CRONOGRAMA DE PAGAMENTOS**

Registro, 03 de novembro de 2026.

SAMUEL MOREIRA DA SILVA JÚNIOR
PREFEITO MUNICIPAL

VISTO E APROVADO PELA ASSESSORIA JURÍDICA

ANEXO I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. Secretaria Municipal requisitante: **SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E ECONOMIA SOLIDÁRIA; SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO e SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.**

1.2. Objeto: **REGISTRO DE PREÇOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE CARNES, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, IOGURTES, BEBIDAS LÁCTEAS, POLPAS DE FRUTAS E SORVETES, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, EDUCAÇÃO E SAÚDE DE REGISTRO.**

1.3. Natureza do objeto:

☒ **Bem comum:** aquisição de produtos padronizados e disponíveis no mercado, cujas especificações podem ser definidas de forma objetiva.

1.4. Regime da contratação:

☒ **Fornecimento parcelado,** considerando que as entregas ocorrerão conforme as necessidades dos órgãos participantes durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

1.5. Equipe de planejamento da contratação:

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E ECONOMIA SOLIDÁRIA

1.5.1. Gestor de Contrato: FÁBIO CARDOSO JÚNIOR; Secretário Municipal de Assistência, Desenvolvimento e Economia Solidária; secretaria.assistencia@registro.sp.gov.br ; (13) 3828-2050;

1.5.2. Fiscal Técnico: ROGER SENNE CRUZ; Almoxarifado; almoxarifado.assistencia@registro.sp.gov.br; (13) 3828-2050;

1.5.3. Fiscal Administrativo: JESSICA LOPES BATISTA; Divisão Administrativa; adm.assistencia@registro.sp.gov.br; (13) 3828-2050.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1.5.4. Gestor de Contrato: MICHELE CRISTINA ALVES BENTO; Secretária Municipal de Educação; secretaria.educacao@registro.sp.gov.br; (13) 3828-2550;

1.1.1. Fiscal Técnico: FABIANI ALVES PEREIRA; Divisão de Gestão de Políticas Públicas da Alimentação Escolar; educacao.merenda@gmail.com; (13) 3821-5326;

1.1.2. Fiscal Administrativo: PAULO ROBERTO MENDES; Diretor Administrativo da Educação; secretaria.educacao@registro.sp.gov.br; (13) 3828-2550;

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

1.1.3. Gestor de Contrato: MARIA CARMEN AMARANTE BOTELHO ALVES; Secretária Municipal de Saúde; saude@registro.sp.gov.br; (13) 3828-4200;

1.1.4. Fiscal Técnico: STHEFANI MARIA BERALDO SANTANA; CAPS/RT; sthefani.santana93@gmail.com ; (13) 3828-4200;

1.1.5. Fiscal Administrativo: ALLINE YAMAZAKI NAGAE DOS REIS; Divisão Administrativa; compras.saude@registro.sp.gov.br; (13) 3828-4200.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. I, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: sim (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)
Observações legais: considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios, compreendendo carnes, aves, pescados, embutidos, iogurtes, bebidas lácteas, polpas de frutas e sorvetes, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Assistência e Desenvolvimento Social, Educação e Saúde.

No âmbito da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, a aquisição destina-se ao atendimento das necessidades alimentares dos serviços de acolhimento, possibilitando o preparo de refeições adequadas aos usuários acolhidos, bem como de lanches e demais alimentos disponibilizados durante eventos, ações e atividades promovidas pela Secretaria.

Para a Secretaria Municipal de Educação, os gêneros alimentícios serão destinados à alimentação dos estudantes da Rede Municipal de Ensino, possibilitando a execução regular dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição durante os dias letivos. A contratação visa assegurar alimentação adequada, variada e de qualidade, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, atendendo aproximadamente 5.500 alunos. A realização de nova contratação mostra-se necessária, ainda, diante da proximidade do término da contratação atualmente em execução, de modo a evitar interrupções no abastecimento e prejuízos à execução dos cardápios planejados.

Quanto à Secretaria Municipal de Saúde, a aquisição destina-se ao abastecimento da Residência Terapêutica, que atualmente atende 10 moradores e possui funcionamento ininterrupto, inclusive aos finais de semana e feriados. Os produtos serão utilizados na preparação diária de refeições e lanches, sendo o abastecimento regular necessário para assegurar alimentação adequada, diversificada e compatível com as necessidades dos moradores.

A ausência ou interrupção do fornecimento poderá comprometer a regularidade das refeições oferecidas aos públicos atendidos pelas unidades requisitantes, inclusive estudantes da rede municipal, usuários dos serviços de acolhimento e moradores da Residência Terapêutica.

Dessa forma, a contratação busca assegurar o abastecimento regular dos gêneros alimentícios durante o período de 12 (doze) meses, em quantitativos compatíveis com as necessidades efetivas de cada Secretaria, preservando a continuidade dos serviços públicos e o adequado atendimento de seus respectivos usuários.

3. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. II, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: não, desde que justificado (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)
Observações legais: demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração.

☒ A presente contratação para atendimento às necessidades apresentadas está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), conforme demonstrado no site da Prefeitura de Registro (https://registro.sp.gov.br/publicacoes/buscaPublicacoes.php?setorID=4&tipoID=22&inicio=&fim=&texto=) ou no Portal Nacional de Contratações (https://pncp.gov.br/app/pca/45685872000179/2026)

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. III, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: não, desde que justificado (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)

4.1. Do registro de preços:

4.1.1. Para a licitação em questão, será utilizado o Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos do artigo 82 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como nos termos do artigo 97 do Decreto Municipal nº 3.502/2023, com a seguinte motivação:

☒ Pelas características do bem ou serviço, haver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

☒ Ser conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas;

☒ Pela natureza do objeto, não ser possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

4.1.2. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza contínua e recorrente das demandas das Secretarias requisitantes, cujos gêneros alimentícios serão adquiridos de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva de consumo durante o período de vigência da Ata. O sistema possibilita que as aquisições sejam realizadas de acordo com a demanda de cada unidade, evitando a formação desnecessária de estoques, especialmente por se tratar de produtos alimentícios sujeitos a condições específicas de conservação e prazos de validade.

4.2. Da garantia da contratação:

☒ Para a licitação em questão **não haverá a exigência de garantia** nos termos do artigo 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, por não haver riscos na contratação, de modo que sua apresentação é dispensada.

4.3. Da subcontratação:

☒ Para a licitação em questão, é **vedada a subcontratação**, nos termos do artigo 122, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.3.1. A subcontratação será vedada, considerando que o objeto consiste no fornecimento de gêneros alimentícios, devendo a contratada ser diretamente responsável pela qualidade, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos, bem como pelo cumprimento das condições estabelecidas na contratação. A vedação visa assegurar maior controle e fiscalização sobre o fornecimento e a adequada responsabilização da empresa contratada.

4.4. Da participação em consórcio:

☒ Será **vedada** a participação de empresas reunidas em consórcio;

4.4.1. A vedação mostra-se adequada em razão da natureza e da baixa complexidade do objeto, consistente no fornecimento de gêneros alimentícios usualmente comercializados no mercado, não se identificando necessidade técnica, operacional ou econômico-financeira que justifique a reunião de empresas em consórcio. A admissão de consórcios, neste caso, não se mostra necessária à ampliação da competitividade ou à viabilização da execução do objeto.

4.5. Campo para indicar se haverá visita técnica/vistoria prévia

☒ não

4.5.1. A natureza do objeto não exige conhecimento prévio das instalações da Administração para formulação das propostas, uma vez que se trata de fornecimento de gêneros alimentícios, cujas condições, locais e procedimentos de entrega serão definidos no Termo de Referência.

4.6. Da exigência de apresentação de amostras, catálogos, exame de conformidade e prova de conceito:

☒ Para a licitação em questão, **haverá a exigência de apresentação de FICHAS TÉCNICAS**, nos termos do artigo 17, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021. O Termo de Referência detalhará os requisitos para apresentação das fichas técnicas.

4.6.1. A exigência de apresentação de fichas técnicas tem por finalidade possibilitar a verificação objetiva da conformidade dos produtos ofertados com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, permitindo à equipe técnica identificar suas características, composição, forma de apresentação, embalagem, condições de conservação, prazo de validade e demais informações pertinentes ao respectivo gênero alimentício. A medida visa assegurar a adequada análise das propostas e a qualidade e segurança dos produtos destinados à alimentação dos usuários dos serviços públicos atendidos.

4.7. Do tratamento diferenciado para microempresas e empresas de pequeno porte:

☒ Em cumprimento ao disposto no artigo 47 e 48, inciso III, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, **serão destinados itens exclusivamente à participação de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP)**, só podendo participar dos itens da cota reservada as empresas com ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que preencherem a todas as exigências constantes do edital, do estudo técnico preliminar e do termo de referência.

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. IV, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: sim (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)
Observações legais: acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.

As quantidades estimadas para a presente contratação foram definidas pelas Secretarias requisitantes, considerando suas respectivas necessidades de consumo para o período de 12 (doze) meses, conforme critérios apresentados nos formulários de planejamento da contratação.

Para a Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, a estimativa considerou a demanda dos serviços de acolhimento, o número de usuários atendidos e a utilização dos gêneros alimentícios no preparo das refeições, bem como em lanches destinados a eventos, ações e atividades promovidas pela Secretaria.

Para a Secretaria Municipal de Educação, os quantitativos foram estimados com base no histórico de consumo, no atendimento de aproximadamente 5.500 estudantes, na frequência de utilização dos gêneros nos cardápios elaborados pela equipe técnica e na projeção da demanda para o período de 12 (doze) meses.

Para a Secretaria Municipal de Saúde, a estimativa considerou o atendimento contínuo dos 10 moradores da Residência Terapêutica, o fornecimento diário de refeições e lanches e o funcionamento ininterrupto da unidade, inclusive aos finais de semana e feriados.

A consolidação das demandas apresentadas pelas Secretarias resultou nos quantitativos constantes da tabela a seguir, os quais representam a estimativa de consumo para o período de vigência da Ata de Registro de Preços, não implicando obrigação de aquisição integral pela Administração.

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNID	Tipo Cota	SAÚDE	ASSIST.	EDUC.	TOTAL
1	030.07.04413	ALMÔNDEGAS DE 100% CARNE BOVINA (IQF) - Produto cárneo congelado, obtido exclusivamente a partir de carne de bovina, moldado em formato arredondado, adicionado de temperos naturais e submetido a processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado individualmente (IQF – Individually Quick Frozen), sem adição de aditivos artificiais, conservantes, corantes, soja, glúten, pimenta ou aromas de pimenta. O produto deverá ser elaborado com matéria-prima proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando-se livre de parasitas, sujidades, substâncias contaminantes e quaisquer indícios de deterioração. As almôndegas deverão possuir tamanho uniforme, com peso unitário entre 20 g e 30 g, isentas de ossos, cartilagens, queimaduras por congelamento, bolores ou limo superficial, apresentando coloração, textura, odor e sabor característicos do produto. Deverá apresentar teor mínimo de proteína de 20% e teor máximo de gordura de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA		400	3000	**3400**
2	030.07.04412	ALMÔNDEGAS DE 100% CARNE DE FRANGO (IQF) - Produto cárneo congelado, obtido exclusivamente a partir de carne de frango, moldado em formato arredondado, adicionado de temperos naturais e submetido a processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado individualmente (IQF – Individually Quick Frozen), sem adição de aditivos artificiais, conservantes, corantes, soja, glúten, pimenta ou aromas de pimenta. O produto deverá ser elaborado com matéria-prima proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando-se livre de parasitas, sujidades, substâncias contaminantes e quaisquer indícios de deterioração. As almôndegas deverão possuir tamanho uniforme, com peso unitário entre 20 g e 30 g, isentas de ossos, cartilagens, queimaduras por congelamento, bolores ou limo superficial, apresentando coloração, textura, odor e sabor característicos do produto. Deverá apresentar teor mínimo de proteína de 20% e teor máximo de gordura de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			2500	**2500**

3	030.07.04414	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS CONGELADA - Carne bovina sem osso, corte acém, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em cubos com dimensões aproximadas de 2 a 3 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento. Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			2000	**2000**
4	030.07.04415	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS IQF - Carne bovina sem osso, corte acém, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em cubos com dimensões aproximadas de 2 a 3 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento individualmente (IQF – Individually Quick Frozen). Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			12000	**12000**

5	030.07.04419	CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA CONGELADA - Carne bovina obtida do corte acém, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura in natura, e também após o preparo. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses). Devem ser moídas em equipamento apropriado e congelados. O teor máximo de lipídios permitido será de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			2000	**2000**
6	030.07.04418	CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA IQF - Carne bovina obtida do corte acém, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura in natura, e também após o preparo. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses). Devem ser moídas em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. O teor máximo de lipídios permitido será de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			12000	**12000**
7	030.07.04304	CARNE BOVINA IN NATURA - ALCATRA EM BIFES: congelado, sem extensão do corte, de primeira qualidade, limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelanca, de acordo com o padrão estabelecido pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo partes não cotadas, com peso médio de 1 a 2 quilos cada embalagem. Isenta de aditivos ou substancias estranha ao produto que sejam improprias ao consumo ou que alterem as características naturais (físico, química ou organolépticas). Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega), podendo ser utilizados o método cryovac para embalar o produto, embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	ABERTA	144			**144**

8	030.07.04305	CARNE BOVINA IN NATURA - COXÃO MOLE: congelado, de primeira qualidade, limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas com peso médio de 2 quilos cada peça, isentas de aditivos que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica) ou substancias estranhas improprias para o consumo, com corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto.	KG	ABERTA		600		**600**
9	030.07.04306	CARNE BOVINA IN NATURA - MÚSCULO EM CUBOS: congelado, de primeira qualidade, limpa, sem pele, sem gordura, sem pelancas com peso médio de 2 quilos cada embalagem. Isenta de aditivos ou substancias estranha ao produto que sejam improprias ao consumo ou que alterem as características naturais (físico, química ou organolépticas). Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto	KG	ABERTA	144			**144**
10	030.07.04307	CARNE BOVINA IN NATURA - PATINHO CORTADA EM BIFES - de primeira qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas com peso aproximado de 2 quilos cada embalagem, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptico), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega), podendo ser utilizados o método cryovac para embalar o produto, embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto.	KG	ABERTA		600		**600**
11	030.07.04309	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 5%. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	ABERTA	144	1000		**1144**

