



EDITAL DE LICITAÇÃO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3517505.402.00000659/2026-41
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 019/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 052/2026

COM TRATAMENTO DIFERENCIADO NO CERTAME PARA ME/EPP/MEI/COOPERATIVA

I – PREÂMBULO

1.1 – O MUNICÍPIO DE GUAPIÁÇU, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob nº 45.728.326/0001-78, com sede na Avenida Abrahão José de Lima, nº 572, Centro, Guapiáçu/SP, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. CARLOS CESAR ZAITUNE, por intermédio do pregoeiro e equipe de apoio designados pela **Portaria nº 25.606