12	030.07.04416	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS CONGELADA - Carne bovina sem osso, corte patinho, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em cubos com dimensões aproximadas de 2 a 3 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento. Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 5%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			2000	**2000**
13	030.07.04417	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS IQF - Carne bovina sem osso, corte patinho, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em cubos com dimensões aproximadas de 2 a 3 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento individualmente (IQF – Individually Quick Frozen). Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 5%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			12000	**12000**

14	030.07.04422	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS IQF- Carne bovina sem osso, corte patinho, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo.Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em iscas com dimensões aproximadas de 5 cm x1 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 5%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			4000	**4000**
15	030.07.04420	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO CONGELADO - Carne bovina obtida do corte patinho, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial e registrada no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). O produto deverá apresentar-se moído e congelado, com características sensoriais próprias da espécie, sendo livre de sujidades, parasitas, materiais estranhos e excesso de gordura, tanto in natura quanto após o preparo. Antes do processamento, deverá ser realizada a aparagem da carne, com eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses. O teor de gordura deverá ser de, no máximo, 5%. A moagem deverá ser realizada em equipamento apropriado, seguida de congelamento. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			2000	**2000**

16	030.07.04444	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO IQF - Carne bovina obtida do corte patinho, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial e registrada no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). O produto deverá apresentar-se moído e congelado, com características sensoriais próprias da espécie, sendo livre de sujidades, parasitas, materiais estranhos e excesso de gordura, tanto in natura quanto após o preparo. Antes do processamento, deverá ser realizada a aparagem da carne, com eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses. O teor de gordura deverá ser de, no máximo, 5%. A moagem deverá ser realizada em equipamento apropriado, seguida de congelamento individual rápido por meio da tecnologia IQF (Individual Quick Frozen), garantindo a separação individual das partículas do produto. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			12000	**12000**
17	030.07.04428	CARNE DE FRANGO (FILÉZINHO OU SASSAMI) CONGELADA - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, cortados em filézinho, in natura e submetida ao congelamento. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, sangue, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento e sem injeção de água. Após o descongelamento, apresentar consistência firme, não amolecida, com odor e cor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			2000	**2000**

18	030.07.04429	CARNE DE FRANGO (FILÉZINHO OU SASSAMI) IQF - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, cortados em filézinho, in natura e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, sangue, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, sem injeção de água, com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Após o descongelamento, apresentar consistência firme, não amolecida, com odor e cor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			12500	**12500**
19	030.07.04426	CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA (DRUMET) IQF - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Coxinha da asa do frango in natura e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA	144		12000	**12144**

20	030.07.04427	CARNE DE FRANGO FILÉ DE COXA E SOBRECOXA IQF - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Coxa e sobrecoxa do frango sem osso e com pele, in natura e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			5500	**5500**
21	030.07.04424	CARNE DE FRANGO MOÍDA CONGELADA - Carne de frango moída de cortes selecionados, sem adição de pele, gordura aparente, ou outros subprodutos. Proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. Não é permitida a adição de conservantes, corantes, aromatizantes, realçadores de sabor, ou qualquer outro aditivo químico. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura e teor de proteína mínimo de 20%. Cor uniforme, típica de carne de frango fresca, sem manchas ou descolorações. A moagem deverá ser realizada em equipamento apropriado, seguida de congelamento. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, sangue, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento e sem injeção de água. Após o descongelamento, apresentar consistência firme, não amolecida, com odor e cor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			1800	**1800**

22	030.07.04425	CARNE DE FRANGO MOÍDA IQF - Carne de frango moída de cortes selecionados, sem adição de pele, gordura aparente, ou outros subprodutos. proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. Não é permitida a adição de conservantes, corantes, aromatizantes, realçadores de sabor, ou qualquer outro aditivo químico. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura e teor de proteína mínimo de 20%. Cor uniforme, típica de carne de frango fresca, sem manchas ou descolorações. A moagem deverá ser realizada em equipamento apropriado, seguida de congelamento individual rápido por meio da tecnologia IQF (Individual Quick Frozen), garantindo a separação individual das partículas do produto. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, sangue, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento e sem injeção de água. Após o descongelamento, apresentar consistência firme, não amolecida, com odor e cor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			4000	**4000**
23	030.07.04423	CARNE DE FRANGO PEITO EM CUBOS IQF - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, cortados em cubos uniformes com dimensões aproximadas de 2,0 cm a 3,0 cm, in natura e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização dos cubos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, sangue, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, sem injeção de água, com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Após o descongelamento, apresentar consistência firme, não amolecida, com odor e cor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			8000	**8000**

24	030.07.04430	CARNE DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO (FILÉ DE PEITO OU MEIO PEITO) IQF: O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Filé de peito de frango ou meio peito sem pele e sem osso, cortados in natura e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			2000	**2000**
25	030.07.04314	CARNE SUINA DEFUMADA - BACON: em manta processada, com toucinho de barriga magro, com carne, levemente salgada e defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, com aproximadamente 1 kg cada embalagem. Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega), podendo ser utilizados o método cryovac para embalar o produto, embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	KG	ABERTA		150		**150**
26	030.07.04315	CARNE SUINA IN NATURA - BISTECA: congelada, apresentando baixa quantidade de gordura com coloração branca e firme, com cheiro característico de carne fresca, fatiada, cortadas em tamanhos uniformes, padronizada com peso entre 150 e 180 a unidade. Embalagem a vácuo em pacotes de 1 a 2 kg, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	KG	ABERTA		350		**350**
27	030.07.04318	EMPANADOS DE CARNE DE AVES - Produto obtido através de carne de frango, farinha de trigo fortificada com ferro e com ácido fólico, gordura vegetal, farinhas, temperos, aromatizantes, e outros ingredientes permitidos. Cada unidade do empanado deve pesar de 20 a 35g. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacrada por termossoldagem com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Mantida a temperatura adequada e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Produto deve ter registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA.	KG	ABERTA		200	2100	**2300**

28	030.07.04320	FILÉ DE PEIXE - PESCADA: congelada, de primeira qualidade, limpo sem pele, escamas e espinhas, fatiadas com peso entre 80 a 120 gramas. Embalagem a vácuo em pacotes de 1 a 2 kg aproximadamente, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA.	KG	ABERTA	96	350		**446**
29	030.07.04322	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO - Filé de tilápia inteiro, com gramatura de 100 a 120 gramas. Livre de manchas, parasitas, peles, escamas, ossos, cartilagens, espinhas, vísceras, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos, com rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura máxima -12º C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e a embalagem deve constar peso líquido (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. Apresentar ficha técnica do produto.	KG	ABERTA			2700	**2700**
30	030.07.04323	FILÉZINHO OU SASSIMI DE FRANGO - Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, cortados em filézinho, in natura, congelado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, sem injeção de água, com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Após o descongelamento, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem de acordo com a legislação vigente de forma clara e indelével, mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas (transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente). Embalagem secundária de papelão ondulada lacrada devidamente rotulada. Peso líquido do produto em embalagem primária: 2Kg aproximadamente. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses no momento da entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	ABERTA		700		**700**
31	030.07.03647	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA: congelado, sem proteína de soja, pesando aproximadamente 60g por unidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem a vácuo em camadas interfolhadas de material flexível e resistente, pacotes de 1 a 2 kg aproximadamente, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.	KG	ABERTA		200		**200**
32	030.07.04326	HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVES E BOVINO: Temperado - Apresentação: congelado, pesando aproximadamente 60g por unidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, embalado individualmente em saco atóxico, lacrado, com separador individual e com validade na embalagem, acondicionado em caixa papelão reforçada, rótulo contendo, data fáb./ val./ peso. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Temperatura de entrega - 18°C. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA	KG	ABERTA			350	**350**

33	030.07.04434	IOGURTE DE FRUTAS (SABORES: MORANGO, COCO E MIX DE FRUTAS) - Obtido pela fermentação do leite por culturas lácteas específicas, adicionado de polpa, preparado ou pedaços de frutas. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos, estando livre de sujidades, corpos estranhos e sinais de deterioração. O produto não deverá conter gordura trans e adoçantes artificiais. Deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente para leites fermentados. Embalagem primária íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos refrigerados, contendo de 120 g a 140 g por unidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado em órgão de inspeção oficial competente (SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Transporte e armazenamento sob refrigeração, garantindo a manutenção da cadeia de frio. A empresa deverá apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	UN	ABERTA		2000	18000	**20000**
34	030.07.04435	IOGURTE LIGHT DE FRUTA - Obtido pela fermentação do leite desnatado por culturas lácteas específicas, adicionado de polpa ou pedaços de frutas, adoçado ou não com adoçante, sem gorduras trans e sem adição de açúcar. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos, estando livre de sujidades, corpos estranhos e sinais de deterioração. Deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente para leites fermentados. Embalagem primária íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos refrigerados, contendo aproximadamente 170 g por unidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado em órgão de inspeção oficial competente (SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Transporte e armazenamento sob refrigeração, garantindo a manutenção da cadeia de frio. A empresa deverá apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	UN	ABERTA			60	**60**
35	030.07.04436	IOGURTE SEM LACTOSE DE FRUTAS - Obtido a partir da fermentação do leite sem lactose por culturas lácteas especificas, adicionado de polpa ou pedaço de frutas, sem adição de gorduras trans e adoçantes. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos, estando livre de sujidades, corpos estranhos e sinais de deterioração. Deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente para leites fermentados. Embalagem primária íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos refrigerados, contendo aproximadamente 170 g por unidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado em órgão de inspeção oficial competente (SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Transporte e armazenamento sob refrigeração, garantindo a manutenção da cadeia de frio. A empresa deverá apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	UN	ABERTA		500	80	**580**
36	030.07.04329	LEITE FERMENTADO - Bebida feita à partir de leite desnatado reconstituído, xarope de açúcar/ açúcar, fermento lácteo e outras substâncias permitidas. Embalagem primaria: plástica, atóxica, resistente, contendo de 100 ml a 120 ml, com rotulagem completa (identificação, validade, lote, peso, selo de inspeção Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA), com validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	UN	ABERTA			18000	**18000**
37	030.07.04331	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, congelado com adição de água no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o desgelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, à vácuo e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem c/ (aprox. 2kg, com tolerância de 10% para mais ou para menos), validade e peso, sem tempero. Com registro no Suas condições	KG	ABERTA	96	2200		**2296**

		deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega						
38	030.07.04332	PEITO DE FRANGO: sem pele e com osso, in natura, congelado. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, com registro no Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade, peso líquido da embalagem e do produto. Embalagem secundária de papelão ondulada lacrada devidamente rotulada. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: 2Kg aproximadamente. Sem injeção de água. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	ABERTA		300		**300**
39	030.07.04433	PERNIL SUÍNO EM ISCAS OU CUBOS IQF: Carne suína sem osso, corte pernil, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em iscas ou cubos, de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 5%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			3300	**3300**

40	030.07.04439	POLPA DE FRUTA CONGELADA (SABOR ABACAXI) - Produto obtido a partir de 100% frutas maduras, sãs, limpas e isentas de partes deterioradas, por meio de processo tecnológico adequado, destinado à preservação das características sensoriais e nutricionais da fruta. Deverá ser constituído exclusivamente da parte comestível da fruta, sem adição de açúcar, água, edulcorantes, conservantes ou outros aditivos. O produto deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, estar livre de matérias estranhas, parasitas, fragmentos de partes não comestíveis e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e adequada para alimentos congelados, contendo 1 kg de produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e condições de conservação. O produto deverá ser fabricado por estabelecimento registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e atender aos padrões microbiológicos e higiênico-sanitários previstos na legislação vigente. Deverá ser mantido e transportado sob temperatura igual ou inferior a -18°C, garantindo a manutenção da cadeia de frio. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA		250	3000	**3250**
41	030.07.04440	POLPA DE FRUTA CONGELADA (SABOR ACEROLA) - Produto obtido a partir de 100% frutas maduras, sãs, limpas e isentas de partes deterioradas, por meio de processo tecnológico adequado, destinado à preservação das características sensoriais e nutricionais da fruta. Deverá ser constituído exclusivamente da parte comestível da fruta, sem adição de açúcar, água, edulcorantes, conservantes ou outros aditivos. O produto deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, estar livre de matérias estranhas, parasitas, fragmentos de partes não comestíveis e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e adequada para alimentos congelados, contendo 1 kg de produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e condições de conservação. O produto deverá ser fabricado por estabelecimento registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e atender aos padrões microbiológicos e higiênico-sanitários previstos na legislação vigente. Deverá ser mantido e transportado sob temperatura igual ou inferior a -18°C, garantindo a manutenção da cadeia de frio. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA		250	1500	**1750**
42	030.07.04438	POLPA DE FRUTA CONGELADA (SABOR GOIABA) - Produto obtido a partir de 100% frutas maduras, sãs, limpas e isentas de partes deterioradas, por meio de processo tecnológico adequado, destinado à preservação das características sensoriais e nutricionais da fruta. Deverá ser constituído exclusivamente da parte comestível da fruta, sem adição de açúcar, água, edulcorantes, conservantes ou outros aditivos. O produto deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, estar livre de matérias estranhas, parasitas, fragmentos de partes não comestíveis e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e adequada para alimentos congelados, contendo 1 kg de produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e condições de conservação. O produto deverá ser fabricado por estabelecimento registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e atender aos padrões microbiológicos e higiênico-sanitários previstos na legislação vigente. Deverá ser mantido e transportado sob temperatura igual ou inferior a -18°C, garantindo a manutenção da cadeia de frio. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. O produto estará	KG	ABERTA		250	2500	**2750**

		sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.						
43	030.07.04437	POLPA DE FRUTA CONGELADA (SABOR MARACUJÁ) - Produto obtido a partir de 100% frutas maduras, sãs, limpas e isentas de partes deterioradas, por meio de processo tecnológico adequado, destinado à preservação das características sensoriais e nutricionais da fruta. Deverá ser constituído exclusivamente da parte comestível da fruta, sem adição de açúcar, água, edulcorantes, conservantes ou outros aditivos. O produto deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, estar livre de matérias estranhas, parasitas, fragmentos de partes não comestíveis e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e adequada para alimentos congelados, contendo 1 kg de produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e condições de conservação. O produto deverá ser fabricado por estabelecimento registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e atender aos padrões microbiológicos e higiênico-sanitários previstos na legislação vigente. Deverá ser mantido e transportado sob temperatura igual ou inferior a -18°C, garantindo a manutenção da cadeia de frio. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA		250	2000	**2250**
44	030.07.04333	SALSICHA BOVINA TIPO - HOT DOG, preparada com carnes bovina, com o máximo de 2 % de amido, aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 10% e acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, á vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem c/ aprox. 2kg aprox. com tolerância de 10% para mais ou para menos, validade e peso, devendo ser registrado junto ao SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. (VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	ABERTA		200		**200**
45	030.07.04334	SOBRECOXA DE FRANGO - congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, porcionada com gramatura de 150 a 250 gramas. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles, sem injeção de água. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, não violado, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com a portaria CVS 5 de 19/04/213 e com o Decreto Estadual nº 12.486/78 - nta 03; Resolução RDC nº 359 e 360. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	ABERTA		400		**400**

46	030.07.04432	SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA - O produto obtido através de frango de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, porcionadas com gramatura de 150 a 250 gramas e congeladas. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles e sem injeção de água. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	ABERTA			3500	**3500**
47	030.07.04335	SOBRECOXA DE FRANGO IQF - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, porcionadas com gramatura de 150 a 250 gramas e congeladas individualmente (IQF). Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles e sem injeção de água. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: o produto deverá estar embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, não violado, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com as legislações vigentes. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	ABERTA			15000	**15000**
48	030.07.04336	SORVETE DE FRUTA - tipo picolé de frutas elaborado com a polpa de frutas e demais ingredientes adequados ao preparo, em sabores variados, com peso aproximado de 55g a 65g por unidade. O produto deve atender à legislação da AVNISA. Embalagem adequada ao produto, com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	UN	ABERTA		1000		**1000**
49	030.07.03640	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA: de primeira qualidade, Fatiado com aprox.. 1 kg cada embalagem, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais, com baixo teor de gordura. Embalagem plástica atóxica e transparente, utilizado o método cryovac a vácuo, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.	KG	RESERVADA		300		**300**

50	030.07.03641	QUEIJO TIPO MUSSARELA: de primeira qualidade, Fatiado com aprox.. 1 kg cada embalagem, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais, com baixo teor de gordura. Embalagem plástica atóxica e transparente, utilizado o método cryovac a vácuo, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.	KG	RESERVADA		600		**600**

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. V, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: não, desde que justificado (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)
Observações legais: consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

O levantamento de mercado considerou as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade das Secretarias requisitantes, verificando-se que os gêneros alimentícios objeto da contratação são produtos com oferta regular no mercado e comercializados por diversos fornecedores do ramo.

Considerando a necessidade de abastecimento durante o período de 12 (doze) meses e a variação das demandas de cada Secretaria, mostra-se mais adequada a aquisição dos produtos por meio do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, conforme as necessidades efetivamente apresentadas pela Administração.

A solução permite adequar as aquisições ao consumo efetivo, evitando a formação de estoques excessivos e reduzindo riscos de perdas decorrentes das características perecíveis e dos prazos de validade dos produtos.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. VI, e art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: sim (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)
Observações legais: acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.

☒ 1. Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

☒ 2. Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

☐ 3. Utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

☒ 4. Pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

☐ 5. Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

O valor estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas, nos termos do artigo 24, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Os orçamentos, mapas comparativos de preços e demais documentos que compuseram a estimativa para o valor da contratação encontram-se anexos aos autos do processo licitatório, bem como estão disponíveis para consulta dos órgãos de controle interno e externo, nos termos do artigo 24, inc. I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. VII, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: não, desde que justificado (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)
Observações legais: inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.

A solução consiste na aquisição, por meio do Sistema de Registro de Preços, de carnes, aves, pescados, embutidos, iogurtes, bebidas lácteas, polpas de frutas e sorvetes, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Assistência e Desenvolvimento Social, Educação e Saúde, pelo período de 12 (doze) meses.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade de cada Secretaria, mediante solicitações expedidas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, observados os quantitativos estimados, as especificações dos produtos e as condições estabelecidas no Termo de Referência.

A solução compreenderá o fornecimento, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes, observadas as condições adequadas de higiene, conservação e temperatura aplicáveis a cada gênero alimentício, de modo a preservar sua qualidade e segurança até o efetivo recebimento pela Administração.

A contratação permitirá o abastecimento regular das unidades atendidas, adequando as aquisições às demandas efetivas e reduzindo a necessidade de formação de estoques excessivos, especialmente em razão da natureza perecível de parte dos produtos.

9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: sim (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)

☒ **A contratação será PARCELADA POR ITENS.**

O parcelamento da contratação por itens mostra-se técnica e economicamente viável, uma vez que os gêneros alimentícios possuem autonomia entre si e podem ser fornecidos independentemente, sem prejuízo ao atendimento das necessidades da Administração.

A adoção do julgamento por item possibilita a participação de maior número de fornecedores, inclusive daqueles que comercializam apenas determinadas categorias de produtos, ampliando a competitividade e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas.

Dessa forma, não se mostra necessária a contratação conjunta dos produtos, podendo cada item ser adjudicado ao licitante que apresentar a melhor proposta e atender às condições estabelecidas no edital e no Termo de Referência.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. IX, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: não, desde que justificado (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)
Observações legais: em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento regular e adequado dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Assistência e Desenvolvimento Social, Educação e Saúde, garantindo a continuidade dos serviços por elas desenvolvidos.

A utilização do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado conforme a demanda, possibilitará maior eficiência no planejamento das aquisições, permitindo que os produtos sejam solicitados de acordo com a necessidade efetiva de cada Secretaria, reduzindo a formação de estoques excessivos e o risco de perdas, especialmente em razão da perecibilidade e dos prazos de validade dos produtos.

Espera-se, ainda, obter maior economicidade e melhor aproveitamento dos recursos públicos, mediante competição entre os fornecedores, aquisição de produtos em condições adequadas de qualidade e segurança e racionalização dos procedimentos de aquisição e abastecimento das unidades atendidas.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. X, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: não, desde que justificado (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)
Observações legais: previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

A presente contratação refere-se a solução já adotada pela Administração Municipal para o fornecimento de gêneros alimentícios, não sendo identificada a necessidade de realização de adequações de infraestrutura, alterações de sistemas ou capacitações específicas previamente à formalização da contratação.

Caberá às Secretarias requisitantes assegurar a adequada gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preços e das respectivas aquisições, por meio dos servidores formalmente designados, bem como manter as condições necessárias ao recebimento, conferência e armazenamento dos produtos, de acordo com as características de cada gênero alimentício.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. XI, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: não, desde que justificado (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes cuja execução seja necessária para viabilizar a presente contratação.

O fornecimento dos gêneros alimentícios objeto deste processo possui execução autônoma, não dependendo da formalização ou da execução de outras contratações para o atendimento das necessidades das Secretarias requisitantes.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. XII, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: não, desde que justificado (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)
Observações legais: descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável.

Considerando a natureza do objeto, não são identificados impactos ambientais significativos decorrentes diretamente da aquisição dos gêneros alimentícios. Entretanto, poderão ocorrer impactos relacionados à geração de resíduos de embalagens, ao transporte dos produtos e ao eventual desperdício de alimentos.

Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas condições adequadas de acondicionamento, transporte, armazenamento e conservação dos produtos, de forma a preservar sua qualidade e reduzir perdas e desperdícios, bem como deverá ser promovida a destinação adequada dos resíduos e embalagens gerados, em conformidade com a legislação aplicável.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Fundamento jurídico: art. 18, § 1º, inc. XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021
Preenchimento obrigatório: sim (art. 18, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021)
Observações legais: sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

Após a análise da necessidade administrativa, dos requisitos da contratação, das soluções disponíveis no mercado, dos quantitativos estimados, dos resultados pretendidos e da viabilidade da solução proposta, conclui-se que a contratação se mostra adequada e necessária ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Assistência e Desenvolvimento Social, Educação e Saúde.

A adoção do Sistema de Registro de Preços, pelo período de 12 (doze) meses, com fornecimento parcelado conforme as necessidades efetivamente apresentadas, mostra-se compatível com as características do objeto e permite maior eficiência no abastecimento das unidades atendidas.

Dessa forma, considera-se viável o prosseguimento da contratação, observadas as especificações, quantitativos, requisitos e demais condições que serão estabelecidos no Termo de Referência.

Registro, 29 de setembro de 2026.

MATEUS PONTES DE SOUZA

Agente Administrativo

SÉRGIO RODRIGUES DA CUNHA

Secretário Municipal de Administração

ANEXO II TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Fundamento jurídico: art. 6º, inc. XXIII, alínea "a", da Lei Federal nº 14.133/2021
Observações legais: incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação.

1.1. O objeto consiste no **REGISTRO DE PREÇOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE CARNES, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, IOGURTES, BEBIDAS LÁCTEAS, POLPAS DE FRUTAS E SORVETES, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, EDUCAÇÃO E SAÚDE DE REGISTRO**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNID	QTD	Tipo Cota
1	030.07.04413	ALMÔNDEGAS DE 100% CARNE BOVINA (IQF) - Produto cárneo congelado, obtido exclusivamente a partir de carne de bovina, moldado em formato arredondado, adicionado de temperos naturais e submetido a processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado individualmente (IQF – Individually Quick Frozen), sem adição de aditivos artificiais, conservantes, corantes, soja, glúten, pimenta ou aromas de pimenta. O produto deverá ser elaborado com matéria-prima proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando-se livre de parasitas, sujidades, substâncias contaminantes e quaisquer indícios de deterioração. As almôndegas deverão possuir tamanho uniforme, com peso unitário entre 20 g e 30 g, isentas de ossos, cartilagens, queimaduras por congelamento, bolores ou limo superficial, apresentando coloração, textura, odor e sabor característicos do produto. Deverá apresentar teor mínimo de proteína de 20% e teor máximo de gordura de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	3400	ABERTA

2	030.07.04412	ALMÔNDEGAS DE 100% CARNE DE FRANGO (IQF) - Produto cárneo congelado, obtido exclusivamente a partir de carne de frango, moldado em formato arredondado, adicionado de temperos naturais e submetido a processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado individualmente (IQF – Individually Quick Frozen), sem adição de aditivos artificiais, conservantes, corantes, soja, glúten, pimenta ou aromas de pimenta. O produto deverá ser elaborado com matéria-prima proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando-se livre de parasitas, sujidades, substâncias contaminantes e quaisquer indícios de deterioração. As almôndegas deverão possuir tamanho uniforme, com peso unitário entre 20 g e 30 g, isentas de ossos, cartilagens, queimaduras por congelamento, bolores ou limo superficial, apresentando coloração, textura, odor e sabor característicos do produto. Deverá apresentar teor mínimo de proteína de 20% e teor máximo de gordura de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	2500	ABERTA
3	030.07.04414	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS CONGELADA - Carne bovina sem osso, corte acém, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em cubos com dimensões aproximadas de 2 a 3 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento. Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	2000	ABERTA

4	030.07.04415	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS IQF - Carne bovina sem osso, corte acém, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em cubos com dimensões aproximadas de 2 a 3 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento individualmente (IQF – Individually Quick Frozen). Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	12000	ABERTA
5	030.07.04419	CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA CONGELADA - Carne bovina obtida do corte acém, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura in natura, e também após o preparo. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses). Devem ser moídas em equipamento apropriado e congelados. O teor máximo de lipídios permitido será de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	2000	ABERTA

6	030.07.04418	CARNE BOVINA ACÉM MOÍDA IQF - Carne bovina obtida do corte acém, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura in natura, e também após o preparo. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses). Devem ser moídas em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. O teor máximo de lipídios permitido será de 10%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	12000	ABERTA
7	030.07.04304	CARNE BOVINA IN NATURA - ALCATRA EM BIFES: congelado, sem extensão do corte, de primeira qualidade, limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelanca, de acordo com o padrão estabelecido pelo diagrama de corte, sem extensão atingindo partes não cotadas, com peso médio de 1 a 2 quilos cada embalagem. Isenta de aditivos ou substancias estranha ao produto que sejam improprias ao consumo ou que alterem as características naturais (físico, química ou organolépticas). Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega), podendo ser utilizados o método cryovac para embalar o produto, embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	144	ABERTA
8	030.07.04305	CARNE BOVINA IN NATURA - COXÃO MOLE: congelado, de primeira qualidade, limpa, sem pele, com pouca gordura, sem pelancas com peso médio de 2 quilos cada peça, isentas de aditivos que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica) ou substancias estranhas improprias para o consumo, com corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto.	KG	600	ABERTA
9	030.07.04306	CARNE BOVINA IN NATURA - MÚSCULO EM CUBOS: congelado, de primeira qualidade, limpa, sem pele, sem gordura, sem pelancas com peso médio de 2 quilos cada embalagem. Isenta de aditivos ou substancias estranha ao produto que sejam improprias ao consumo ou que alterem as características naturais (físico, química ou organolépticas). Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto	KG	144	ABERTA

10	030.07.04307	CARNE BOVINA IN NATURA - PATINHO CORTADA EM BIFES - de primeira qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas com peso aproximado de 2 quilos cada embalagem, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptico), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas. Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega), podendo ser utilizados o método cryovac para embalar o produto, embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto.	KG	600	ABERTA
11	030.07.04309	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 5%. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	1144	ABERTA
12	030.07.04416	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS CONGELADA - Carne bovina sem osso, corte patinho, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em cubos com dimensões aproximadas de 2 a 3 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento. Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 5%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	2000	ABERTA

13	030.07.04417	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS IQF - Carne bovina sem osso, corte patinho, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em cubos com dimensões aproximadas de 2 a 3 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento individualmente (IQF – Individually Quick Frozen). Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 5%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	12000	ABERTA
14	030.07.04422	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS IQF- Carne bovina sem osso, corte patinho, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo.Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em iscas com dimensões aproximadas de 5 cm x1 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 5%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	4000	ABERTA

15	030.07.04420	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO CONGELADO - Carne bovina obtida do corte patinho, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial e registrada no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). O produto deverá apresentar-se moído e congelado, com características sensoriais próprias da espécie, sendo livre de sujidades, parasitas, materiais estranhos e excesso de gordura, tanto in natura quanto após o preparo. Antes do processamento, deverá ser realizada a aparagem da carne, com eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses. O teor de gordura deverá ser de, no máximo, 5%. A moagem deverá ser realizada em equipamento apropriado, seguida de congelamento. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	2000	ABERTA
16	030.07.04444	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO IQF - Carne bovina obtida do corte patinho, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial e registrada no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). O produto deverá apresentar-se moído e congelado, com características sensoriais próprias da espécie, sendo livre de sujidades, parasitas, materiais estranhos e excesso de gordura, tanto in natura quanto após o preparo. Antes do processamento, deverá ser realizada a aparagem da carne, com eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses. O teor de gordura deverá ser de, no máximo, 5%. A moagem deverá ser realizada em equipamento apropriado, seguida de congelamento individual rápido por meio da tecnologia IQF (Individual Quick Frozen), garantindo a separação individual das partículas do produto. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	12000	ABERTA

17	030.07.04428	CARNE DE FRANGO (FILÉZINHO OU SASSAMI) CONGELADA - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, cortados em filézinho, in natura e submetida ao congelamento. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, sangue, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento e sem injeção de água. Após o descongelamento, apresentar consistência firme, não amolecida, com odor e cor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	2000	ABERTA
18	030.07.04429	CARNE DE FRANGO (FILÉZINHO OU SASSAMI) IQF - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, cortados em filézinho, in natura e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, sangue, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, sem injeção de água, com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Após o descongelamento, apresentar consistência firme, não amolecida, com odor e cor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	12500	ABERTA

19	030.07.04426	CARNE DE FRANGO COXINHA DA ASA (DRUMET) IQF - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Coxinha da asa do frango in natura e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	12144	ABERTA
20	030.07.04427	CARNE DE FRANGO FILÉ DE COXA E SOBRECOXA IQF - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Coxa e sobrecoxa do frango sem osso e com pele, in natura e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	5500	ABERTA

21	030.07.04424	CARNE DE FRANGO MOÍDA CONGELADA - Carne de frango moída de cortes selecionados, sem adição de pele, gordura aparente, ou outros subprodutos. Proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. Não é permitida a adição de conservantes, corantes, aromatizantes, realçadores de sabor, ou qualquer outro aditivo químico. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura e teor de proteína mínimo de 20%. Cor uniforme, típica de carne de frango fresca, sem manchas ou descolorações. A moagem deverá ser realizada em equipamento apropriado, seguida de congelamento. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, sangue, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento e sem injeção de água. Após o descongelamento, apresentar consistência firme, não amolecida, com odor e cor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	1800	ABERTA
22	030.07.04425	CARNE DE FRANGO MOÍDA IQF - Carne de frango moída de cortes selecionados, sem adição de pele, gordura aparente, ou outros subprodutos. proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. Não é permitida a adição de conservantes, corantes, aromatizantes, realçadores de sabor, ou qualquer outro aditivo químico. A carne deverá conter no máximo 5% de gordura e teor de proteína mínimo de 20%. Cor uniforme, típica de carne de frango fresca, sem manchas ou descolorações. A moagem deverá ser realizada em equipamento apropriado, seguida de congelamento individual rápido por meio da tecnologia IQF (Individual Quick Frozen), garantindo a separação individual das partículas do produto. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, sangue, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento e sem injeção de água. Após o descongelamento, apresentar consistência firme, não amolecida, com odor e cor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	4000	ABERTA

23	030.07.04423	CARNE DE FRANGO PEITO EM CUBOS IQF - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, cortados em cubos uniformes com dimensões aproximadas de 2,0 cm a 3,0 cm, in natura e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização dos cubos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, sangue, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, sem injeção de água, com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Após o descongelamento, apresentar consistência firme, não amolecida, com odor e cor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	8000	ABERTA
24	030.07.04430	CARNE DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO (FILÉ DE PEITO OU MEIO PEITO) IQF: O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Filé de peito de frango ou meio peito sem pele e sem osso, cortados in natura e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	2000	ABERTA
25	030.07.04314	CARNE SUINA DEFUMADA - BACON: em manta processada, com toucinho de barriga magro, com carne, levemente salgada e defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, com aproximadamente 1 kg cada embalagem. Embalagem a vácuo com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega), podendo ser utilizados o método cryovac para embalar o produto, embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	KG	150	ABERTA

26	030.07.04315	CARNE SUINA IN NATURA - BISTECA: congelada, apresentando baixa quantidade de gordura com coloração branca e firme, com cheiro característico de carne fresca, fatiada, cortadas em tamanhos uniformes, padronizada com peso entre 150 e 180 a unidade. Embalagem a vácuo em pacotes de 1 a 2 kg, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	KG	350	ABERTA
27	030.07.04318	EMPANADOS DE CARNE DE AVES - Produto obtido através de carne de frango, farinha de trigo fortificada com ferro e com ácido fólico, gordura vegetal, farinhas, temperos, aromatizantes, e outros ingredientes permitidos. Cada unidade do empanado deve pesar de 20 a 35g. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacrada por termossoldagem com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Mantida a temperatura adequada e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega da mercadoria. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Produto deve ter registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA.	KG	2300	ABERTA
28	030.07.04320	FILÉ DE PEIXE - PESCADA: congelada, de primeira qualidade, limpo sem pele, escamas e espinhas, fatiadas com peso entre 80 a 120 gramas. Embalagem a vácuo em pacotes de 1 a 2 kg aproximadamente, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA.	KG	446	ABERTA
29	030.07.04322	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO - Filé de tilápia inteiro, com gramatura de 100 a 120 gramas. Livre de manchas, parasitas, peles, escamas, ossos, cartilagens, espinhas, vísceras, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos, com rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura máxima -12º C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e a embalagem deve constar peso líquido (antes do congelamento) e peso bruto após congelamento. Apresentar ficha técnica do produto.	KG	2700	ABERTA
30	030.07.04323	FILÉZINHO OU SASSIMI DE FRANGO - Filé de peito de frango, sem pele e sem osso, cortados em filézinho, in natura, congelado. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, sem injeção de água, com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Após o descongelamento, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem de acordo com a legislação vigente de forma clara e indelével, mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas (transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente). Embalagem secundária de papelão ondulada lacrada devidamente rotulada. Peso líquido do produto em embalagem	KG	700	ABERTA

		primária: 2Kg aproximadamente. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses no momento da entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.			
31	030.07.03647	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA: congelado, sem proteína de soja, pesando aproximadamente 60g por unidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem a vácuo em camadas interfolhadas de material flexível e resistente, pacotes de 1 a 2 kg aproximadamente, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.	KG	200	ABERTA
32	030.07.04326	HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVES E BOVINO: Temperado - Apresentação: congelado, pesando aproximadamente 60g por unidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas, embalado individualmente em saco atóxico, lacrado, com separador individual e com validade na embalagem, acondicionado em caixa papelão reforçada, rótulo contendo, data fáb./ val./ peso. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Temperatura de entrega - 18°C. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA	KG	350	ABERTA
33	030.07.04434	IOGURTE DE FRUTAS (SABORES: MORANGO, COCO E MIX DE FRUTAS) - Obtido pela fermentação do leite por culturas lácteas específicas, adicionado de polpa, preparado ou pedaços de frutas. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos, estando livre de sujidades, corpos estranhos e sinais de deterioração. O produto não deverá conter gordura trans e adoçantes artificiais. Deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente para leites fermentados. Embalagem primária íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos refrigerados, contendo de 120 g a 140 g por unidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado em órgão de inspeção oficial competente (SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Transporte e armazenamento sob refrigeração, garantindo a manutenção da cadeia de frio. A empresa deverá apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	UN	20000	ABERTA
34	030.07.04435	IOGURTE LIGHT DE FRUTA - Obtido pela fermentação do leite desnatado por culturas lácteas específicas, adicionado de polpa ou pedaços de frutas, adoçado ou não com adoçante, sem gorduras trans e sem adição de açúcar. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos, estando livre de sujidades, corpos estranhos e sinais de deterioração. Deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente para leites fermentados. Embalagem primária íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos refrigerados, contendo aproximadamente 170 g por unidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado em órgão de inspeção oficial competente (SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Transporte e armazenamento sob refrigeração, garantindo a manutenção da cadeia de frio. A empresa deverá apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	UN	60	ABERTA

35	030.07.04436	IOGURTE SEM LACTOSE DE FRUTAS - Obtido a partir da fermentação do leite sem lactose por culturas lácteas especificas, adicionado de polpa ou pedaço de frutas, sem adição de gorduras trans e adoçantes. Deverá apresentar aspecto, cor, odor, sabor e consistência característicos, estando livre de sujidades, corpos estranhos e sinais de deterioração. Deverá atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente para leites fermentados. Embalagem primária íntegra, atóxica, resistente e adequada para alimentos refrigerados, contendo aproximadamente 170 g por unidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser proveniente de estabelecimento registrado em órgão de inspeção oficial competente (SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Transporte e armazenamento sob refrigeração, garantindo a manutenção da cadeia de frio. A empresa deverá apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	UN	580	ABERTA
36	030.07.04329	LEITE FERMENTADO - Bebida feita à partir de leite desnatado reconstituído, xarope de açúcar/ açúcar, fermento lácteo e outras substâncias permitidas. Embalagem primaria: plástica, atóxica, resistente, contendo de 100 ml a 120 ml, com rotulagem completa (identificação, validade, lote, peso, selo de inspeção Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA), com validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	UN	18000	ABERTA
37	030.07.04331	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, congelado com adição de água no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura e pele), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas; apresentar após o desgelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, à vácuo e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem c/ (aprox. 2kg, com tolerância de 10% para mais ou para menos), validade e peso, sem tempero. Com registro no Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega	KG	2296	ABERTA
38	030.07.04332	PEITO DE FRANGO: sem pele e com osso, in natura, congelado. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento, com registro no Suas condições deverão estar de acordo com as legislações vigentes e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de inspeção sanitária do estabelecimento produtor, lote, data de validade, peso líquido da embalagem e do produto. Embalagem secundária de papelão ondulada lacrada devidamente rotulada. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Peso líquido do produto em embalagem primária: 2Kg aproximadamente. Sem injeção de água. Possuir registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Transporte fechado refrigerado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses no momento da entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	300	ABERTA

39	030.07.04433	PERNIL SUÍNO EM ISCAS OU CUBOS IQF: Carne suína sem osso, corte pernil, proveniente de animais abatidos sob Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SISP) ou Municipal (SIM) ou SISBI-POA. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, parasitas, contaminações e excesso de gordura, tanto na forma in natura quanto após o preparo. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, com remoção de excessos, o produto deverá ser entregue em condições de uso imediato, não sendo admitidas perdas decorrentes a retirada de ossos, cartilagens, excesso de gordura, aponeuroses, nervos ou quaisquer tecidos impróprios ao consumo. A carne deverá ser cortada em iscas ou cubos, de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, em equipamento apropriado, e submetida ao congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen) em túnel de congelamento, garantindo a individualização das peças. Deverá apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, estando livre de manchas, alterações ou sinais de deterioração. O teor máximo de lipídios permitido será de 5%. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente e adequado para contato direto com alimentos, íntegro, hermeticamente fechado e sem sinais de perfuração ou vazamento. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	3300	ABERTA
40	030.07.04439	POLPA DE FRUTA CONGELADA (SABOR ABACAXI) - Produto obtido a partir de 100% frutas maduras, sãs, limpas e isentas de partes deterioradas, por meio de processo tecnológico adequado, destinado à preservação das características sensoriais e nutricionais da fruta. Deverá ser constituído exclusivamente da parte comestível da fruta, sem adição de açúcar, água, edulcorantes, conservantes ou outros aditivos. O produto deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, estar livre de matérias estranhas, parasitas, fragmentos de partes não comestíveis e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e adequada para alimentos congelados, contendo 1 kg de produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e condições de conservação. O produto deverá ser fabricado por estabelecimento registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e atender aos padrões microbiológicos e higiênico-sanitários previstos na legislação vigente. Deverá ser mantido e transportado sob temperatura igual ou inferior a -18°C, garantindo a manutenção da cadeia de frio. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	3250	ABERTA

41	030.07.04440	POLPA DE FRUTA CONGELADA (SABOR ACEROLA) - Produto obtido a partir de 100% frutas maduras, sãs, limpas e isentas de partes deterioradas, por meio de processo tecnológico adequado, destinado à preservação das características sensoriais e nutricionais da fruta. Deverá ser constituído exclusivamente da parte comestível da fruta, sem adição de açúcar, água, edulcorantes, conservantes ou outros aditivos. O produto deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, estar livre de matérias estranhas, parasitas, fragmentos de partes não comestíveis e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e adequada para alimentos congelados, contendo 1 kg de produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e condições de conservação. O produto deverá ser fabricado por estabelecimento registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e atender aos padrões microbiológicos e higiênico-sanitários previstos na legislação vigente. Deverá ser mantido e transportado sob temperatura igual ou inferior a -18°C, garantindo a manutenção da cadeia de frio. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	1750	ABERTA
42	030.07.04438	POLPA DE FRUTA CONGELADA (SABOR GOIABA) - Produto obtido a partir de 100% frutas maduras, sãs, limpas e isentas de partes deterioradas, por meio de processo tecnológico adequado, destinado à preservação das características sensoriais e nutricionais da fruta. Deverá ser constituído exclusivamente da parte comestível da fruta, sem adição de açúcar, água, edulcorantes, conservantes ou outros aditivos. O produto deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, estar livre de matérias estranhas, parasitas, fragmentos de partes não comestíveis e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e adequada para alimentos congelados, contendo 1 kg de produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e condições de conservação. O produto deverá ser fabricado por estabelecimento registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e atender aos padrões microbiológicos e higiênico-sanitários previstos na legislação vigente. Deverá ser mantido e transportado sob temperatura igual ou inferior a -18°C, garantindo a manutenção da cadeia de frio. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	2750	ABERTA

43	030.07.04437	POLPA DE FRUTA CONGELADA (SABOR MARACUJÁ) - Produto obtido a partir de 100% frutas maduras, sãs, limpas e isentas de partes deterioradas, por meio de processo tecnológico adequado, destinado à preservação das características sensoriais e nutricionais da fruta. Deverá ser constituído exclusivamente da parte comestível da fruta, sem adição de açúcar, água, edulcorantes, conservantes ou outros aditivos. O produto deverá apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, estar livre de matérias estranhas, parasitas, fragmentos de partes não comestíveis e quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. Acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxico, resistente, íntegra, hermeticamente fechada e adequada para alimentos congelados, contendo 1 kg de produto. A rotulagem deverá atender à legislação vigente, contendo identificação do produto, lista de ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e condições de conservação. O produto deverá ser fabricado por estabelecimento registrado junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e atender aos padrões microbiológicos e higiênico-sanitários previstos na legislação vigente. Deverá ser mantido e transportado sob temperatura igual ou inferior a -18°C, garantindo a manutenção da cadeia de frio. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	2250	ABERTA
44	030.07.04333	SALSICHA BOVINA TIPO - HOT DOG, preparada com carnes bovina, com o máximo de 2 % de amido, aspecto característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 10% e acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, á vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem c/ aprox. 2kg aprox. com tolerância de 10% para mais ou para menos, validade e peso, devendo ser registrado junto ao SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. (VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	200	ABERTA
45	030.07.04334	SOBRECOXA DE FRANGO - congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. conforme portaria nº 368 de 04/09/97 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, porcionada com gramatura de 150 a 250 gramas. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles, sem injeção de água. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, não violado, transparente ou não, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com a portaria CVS 5 de 19/04/213 e com o Decreto Estadual nº 12.486/78 - nta 03; Resolução RDC nº 359 e 360. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	400	ABERTA

46	030.07.04432	SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA - O produto obtido através de frango de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, porcionadas com gramatura de 150 a 250 gramas e congeladas. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles e sem injeção de água. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. O peso líquido de cada embalagem deverá ser de 1 kg a 2 kg. A rotulagem deverá atender integralmente à legislação vigente, contendo informações claras, legíveis e indeléveis. O produto deverá possuir registro em serviço oficial de inspeção, sendo aceitos SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, quando armazenado sob temperatura de congelamento igual ou inferior a -12°C. Transporte e armazenamento: deverão ocorrer sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio e a preservação das características sensoriais, físico-químicas e higiênico-sanitárias do produto. A empresa licitante deverá apresentar ficha técnica do produto. O produto estará sujeito à inspeção e conferência no ato da entrega, podendo ser recusado caso não atenda às especificações estabelecidas neste descritivo.	KG	3500	ABERTA
47	030.07.04335	SOBRECOXA DE FRANGO IQF - O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior no centro da carne), com osso e pele, manipulados em condições higiênicas, com registro no SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. O produto deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, porcionadas com gramatura de 150 a 250 gramas e congeladas individualmente (IQF). Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e peles), podendo conter no máximo 10% de gordura e peles e sem injeção de água. Aparência: própria, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico e cor própria, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: o produto deverá estar embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, não violado, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Os pacotes deverão conter de 01 a 02 kg. O fornecimento deverá estar de acordo com as legislações vigentes. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	15000	ABERTA
48	030.07.04336	SORVETE DE FRUTA - tipo picolé de frutas elaborado com a polpa de frutas e demais ingredientes adequados ao preparo, em sabores variados, com peso aproximado de 55g a 65g por unidade. O produto deve atender à legislação da AVNISA. Embalagem adequada ao produto, com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Deverá ser apresentada ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	UN	1000	ABERTA
49	030.07.03640	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA: de primeira qualidade, Fatiado com aprox.. 1 kg cada embalagem, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais, com baixo teor de gordura. Embalagem plástica atóxica e transparente, utilizado o método cryovac a vácuo, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.	KG	300	RESERVADA

50	030.07.03641	QUEIJO TIPO MUSSARELA: de primeira qualidade, Fatiado com aprox.. 1 kg cada embalagem, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que altere suas características naturais, com baixo teor de gordura. Embalagem plástica atóxica e transparente, utilizado o método cryovac a vácuo, com a identificação do produto (peso, marca do fabricante e prazo de validade), embalagem secundaria caixa de papelão reforçada e lacrada adequadamente com as informações pertinentes ao produto. Inspecionada e com carimbo dos órgãos competentes.	KG	600	RESERVADA

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, que são aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do artigo 6º, inc. XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, nos termos do artigo 20 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no artigo 38 do Decreto Municipal nº 3.502/2023.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.5. Das especificações técnicas do objeto:

1.5.1. Os produtos deverão ser de boa qualidade, próprios para o consumo humano, apresentar características de aspecto, cor, odor, sabor e textura próprias de cada gênero alimentício e estar isentos de sinais de deterioração, contaminação, sujidades, materiais estranhos ou quaisquer condições que os tornem impróprios para o consumo. As carnes, aves e pescados deverão apresentar-se livres de ossos, cartilagens, sebo, pelancas e excesso de gordura, quando assim estabelecido na especificação do respectivo item.

1.5.2. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens íntegras, resistentes, atóxicas e adequadas ao contato com alimentos, quando aplicável, de forma a preservar suas características e impedir contaminações durante o transporte, armazenamento e entrega.

1.5.3. As embalagens e os rótulos deverão conter as informações exigidas pela legislação vigente e aquelas previstas na especificação de cada item, de forma legível e indelével, incluindo, quando aplicável, identificação do produto e do fabricante, peso ou conteúdo líquido, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e identificação do serviço de inspeção competente.

1.5.4. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos devidamente registrados junto ao Serviço de Inspeção Oficial competente (SIF, SISBI-POA, SIE/SISP ou SIM, conforme aplicável), quando exigido pela legislação pertinente, observada a abrangência de comercialização admitida pelo respectivo serviço de inspeção. As polpas de frutas ofertadas deverão, obrigatoriamente, possuir registro ativo junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), em estrita observância à legislação vigente.

1.5.5. Os produtos deverão ser transportados em veículos adequados às suas características e às respectivas condições de conservação, observadas as exigências sanitárias e as temperaturas estabelecidas na legislação vigente e na especificação de cada item, de modo a preservar sua qualidade e segurança durante todo o transporte até a entrega.

1.5.6. Para os produtos refrigerados ou congelados, deverão ser utilizados veículos com condições adequadas de refrigeração ou congelamento, conforme o caso, capazes de manter as temperaturas exigidas para cada produto durante o transporte e a entrega.

1.5.7. Os veículos utilizados no transporte deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas e, quando aplicável, possuir estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis, instrumentos de controle de temperatura ou demais equipamentos necessários à adequada conservação dos produtos, em perfeito estado de funcionamento.

1.5.8. Os responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se devidamente uniformizados e observar as condições de higiene e boas práticas aplicáveis à manipulação e ao transporte de alimentos.

1.5.9. Os produtos deverão apresentar, no momento da entrega, o prazo de validade mínimo estabelecido na especificação individual de cada item e ser entregues nas condições de conservação e temperatura nela previstas.

1.5.10. Os produtos estarão sujeitos à conferência no ato do recebimento, podendo ser recusados aqueles que apresentarem embalagens violadas ou danificadas, sinais de descongelamento ou recongelamento, alterações em suas características, temperatura inadequada ou qualquer outra desconformidade com as especificações deste Termo de Referência.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Fundamento jurídico: art. 6º, inc. XXIII, alínea "b", da Lei Federal nº 14.133/2021
Observações legais: consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas.

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, conforme extrato demonstrado no Estudo Técnico Preliminar.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamento jurídico: art. 6º, inc. XXIII, alínea "c", da Lei Federal nº 14.133/2021
Observações legais: deverá considerar todo o ciclo de vida do objeto.

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar, no item 8.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamento jurídico: art. 6º, inc. XXIII, alínea "d", da Lei Federal nº 14.133/2021

4.1. Do tratamento diferenciado para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.1.1. Em cumprimento ao disposto no artigo 47 e 48 da Lei Complementar Federal nº 123/2006, o termo de referência destina os **itens 49 e 50** exclusivamente à participação de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), só podendo participar dos itens da cota reservada as empresas com ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que preencherem a todas as exigências constantes do edital, do estudo técnico preliminar e do termo de referência.

4.2. Da exigência da apresentação de fichas técnicas:

4.2.1. Os licitantes deverão anexar à proposta eletrônica, em campo próprio do sistema, conforme descrito no edital, a ficha técnica oficial do produto ofertado, emitida pelo fabricante, em língua portuguesa ou acompanhada da respectiva tradução, contendo informações suficientes para permitir a verificação de sua compatibilidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.2.2. A ficha técnica deverá conter, conforme as características e a natureza do produto, informações relativas à denominação e marca do produto, composição e/ou ingredientes, apresentação, peso ou volume, características do corte, processamento ou tipo de congelamento, embalagem, prazo de validade, condições de conservação e demais informações técnicas pertinentes que permitam a adequada identificação e avaliação do produto ofertado.

4.2.3. Quando aplicável ao produto e desde que previsto em sua especificação, deverão constar da ficha técnica as informações relativas às suas características físico-químicas, microbiológicas, nutricionais ou outras necessárias à comprovação do atendimento aos requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.

4.2.4. Não serão aceitos, em substituição à ficha técnica, o simples envio de imagens ilustrativas, reprodução do descritivo constante deste Termo de Referência ou documentos que não contenham informações técnicas suficientes para a identificação e análise do produto ofertado.

4.2.5. A marca e as características do produto indicadas na proposta deverão corresponder às constantes da respectiva ficha técnica, não sendo admitida divergência que comprometa a identificação ou a avaliação de sua conformidade.

4.2.6. As fichas técnicas constituem documentos complementares à proposta e serão utilizadas para subsidiar a análise técnica quanto ao atendimento das especificações exigidas para o objeto.

4.2.7. Serão exigidas fichas técnicas para todos os itens.

4.3. Dos documentos como condição para elaboração da Ata de Registro de Preços:

4.3.1. Após a homologação do certame e como condição para elaboração da Ata de Registro de Preços, a Prefeitura convocará as adjudicatárias mediante ofício via plataforma 1Doc, para apresentação, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, dos seguintes documentos, conforme aplicáveis aos produtos adjudicados:

4.3.1.1. Alvará Sanitário vigente, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa foi vistoriada pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal e se encontra apta ao seu regular funcionamento. Caso os produtos sejam armazenados por distribuidor ou em unidade armazenadora distinta, deverá ser apresentado, também, o respectivo Alvará Sanitário vigente dessa unidade, emitido pelo órgão competente.

4.3.1.2. Para os produtos de origem animal, quando exigido pela legislação aplicável, comprovante de registro do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Oficial competente (SIF, SISBI-POA, SIE/SISP ou SIM, conforme aplicável). E para as polpas de frutas registro junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), em estrita observância à legislação vigente;

4.3.1.3. Quando aplicável, Anotação de Responsabilidade Técnica – ART, ou documento equivalente legalmente admitido, que comprove o vínculo do médico-veterinário responsável técnico com o estabelecimento fabricante;

4.3.1.4. Quando exigido pela legislação aplicável, comprovante de registro ou aprovação do rótulo do produto junto ao órgão competente.

4.3.2. Os documentos serão analisados pela equipe de apoio formada pelos técnicos designados para a licitação, sendo emitido parecer favorável em caso de atendimento às exigências do edital e termo de referência.

4.3.3. O descumprimento obrigará esta Prefeitura a não elaborar a Ata de Registro de Preços, ficando a adjudicatária sujeita à aplicação das penalidades previstas no edital e na legislação pertinente.

4.3.4. Após atendimento às exigências elencadas acima, será(ão) formalizada(s) (a(s) Ata(s) de Registro de Preços) e Termo(s) de Ciência e Notificação.

4.4. Da garantia da contratação:

4.4.1. Para a licitação em questão não haverá a exigência de garantia contratual nos termos do artigo 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.5. Da subcontratação:

4.5.1. Para a licitação em questão, é vedada a subcontratação, nos termos do artigo 122, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Fundamento jurídico: art. 6º, inc. XXIII, alínea "e", da Lei Federal nº 14.133/2021
Observações legais: consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento.

5.1. Da entrega:

5.1.1. O fornecimento dos produtos, cujos preços serão registrados mediante Ata de Registro de Preços, deverá ser realizado após apresentação da Nota de Empenho ou Nota de Empenho Parcial expedida pela Prefeitura de Registro. O setor requisitante encaminhará à detentora da Ata de Registro de Preços as notas de empenho/notas de empenho parciais, nos termos do artigo 95, inc. II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.1.2. As notas de empenho e notas de empenho parciais poderão ser encaminhadas à detentora da ata mediante os seguintes meios: e-mail no endereço eletrônico indicado no momento da proposta ou outro meio não elencado anteriormente à critério da Administração.

5.1.3. Os produtos deverão ser entregues no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho.

5.1.4. Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pelas respectivas Secretarias requisitantes, conforme relação constante do **subitem 5.1.4.1,** de acordo com a destinação e as quantidades solicitadas na respectiva Nota de Empenho ou Nota de Empenho Parcial.

5.1.4.1. Os locais de entrega são os seguintes:

Nº	Secretaria / Unidade	Endereço
1	**Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social**	Rua São Francisco Xavier, nº 165 – Centro
2	**Secretaria Municipal de Saúde**	Rua Tamekichi Takano, nº 05 – Centro – Registro/SP
3	**Educação – Creche Municipal Prof.ª Yvette Nonato Maeji (Arapongal Leste)**	Av. Campo Verde, nº 40 – Bairro Arapongal Leste
4	**Educação – Creche Municipal Maria Clara Machado (Arapongal Oeste)**	Av. Palmiro Novi, nº 510 – Bairro Arapongal Oeste
5	**Educação – Creche Municipal Eliene Ap. de Souza (Serrote)**	Rua Daniel das Neves, nº 193 – Serrote
6	**Educação – Creche Municipal Carmem Helena Pacheco Nogueira**	Rua Guanabara, nº 71 – Centro
7	**Educação – Creche Municipal Prof. Cecilia Santana Marques de Oliveira**	Rua Vitório de Lima, nº 255 – Conjunto Habitacional Eiji Matsumura
8	**Educação – Creche Municipal Estrelinha Azul**	Rua Rafael Gonçalves de Freitas, nº 73 – Vila Nova Registro
9	**Educação – Creche Municipal Gente Feliz**	Rua Choichi Ono, nº 308 – Vila São Francisco
10	**Educação – Creche Municipal Edeleiza Soares Morato**	Rua Pedro Alvares Cabral, nº 299 – Jd. Brasil
11	**Educação – Creche Municipal Maria Benedita Pereira (Jardim São Paulo)**	Rua Jundiaí, nº 200 – Jardim São Paulo
12	**Educação – Creche/EMEI Nosso Ninho**	Rua Rio Grande do Sul, 2-134 – Vila São Francisco
13	**Educação – Creche Municipal Prof. José da Silva Macedo**	Rua Sebastião Jorge Ribeiro, nº 156 – Jardim Caiçara I
14	**Educação – Creche Municipal Kiyoshi Seimaru**	Rua Eldorado, nº 70 – Vila Tupi
15	**Educação – Creche Municipal Lourdes Imaculada**	Rua Projetada C, nº 155 – Bairro Agrochá
16	**Educação – Creche Municipal Pro. Maria Zilda Gamba Natel**	Av. Prof. Cecy Teixeira de Mello Almada, nº 3.841 – Jardim Ipanema
17	**Educação – Creche Municipal Novo Mundo**	Rua Bahia, nº 78 – Vila Fátima
18	**Educação – Creche Municipal Pedacinho do Céu**	Rua Willis Vassão, nº 633 – Vila Ribeirópolis
19	**Educação – Creche Municipal Professor Rogério Geraldo Vieira**	Av. Haguemu Matsuzawa, nº 801 – Vila Ribeirópolis
20	**Educação – Creche Municipal Trenzinho Alegre**	Rua Rafael Gonçalves de Freitas, nº 73 – Vila Nova Registro

Nº	Secretaria / Unidade	Endereço
21	**Educação – Creche Balãozinho Vermelho**	Rua Mário Massateru Samitsu, nº 379 – Cecap
22	**Educação – Creche Eliane Rodrigues Ferreira Povinski Rolim**	Avenida 1, nº 375 – Jardim Agrochá II
23	**Educação – Creche Municipal Mirlene de Oliveira – Jardim Virgínia**	Rua 5, Conjunto Habitacional Jardim Virgínia – Área Institucional 2
24	**Educação – EMEI Prof. Maria Zilda Gamba Natel**	Av. Prof. Cecy Teixeira de Mello Almada, nº 3.841 – Jardim Ipanema
25	**Educação – EMEB Brig. do Ar Alberto Bertelli**	Rua Manoel Camilo, nº 676 – Vila Nova Registro
26	**Educação – EMEB Prof.ª Anna Pinto Banks**	Rua Anna Pinto Banks, nº 930 – Vila Cabral
27	**Educação – EMEB Crhistiano de Oliveira**	Bairro Capinzal de Cima
28	**Educação – EMEB Fernando Sérgio**	Rua Palmiro Novi, nº 25 – Bairro Arapongal
29	**Educação – EMEB Francisco Manuel**	Av. Jonas Banks Leite, nº 358 – Centro
30	**Educação – EMEB José Joaquim Dias da Silva (Guaviruva)**	Estrada do Guaviruva
31	**Educação – EMEB Kesao Kasuga**	Rua Bunzo Kasuga, nº 800 – Bairro Serrote
32	**Educação – EMEB João Batista Poci Jr.**	Rua Minas Gerais, nº 492 – Vila São Francisco
33	**Educação – EMEB José Mendes**	Av. Franco Montoro, s/nº – Conjunto Habitacional Dra. Alzira Pacheco Lomba
34	**Educação – EMEB Oleriano Gonçalves**	Bairro Morro do Votupoca
35	**Educação – EMEB Nicea Hirota**	Rua 7 Barras, nº 140 – Centro
36	**Educação – EMEB Pedreira do Arapongal**	Rua Dois, nº 600 – Bairro Arapongal
37	**Educação – EMEB Prefeito José de Carvalho**	Avenida Francisco Pupo Ferreira, nº 10 – Jardim Paulistano
38	**Educação – EMEB Prefeito Josino Silveira**	Avenida Saburo Kameyama, nº 2.378 – Agrochá
39	**Educação – EMEB Pres. Juscelino K. Oliveira**	Av. Estados Unidos, nº 303 – Vila Nova Ribeira
40	**Educação – EMEB Prof.ª Olga Clivatti**	Rua Jundiaí, nº 195 – Jardim São Paulo
41	**Educação – EMEB Pingo de Gente**	Rua Izabel Maria Eiró, nº 75 – Conjunto Habitacional Eiji Matsumura
42	**Educação – EMEB Ida Emilia Leib das Neves (Usina do Serrote)**	Bairro Usina do Serrote
43	**Educação – Divisão de Gestão de Políticas Públicas da Alimentação Escolar**	Av. Estados Unidos, nº 305 – Vila Nova Ribeira
44	**Educação – APAE**	Rua Dr. Waldemar Lopes Ferraz, nº 220 – Vila Tupy
45	**Secretaria Municipal de Educação**	Rua Filomena Aby-Azar, nº 45/95 – Centro

5.1.4.2. Os locais de entrega indicados no subitem anterior poderão ser alterados conforme indicação do respectivo setor requisitante, mediante prévia comunicação à detentora da Ata, desde que os novos locais estejam situados no Município de Registro/SP.

5.1.5. Os produtos deverão ser entregues e descarregados por funcionários da detentora da ata, no local indicado pelo setor requisitante, para a Secretaria de Educação, nas unidades escolares no horário das 07h00min às 11h30min e 13h00min às 16h30min, e para as demais secretarias, no horário entre 08h30min às 11h30min e 14h00min às 16h30min, correndo por conta da detentora da ata as despesas decorrentes de embalagem, frete, carga e descarga, seguros, mão-de-obra, etc.

5.1.6. Caso não seja possível a entrega dentro do prazo assinalado, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.7. Os produtos deverão ser entregues nas quantidades solicitadas na nota de empenho ou nota de empenho parcial, de acordo com as especificações constantes no presente termo de referência, no estudo técnico preliminar, no instrumento convocatório e demais anexos que compõem o processo.

5.1.8. Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade indicado na embalagem e em conformidade com as condições de validade mínima estabelecidas na especificação individual de cada item. Deverá constar também a procedência, marca, data de fabricação e número do lote.

5.1.9. Para os produtos perecíveis, quando a especificação individual do item não estabelecer prazo de validade mínimo específico, o prazo de validade remanescente na data da entrega não poderá ser inferior a **2/3 (dois terços) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante**.

5.2. Da garantia dos produtos:

5.2.1. Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, ficando a detentora da Ata responsável pela sua qualidade e adequação ao consumo.

5.2.2. A detentora da Ata será responsável por vícios, defeitos, alterações, deteriorações ou quaisquer desconformidades constatadas nos produtos fornecidos, inclusive aquelas identificadas após o recebimento, desde que relacionadas às condições existentes no momento da entrega, devendo promover a respectiva substituição, sem ônus para a Administração.

5.2.3. Aplicam-se aos produtos fornecidos, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, bem como as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes relativas à qualidade e à segurança dos alimentos.

5.3. Dos direitos e das obrigações:

5.3.1. Dos direitos:

5.3.1.1. Constitui direito do contratante receber o objeto nas condições avençadas e da contratada perceber o valor ajustado na forma e no prazo convencionados.

5.3.2. Das obrigações do contratante:

5.3.2.1. Efetuar o pagamento ajustado;

5.3.2.2. Dar à contratada as condições necessárias à regular execução do contrato;

5.3.2.3. Prestar à contratada todos os esclarecimentos necessários para a entrega dos produtos;

5.3.2.4. Notificar por escrito à licitante vencedora, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento dos produtos, fixando prazo para a sua correção;

5.3.2.5. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos;

5.3.2.6. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais.

5.3.3. Das obrigações da contratada:

5.3.3.1. Fornecer o objeto da licitação de acordo com as especificações e condições do edital de licitação, responsabilizando-se pela exatidão do fornecimento, obrigando-se a reparar, exclusivamente às suas custas, todos os defeitos, erros, falhas, omissões e quaisquer outras irregularidades;

5.3.3.2. Prestar garantia pelo prazo ofertado na proposta, a partir do termo de aceite, durante o qual correrão por sua conta todas as despesas de qualquer natureza;

5.3.3.3. Prover o adequado transporte do objeto da presente licitação;

5.3.3.4. Manter durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.3.3.5. Apresentar, durante a execução da contratação, quando solicitado, documentos que comprovem o cumprimento da legislação vigente e das obrigações assumidas, inclusive quanto aos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais, comerciais e demais obrigações aplicáveis;

5.3.3.6. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes do contrato;

5.3.3.7. Comunicar ao contratante no prazo de 48 (quarenta e oito) horas qualquer ocorrência anormal, que impeça o fornecimento;

5.3.3.8. Cumprir todas as orientações do contratante para o fiel cumprimento do objeto licitado;

5.3.3.9. Não transferir, total ou parcialmente, o objeto deste Contrato para terceiros;

5.3.3.10. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do contratante, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações, caso ocorram;

5.3.3.11. Obedecer aos prazos estipulados e cumprir todas as exigências estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e demais documentos da contratação;

5.3.3.12. Arcar com todos os custos de reposição ou reentrega nos casos em que os produtos forem recusados ou estiverem em desacordo com as condições estabelecidas na contratação;

5.3.3.13. Arcar com todos os tributos que incidam ou venham incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;

5.3.3.14. A contratada assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao contratante ou a terceiros na execução do contrato;

5.3.3.15. Os direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária decorrentes da execução do presente contrato, são de cumprimento e responsabilidade exclusivas da contratada;

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Fundamento jurídico: art. 6º, inc. XXIII, alínea "f", da Lei Federal nº 14.133/2021
Observações legais: descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade.

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, nos termos do artigo 115 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. As atividades de gestão e fiscalização do contrato serão realizadas nos termos do artigo 19 e seguintes do Decreto Municipal n° 3.502/2023 de acordo com as seguintes disposições:

6.2.1. Gestão do contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros. Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

6.2.1.1. Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa;

6.2.1.2. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato ou dos terceiros contratados, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

6.2.1.3. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para efeito de empenho de despesa e pagamento, devendo anotar no relatório de riscos eventuais problemas que obstarem o fluxo normal da liquidação e pagamento da despesa;

6.2.1.4. Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à necessidade ou não de eventuais adequações ao contrato para que atenda a finalidade da Administração;

6.2.1.5. Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos administrativos

6.2.1.6. Constituir relatório final, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do artigo 174 da Lei Federal nº 14.133/2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato, como forma de aprimoramento das atividades da Administração, podendo ser utilizado como insumo para a confecção dos estudos técnicos preliminares, termo de referência e projeto básico das novas contratações;

6.2.1.7. Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico e administrativo;

6.2.1.8. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e administrativo no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento; e

6.2.1.9. Diligenciar para a formalização de processo administrativo de responsabilização ou sancionador para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Fica indicado para desempenhar a atividade de gestor do contrato o Sr./Sra. Fábio Cardoso Junior, Michele Cristina Alves Bento e Maria Carmen Amarante Botelho Alves .

6.2.2. Fiscalização técnica: é o acompanhamento do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação ou execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estipulados no edital, para efeito de pagamento conforme o resultado pretendido pela Administração, podendo ser auxiliado pela fiscalização administrativa. Cabe ao fiscal técnico do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao substituto, em especial:

6.2.2.1. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências;

6.2.2.2. Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.2.2.3. Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada em desacordo com a execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.2.2.4. Informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;

6.2.2.5. Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas;

6.2.2.6. Fiscalizar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e após o ateste, encaminhar ao gestor de contrato, para ratificação;

6.2.2.7. Comunicar o gestor do contrato em tempo hábil o término do contrato sob sua responsabilidade, visando à tempestiva renovação ou prorrogação contratual;

6.2.2.8. Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, juntamente com o fiscal administrativo; e

6.2.2.9. Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, para que elabore o documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado.

Fica indicado para desempenhar a atividade de fiscal técnico o Sr./Sra. Roger Senne da Cruz, Fabiani Alves Pereira e Sthefani Maria Beraldo Santana .

6.2.3. Fiscalização administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto ao controle do contrato administrativo e às providências tempestivas nos casos de inadimplemento. Cabe ao fiscal administrativo do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, do substituto, em especial:

6.2.3.1. Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, realizando tarefas relacionadas ao controle dos prazos do contrato, acompanhamento do empenho e pagamento, formalização de apostilamentos e termos aditivos, e acompanhamento de garantias e glosas;

6.2.3.2. Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, solicitando os documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário;

6.2.3.3. Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscal, trabalhista e previdenciária;

6.2.3.4. Atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas de descumprimento das obrigações contratuais, reportando ao gestor do contrato para providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.2.3.5. Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato, juntamente com o fiscal técnico; e

6.2.3.6. Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, para que elabore o documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado.

Fica indicado para desempenhar a atividade de fiscal administrativo o Sr./Sra. Jéssica Lopes Batista, Paulo Roberto Mendes e Alline Yamazaki Nagae dos Reis .

6.3. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, devendo ser exercidas por agentes públicos, equipe de fiscalização ou único agente público, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à gestão do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Fundamento jurídico: art. 6º, inc. XXIII, alínea "g", da Lei Federal nº 14.133/2021

7.1. Do recebimento:

7.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo fiscal técnico, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no edital, no termo de referência, no estudo técnico preliminar e na proposta.

7.1.1.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no termo no edital, no termo de referência, no estudo técnico preliminar e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da detentora da ata, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.1.2. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 20 (vinte) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado elaborado pelo gestor do contrato.

7.1.2.1. A nota fiscal ou fatura deverá indicar o número da nota de empenho ou nota de empenho parcial, a depender do caso.

7.1.3. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências contratuais.

7.1.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do artigo 143 da Lei Federal nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.1.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.1.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.1.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da detentora da Ata por vícios, irregularidades ou desconformidades posteriormente constatadas nos produtos fornecidos.

7.2. Do pagamento:

7.2.1. Após o recebimento definitivo, o pagamento da nota fiscal somente será efetuado conforme cronograma da Secretaria Municipal da Fazenda e Orçamento (anexo ao edital), desde que a referida fatura seja entregue na Secretaria Municipal da Fazenda e Orçamento e devidamente atestada pelo setor requisitante.

7.2.2. As datas relacionadas no cronograma poderão sofrer alterações, podendo ocorrer antecipações ou atrasos de acordo com cada mês.

7.2.3. A Secretaria requisitante não poderá protocolar a nota fiscal/fatura na Secretaria Municipal da Fazenda e Orçamento antes do recebimento definitivo do objeto por parte da contratante.

7.2.4. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e seu vencimento ocorrerá obedecendo ao cronograma citado.

7.2.5. Caso o dia do pagamento coincida aos sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subsequente sem qualquer incidência de correção monetária.

7.2.6. O pagamento das obrigações observará a ordem cronológica de exigibilidade, nos termos do art. 141 da Lei 14.133/2021 a contar da liquidação da despesa na Contadoria Municipal.

7.2.7. Em conformidade com o disposto no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, combinado com os princípios da boa-fé, equilíbrio econômico-financeiro e responsabilidade objetiva da Administração Pública, eventuais atrasos nos pagamentos devidos ao contratado, por prazo superior ao previsto contratualmente, acarretarão, em favor deste, o direito à percepção de reajuste monetário e juros moratórios, a contar do primeiro dia após o vencimento da obrigação, e mediante requerimento.

7.2.8. Para fins de cálculo, serão adotados os índices usualmente aceitos pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCESP, sendo:

a) - Correção monetária com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou outro índice oficial que venha a substituí-lo;

b) - Juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, pro rata die, ou, alternativamente, a aplicação da taxa SELIC, conforme entendimento consolidado pela Corte de Contas paulista, desde que expressamente pactuado no instrumento contratual.

7.2.9. O pagamento de tais encargos somente será devido quando o atraso não decorrer de culpa exclusiva do contratado, conforme apuração administrativa prévia.

7.2.10. A presente cláusula visa garantir o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos do art. 92 da Lei nº 14.133/2021, e está em consonância com as orientações do TCESP, que reconhece a legitimidade da incidência de encargos moratórios nos casos de inadimplemento injustificado da Administração.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Fundamento jurídico: art. 6º, inc. XXIII, alínea "h", da Lei Federal nº 14.133/2021

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item

8.2. Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar os seguintes requisitos:

8.2.1. Habilitação jurídica:

a) No caso de Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) No caso de Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

c) No caso de Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

8.2.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal: Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União, dentro do prazo de validade;

c) Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, do "CRF" – Certificado de Regularidade do FGTS expedido pela Caixa Econômica Federal, Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Débito dentro do prazo de validade;

8.2.3. Declaração obrigatória (seguir modelo do anexo III do edital):

a) nos termos do art. 63, Inciso I da Lei Federal 14.133/2021, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, e assumimos inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma, não havendo fato impeditivo à nossa habilitação;

b) para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, que não empregamos menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, conforme preceitua o inciso XXXIII, artigo 7º da Constituição Federal;

c) nossas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação, conforme art. 63 § 1º, da Lei nº 14.133/2021;

d) cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, nos termos do artigo 63, inc. IV, da Lei nº 14.133/2021.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Fundamento jurídico: art. 6º, inc. XXIII, alínea "i", da Lei Federal nº 14.133/2021
Observações legais: acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado.

9.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas, nos termos do artigo 24, caput, da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2. Os orçamentos, mapas comparativos de preços e demais documentos que compuseram a estimativa para o valor da contratação encontram-se anexos aos autos do processo licitatório, bem como estão disponíveis para consulta dos órgãos de controle interno e externo, nos termos do artigo 24, inc. I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Fundamento jurídico: art. 6º, inc. XXIII, alínea "j", da Lei Federal nº 14.133/2021

10.1. O processo licitatório em questão tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual (LOA) e compatibilidade com o Plano Plurianual (PPA) e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), conforme artigo 16, inc. II da Lei Complementar Federal nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

Registro, 07 de outubro de 2026.

MATEUS PONTES DE SOUZA

Agente Administrativo

SÉRGIO RODRIGUES DA CUNHA

Secretário Municipal de Administração

ANEXO III MODELO DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA

À PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 095/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 10.361/2026

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE CARNES, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, IOGURTES, BEBIDAS LÁCTEAS, POLPAS DE FRUTAS E SORVETES, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, EDUCAÇÃO E SAÚDE DE REGISTRO.

Eu, _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do C.P.F nº _____, representante legal da empresa _____, **DECLARO** que:

a) nos termos do art. 63, Inciso I da Lei Federal 14.133/2021, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, e assumimos inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma, não havendo fato impeditivo à nossa habilitação;

b) para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, que não empregamos menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, conforme preceitua o inciso XXXIII, artigo 7º da Constituição Federal;

c) nossas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação, conforme art. 63 § 1º, da Lei nº 14.133/2021;

d) cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, nos termos do artigo 63, inc. IV, da Lei nº 14.133/2021;

Local, _____ de _____ de 2026.

_____
(assinatura do representante legal e carimbo da empresa)

ANEXO IV INFORMAÇÕES ADICIONAIS

À PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 095/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 10.361/2026

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE CARNES, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, IOGURTES, BEBIDAS LÁCTEAS, POLPAS DE FRUTAS E SORVETES, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, EDUCAÇÃO E SAÚDE DE REGISTRO.

Eu, _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do C.P.F nº _____, representante legal da empresa _____, declaro que as informações abaixo prestadas são verdadeiras e de que tenho pleno conhecimento que serão disponibilizadas para acesso público:

a) _____ (nome completo), portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do C.P.F nº _____, assinará a Ata de Registro de Preços e o Termo de Ciência e Notificação.

b) Indicação de e-mail institucional: .....

c) **Dados** bancários **da empresa:** Banco _____ Agência _____ e Conta Corrente _____.

Local, _____ de _____ de 2026.

_____
(assinatura do representante legal e carimbo da empresa)

ANEXO V MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e vinte e seis, na cidade de Registro, Estado de São Paulo, **PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO**, inscrita no CNPJ nº XXXXXXXX, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, sito na Rua José Antônio de Campos, 250 – Centro – Registro/SP, representada neste ato pelo **PREFEITO MUNICIPAL**, Senhor **XXXXXXXXXXXXXXXXX**, brasileiro, portador do RG. nº X.XXX.XXX-X – XXX/XX, inscrito no CPF/MF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado à Rua XXXXXXXXX, nº XXX, XXXXXXXXXX, neste Município e Comarca de Registro, Estado de São Paulo, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, a empresa: _____, sito na _____, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda CNPJ/MF sob o nº_____, representada neste ato por _____, inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº _____,_____ (cargo que ocupa na empresa), doravante denominado **DETENTOR DA ATA**; para proceder, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 3.502 de 27 de fevereiro de 2023 e Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico por Registro de Preços n° 095/2026** resultado da licitação e homologado pelo Prefeito Municipal de Registro, **RESOLVE** registrar os preços para a contratação dos itens conforme consta no **ANEXO II** do Edital, que passa a fazer parte integrante desta.

1 DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE CARNES, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS, IOGURTES, BEBIDAS LÁCTEAS, POLPAS DE FRUTAS E SORVETES, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, EDUCAÇÃO E SAÚDE DE REGISTRO**, especificado no **ANEXO II - Termo de Referência**, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2 DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	MARCA	VL.UNIT.	VL. TOTAL

3 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

3.1. Da entrega:

3.1.1. O fornecimento dos produtos, cujos preços serão registrados mediante Ata de Registro de Preços, deverá ser realizado após apresentação da Nota de Empenho ou Nota de Empenho Parcial expedida pela Prefeitura de Registro. O setor requisitante encaminhará à detentora da Ata de Registro de Preços as notas de empenho/notas de empenho parciais, nos termos do artigo 95, inc. II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.1.2. As notas de empenho e notas de empenho parciais poderão ser encaminhadas à detentora da ata mediante os seguintes meios: e-mail no endereço eletrônico indicado no momento da proposta ou outro meio não elencado anteriormente à critério da Administração.

3.1.3. Os produtos deverão ser entregues no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da nota de empenho.

3.1.4. Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pelas respectivas Secretarias requisitantes, conforme relação constante do **subitem 3.1.4.1,** de acordo com a destinação e as quantidades solicitadas na respectiva Nota de Empenho ou Nota de Empenho Parcial.

3.1.4.1. Os locais de entrega são os seguintes:

Nº	Secretaria / Unidade	Endereço
1	**Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social**	Rua São Francisco Xavier, nº 165 – Centro
2	**Secretaria Municipal de Saúde**	Rua Tamekichi Takano, nº 05 – Centro – Registro/SP
3	**Educação – Creche Municipal Prof.ª Yvette Nonato Maeji (Arapongal Leste)**	Av. Campo Verde, nº 40 – Bairro Arapongal Leste
4	**Educação – Creche Municipal Maria Clara Machado (Arapongal Oeste)**	Av. Palmiro Novi, nº 510 – Bairro Arapongal Oeste
5	**Educação – Creche Municipal Eliene Ap. de Souza (Serrote)**	Rua Daniel das Neves, nº 193 – Serrote
6	**Educação – Creche Municipal Carmem Helena Pacheco Nogueira**	Rua Guanabara, nº 71 – Centro
7	**Educação – Creche Municipal Prof. Cecilia Santana Marques de Oliveira**	Rua Vitório de Lima, nº 255 – Conjunto Habitacional Eiji Matsumura
8	**Educação – Creche Municipal Estrelinha Azul**	Rua Rafael Gonçalves de Freitas, nº 73 – Vila Nova Registro
9	**Educação – Creche Municipal Gente Feliz**	Rua Choichi Ono, nº 308 – Vila São Francisco
10	**Educação – Creche Municipal Edeleiza Soares Morato**	Rua Pedro Alvares Cabral, nº 299 – Jd. Brasil
11	**Educação – Creche Municipal Maria Benedita Pereira (Jardim São Paulo)**	Rua Jundiaí, nº 200 – Jardim São Paulo
12	**Educação – Creche/EMEI Nosso Ninho**	Rua Rio Grande do Sul, 2-134 – Vila São Francisco
13	**Educação – Creche Municipal Prof. José da Silva Macedo**	Rua Sebastião Jorge Ribeiro, nº 156 – Jardim Caiçara I
14	**Educação – Creche Municipal Kiyoshi Seimaru**	Rua Eldorado, nº 70 – Vila Tupi
15	**Educação – Creche Municipal Lourdes Imaculada**	Rua Projetada C, nº 155 – Bairro Agrochá
16	**Educação – Creche Municipal Pro. Maria Zilda Gamba Natel**	Av. Prof. Cecy Teixeira de Mello Almada, nº 3.841 – Jardim Ipanema
17	**Educação – Creche Municipal Novo Mundo**	Rua Bahia, nº 78 – Vila Fátima
18	**Educação – Creche Municipal Pedacinho do Céu**	Rua Willis Vassão, nº 633 – Vila Ribeirópolis
19	**Educação – Creche Municipal Professor Rogério Geraldo Vieira**	Av. Haguemu Matsuzawa, nº 801 – Vila Ribeirópolis
20	**Educação – Creche Municipal Trenzinho Alegre**	Rua Rafael Gonçalves de Freitas, nº 73 – Vila Nova Registro

Nº	Secretaria / Unidade	Endereço
21	**Educação – Creche Balãozinho Vermelho**	Rua Mário Massateru Samitsu, nº 379 – Cecap
22	**Educação – Creche Eliane Rodrigues Ferreira Povinski Rolim**	Avenida 1, nº 375 – Jardim Agrochá II
23	**Educação – Creche Municipal Mirlene de Oliveira – Jardim Virgínia**	Rua 5, Conjunto Habitacional Jardim Virgínia – Área Institucional 2
24	**Educação – EMEI Prof. Maria Zilda Gamba Natel**	Av. Prof. Cecy Teixeira de Mello Almada, nº 3.841 – Jardim Ipanema
25	**Educação – EMEB Brig. do Ar Alberto Bertelli**	Rua Manoel Camilo, nº 676 – Vila Nova Registro
26	**Educação – EMEB Prof.ª Anna Pinto Banks**	Rua Anna Pinto Banks, nº 930 – Vila Cabral
27	**Educação – EMEB Crhistiano de Oliveira**	Bairro Capinzal de Cima
28	**Educação – EMEB Fernando Sérgio**	Rua Palmiro Novi, nº 25 – Bairro Arapongal
29	**Educação – EMEB Francisco Manuel**	Av. Jonas Banks Leite, nº 358 – Centro
30	**Educação – EMEB José Joaquim Dias da Silva (Guaviruva)**	Estrada do Guaviruva
31	**Educação – EMEB Kesao Kasuga**	Rua Bunzo Kasuga, nº 800 – Bairro Serrote
32	**Educação – EMEB João Batista Poci Jr.**	Rua Minas Gerais, nº 492 – Vila São Francisco
33	**Educação – EMEB José Mendes**	Av. Franco Montoro, s/nº – Conjunto Habitacional Dra. Alzira Pacheco Lomba
34	**Educação – EMEB Oleriano Gonçalves**	Bairro Morro do Votupoca
35	**Educação – EMEB Nicea Hirota**	Rua 7 Barras, nº 140 – Centro
36	**Educação – EMEB Pedreira do Arapongal**	Rua Dois, nº 600 – Bairro Arapongal
37	**Educação – EMEB Prefeito José de Carvalho**	Avenida Francisco Pupo Ferreira, nº 10 – Jardim Paulistano
38	**Educação – EMEB Prefeito Josino Silveira**	Avenida Saburo Kameyama, nº 2.378 – Agrochá
39	**Educação – EMEB Pres. Juscelino K. Oliveira**	Av. Estados Unidos, nº 303 – Vila Nova Ribeira
40	**Educação – EMEB Prof.ª Olga Clivatti**	Rua Jundiaí, nº 195 – Jardim São Paulo

Nº	Secretaria / Unidade	Endereço
41	**Educação – EMEB Pingo de Gente**	Rua Izabel Maria Eiró, nº 75 – Conjunto Habitacional Eiji Matsumura
42	**Educação – EMEB Ida Emilia Leib das Neves (Usina do Serrote)**	Bairro Usina do Serrote
43	**Educação – Divisão de Gestão de Políticas Públicas da Alimentação Escolar**	Av. Estados Unidos, nº 305 – Vila Nova Ribeira
44	**Educação – APAE**	Rua Dr. Waldemar Lopes Ferraz, nº 220 – Vila Tupy
45	**Secretaria Municipal de Educação**	Rua Filomena Aby-Azar, nº 45/95 – Centro

3.1.4.2. Os locais de entrega indicados no subitem anterior poderão ser alterados conforme indicação do respectivo setor requisitante, mediante prévia comunicação à detentora da Ata, desde que os novos locais estejam situados no Município de Registro/SP.

3.1.5. Os produtos deverão ser entregues e descarregados por funcionários da detentora da ata, no local indicado pelo setor requisitante, para a Secretaria de Educação, nas unidades escolares no horário das 07h00min às 11h30min e 13h00min às 16h30min, e para as demais secretarias, no horário entre 08h30min às 11h30min e 14h00min às 16h30min, correndo por conta da detentora da ata as despesas decorrentes de embalagem, frete, carga e descarga, seguros, mão-de-obra, etc.

3.1.6. Caso não seja possível a entrega dentro do prazo assinalado, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

3.1.7. Os produtos deverão ser entregues nas quantidades solicitadas na nota de empenho ou nota de empenho parcial, de acordo com as especificações constantes no presente termo de referência, no estudo técnico preliminar, no instrumento convocatório e demais anexos que compõem o processo.

3.1.8. Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade indicado na embalagem e em conformidade com as condições de validade mínima estabelecidas na especificação individual de cada item. Deverá constar também a procedência, marca, data de fabricação e número do lote.

3.1.9. Para os produtos perecíveis, quando a especificação individual do item não estabelecer prazo de validade mínimo específico, o prazo de validade remanescente na data da entrega não poderá ser inferior a **2/3 (dois terços) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante**.

3.2. Da garantia dos produtos:

3.2.1. Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, ficando a detentora da Ata responsável pela sua qualidade e adequação ao consumo.

3.2.2. A detentora da Ata será responsável por vícios, defeitos, alterações, deteriorações ou quaisquer desconformidades constatadas nos produtos fornecidos, inclusive aquelas identificadas após o recebimento, desde que relacionadas às condições existentes no momento da entrega, devendo promover a respectiva substituição, sem ônus para a Administração.

3.2.3. Aplicam-se aos produtos fornecidos, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, bem como as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes relativas à qualidade e à segurança dos alimentos.

3.3. Dos direitos e das obrigações:

3.3.1. Dos direitos:

3.3.1.1. Constitui direito do contratante receber o objeto nas condições avençadas e da contratada perceber o valor ajustado na forma e no prazo convencionados.

3.3.2. Das obrigações do contratante:

3.3.2.1. Efetuar o pagamento ajustado;

3.3.2.2. Dar à contratada as condições necessárias à regular execução do contrato;

3.3.2.3. Prestar à contratada todos os esclarecimentos necessários para a entrega dos produtos;

3.3.2.4. Notificar por escrito à licitante vencedora, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento dos produtos, fixando prazo para a sua correção;

3.3.2.5. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos;

3.3.2.6. Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais.

3.3.3. Das obrigações da contratada:

3.3.3.1. Fornecer o objeto da licitação de acordo com as especificações e condições do edital de licitação, responsabilizando-se pela exatidão do fornecimento, obrigando-se a reparar, exclusivamente às suas custas, todos os defeitos, erros, falhas, omissões e quaisquer outras irregularidades;

3.3.3.2. Prestar garantia pelo prazo ofertado na proposta, a partir do termo de aceite, durante o qual correrão por sua conta todas as despesas de qualquer natureza;

3.3.3.3. Prover o adequado transporte do objeto da presente licitação;

3.3.3.4. Manter durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

3.3.3.5. Apresentar, durante a execução da contratação, quando solicitado, documentos que comprovem o cumprimento da legislação vigente e das obrigações assumidas, inclusive quanto aos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais, comerciais e demais obrigações aplicáveis;

3.3.3.6. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes do contrato;

3.3.3.7. Comunicar ao contratante no prazo de 48 (quarenta e oito) horas qualquer ocorrência anormal, que impeça o fornecimento;

3.3.3.8. Cumprir todas as orientações do contratante para o fiel cumprimento do objeto licitado;

3.3.3.9. Não transferir, total ou parcialmente, o objeto deste Contrato para terceiros;

3.3.3.10. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do contratante, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações, caso ocorram;

3.3.3.11. Obedecer aos prazos estipulados e cumprir todas as exigências estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e demais documentos da contratação;

3.3.3.12. Arcar com todos os custos de reposição ou reentrega nos casos em que os produtos forem recusados ou estiverem em desacordo com as condições estabelecidas na contratação;

3.3.3.13. Arcar com todos os tributos que incidam ou venham incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;

3.3.3.14. A contratada assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao contratante ou a terceiros na execução do contrato;

3.3.3.15. Os direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária decorrentes da execução do presente contrato, são de cumprimento e responsabilidade exclusivas da contratada;

4 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

4.1. Do recebimento:

4.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo fiscal técnico, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no edital, no termo de referência, no estudo técnico preliminar e na proposta.

4.1.1.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no termo no edital, no termo de referência, no estudo técnico preliminar e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da detentora da ata, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.1.2. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 20 (vinte) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado elaborado pelo gestor do contrato.

4.1.2.1. A nota fiscal ou fatura deverá indicar o número da nota de empenho ou nota de empenho parcial, a depender do caso.

4.1.3. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências contratuais.

4.1.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do artigo 143 da Lei Federal nº 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

4.1.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

4.1.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

4.1.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da detentora da Ata por vícios, irregularidades ou desconformidades posteriormente constatadas nos produtos fornecidos.

4.2. Do pagamento:

4.2.1. Após o recebimento definitivo, o pagamento da nota fiscal somente será efetuado conforme cronograma da Secretaria Municipal da Fazenda e Orçamento (anexo ao edital), desde que a referida fatura seja entregue na Secretaria Municipal da Fazenda e Orçamento e devidamente atestada pelo setor requisitante.

4.2.2. As datas relacionadas no cronograma poderão sofrer alterações, podendo ocorrer antecipações ou atrasos de acordo com cada mês.

4.2.3. A Secretaria requisitante não poderá protocolar a nota fiscal/fatura na Secretaria Municipal da Fazenda e Orçamento antes do recebimento definitivo do objeto por parte da contratante.

4.2.4. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e seu vencimento ocorrerá obedecendo ao cronograma citado.

4.2.5. Caso o dia do pagamento coincida aos sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subsequente sem qualquer incidência de correção monetária.

4.2.6. O pagamento das obrigações observará a ordem cronológica de exigibilidade, nos termos do art. 141 da Lei 14.133/2021 a contar da liquidação da despesa na Contadoria Municipal.

4.2.7. Em conformidade com o disposto no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, combinado com os princípios da boa-fé, equilíbrio econômico-financeiro e responsabilidade objetiva da Administração Pública, eventuais atrasos nos pagamentos devidos ao contratado, por prazo superior ao previsto contratualmente, acarretarão, em favor deste, o direito à percepção de reajuste monetário e juros moratórios, a contar do primeiro dia após o vencimento da obrigação, e mediante requerimento.

4.2.8. Para fins de cálculo, serão adotados os índices usualmente aceitos pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCESP, sendo:

a) - Correção monetária com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou outro índice oficial que venha a substituí-lo;

b) - Juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, pro rata die, ou, alternativamente, a aplicação da taxa SELIC, conforme entendimento consolidado pela Corte de Contas paulista, desde que expressamente pactuado no instrumento contratual.

4.2.9. O pagamento de tais encargos somente será devido quando o atraso não decorrer de culpa exclusiva do contratado, conforme apuração administrativa prévia.

4.2.10. A presente cláusula visa garantir o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos do art. 92 da Lei nº 14.133/2021, e está em consonância com as orientações do TCESP, que reconhece a legitimidade da incidência de encargos moratórios nos casos de inadimplemento injustificado da Administração.

5 ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

5.1. O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Registro.

5.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

6 A ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme Decreto Municipal nº 3560/2023.

7 VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

7.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

8 VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, (..... a .....), condicionada à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

8.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pela Prefeitura Municipal de Registro por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.1. O instrumento contratual de que trata o **subitem 8.2.** deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

8.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

8.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a impossibilidade de o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

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

8.6. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021 e no Decreto Municipal nº 3.685/2024.

8.6.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

8.7. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital.

8.7.1. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 8.7, fica facultado à Administração convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

8.7.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

9 ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

9.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2. O detentor da ata deverá apresentar requerimento perante à Prefeitura Municipal de Registro, através do Protocolo Online, disponível no site da Prefeitura Municipal de Registro , durante a vigência da ata de registro de preços ou do contrato dela decorrente, acompanhado de prova inequívoca da variação de preços dos bens ou serviços registrados, conforme Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023.

9.2.1. De posse do pedido de realinhamento ou de alteração dos preços registrados, o órgão gerenciador, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias:

9.2.1.1. fará ampla pesquisa de mercado, para constatar a ocorrência dos fatores que afetaram a política os preços registrados; e

9.2.1.2. consultará os demais fornecedores pela ordem de classificação, se aceitarão assumir a ata de registro de preços pelas condições iniciais.

9.3. Na prorrogação da ata de registro de preços, que supere o prazo de 12 (doze) meses, na forma prevista no artigo 16 do Decreto Municipal 3.560 de 19/06/2023, os preços registrados serão reajustados com base no índice IPCA-IBGE.

10 NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

10.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

10.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

10.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

10.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

10.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

10.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

10.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do **item 11.1**, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

10.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no **item 8.7.1.**

10.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do **item 11.4**, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

10.2.5. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

11 CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

11.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

11.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa aceitável;

11.1.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

11.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

11.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no **item 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.4,** será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

11.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes, observada a ordem de classificação.

11.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

11.4.1. Por razão de interesse público;

11.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

11.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto Municipal nº 3.560/2023.

12 DAS PENALIDADES

12.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

12.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

12.3. O Decreto Municipal 3.685/2024 dispõe sobre os procedimentos dos Processos De Investigação Preliminar (PIP) E Administrativo Sancionador (PAS) no âmbito da Administração Municipal direta e indireta, aos licitantes e contratados pelas infrações administrativas praticadas contra a administração pública municipal.

13 CONDIÇÕES GERAIS

13.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

13.2. O Edital e seus Anexos, bem como a(s) proposta(s) do(s) proponente(s) adjudicatária(o)(s), que deram origem a esta Ata de Registro de Preços, farão parte integrante desta, independentemente de transcrição.

13.3. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada, e, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Prefeito Municipal
P/ÓRGÃO GERENCIADOR

Representante Legal
P/ FORNECEDOR

Testemunhas:

_____ _____

Nome:
R.G.:

Nome:
R.G.

VISTO E APROVADO PELA ASSESSORIA JURÍDICA

ANEXO VI MINUTA DO TERMO DE CIÊNCIA E 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 do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

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

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 Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021*

ADMINISTRAÇÃO | PREFEITURA DE Registro

ANEXO VII CRONOGRAMA DE PAGAMENTOS 2026

FLUXO DE RECEBIMENTO DE DOCUMENTOS PARA PAGAMENTOS/2026

MÊS: Janeiro			1º PAGTO
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade			15/01
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria			21/01
Pagamento das NF's - Saúde			28/01
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos			29/01

MÊS: Fevereiro	1º PAGTO	2º PAGTO	3º PAGTO
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade	30/01	05/02	13/02
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria	04/02	13/02	20/02
Pagamento das NF's - Saúde	09/02	19/02	25/02
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos	10/02	20/02	26/02

MÊS: Março	1º PAGTO	2º PAGTO	3º PAGTO
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade	27/02	11/03	19/03
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria	05/03	16/03	24/03
Pagamento das NF's - Saúde	10/03	19/03	27/03
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos	11/03	20/03	30/03

MÊS: Abril	1º PAGTO	2º PAGTO	3º PAGTO
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade	30/03	09/04	16/04
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria	02/04	14/04	24/04
Pagamento das NF's - Saúde	09/04	16/04	28/04
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos	10/04	17/04	29/04

MÊS: Maio	1º PAGTO	2º PAGTO	3º PAGTO
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade	28/04	08/05	19/05
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria	05/05	13/05	22/05
Pagamento das NF's - Saúde	08/05	19/05	27/05
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos	11/05	20/05	28/05

MÊS: Junho	1º PAGTO	2º PAGTO	3º PAGTO
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade	28/05	10/06	18/06
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria	03/06	15/06	23/06
Pagamento das NF's - Saúde	10/06	18/06	26/06
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos	11/06	19/06	29/06

MÊS: Julho	1º PAGTO	2º PAGTO	3º PAGTO
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade	29/06	08/07	20/07
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria	03/07	15/07	23/07
Pagamento das NF's - Saúde	13/07	20/07	29/07
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos	14/07	21/07	30/07

MÊS: Agosto	1º PAGTO	2º PAGTO	3º PAGTO
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade	30/07	10/08	19/08
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria	05/08	14/08	24/08
Pagamento das NF's - Saúde	10/08	19/08	27/08
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos	11/08	20/08	28/08

MÊS: Setembro	1º PAGTO	2º PAGTO	3º PAGTO
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade	28/08	09/09	18/09
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria	02/09	14/09	23/09
Pagamento das NF's - Saúde	09/09	17/09	28/09
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos	10/09	18/09	29/09

MÊS: Outubro	1º PAGTO	2º PAGTO	3º PAGTO
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade	29/09	08/10	19/10
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria	05/10	14/10	23/10
Pagamento das NF's - Saúde	08/10	19/10	28/10
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos	09/10	20/10	29/10

MÊS: Novembro	1º PAGTO	2º PAGTO	3º PAGTO
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade	29/10	09/11	16/11
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria	04/11	12/11	19/11
Pagamento das NF's - Saúde	09/11	18/11	25/11
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos	10/11	19/11	26/11

MÊS: Dezembro	1º PAGTO	RESTOS A PAGAR
Última data para recebimento dos docs.na Seção de Contabilidade	27/11	
Ultima data para recebimento dos docs.na Seção de Tesouraria	08/12	
Pagamento das NF's - Saúde	15/12	A PARTIR DE 2027
Pagamento das NF's - Educação, Assistência e Demais Recursos	16/12	A PARTIR DE 2027

* Obs.: Os pagamentos enviados após o dia xxxxxxx de dezembro só serão aceitos mediante justificativa da Secretaria responsável e autorização do Secretário Municipal de Fazenda e Orçamento.

** Obs: Informamos que as Notas Fiscais de Serviços (NFS-e) que tenham retenção de INSS emitidas pelos fornecedor serão aceitas, no máximo, até o dia 08 do mês subsequente à sua emissão, respeitando o cronograma de pagamento. Isso devido à obrigação que o município tem de enviar a EFD - Reinf (conforme Instrução Normativa RFB nº 2043 de 12/08/2021) dentro do prazo, não sendo possível abrir exceções.

Registro (SP) 07 de Janeiro de 2026.

Octávio Forti Neto
Secretário Municipal de Fazenda e Orçamento

Bruno José de Oliveira
Diretor de Políticas Públicas de Finanças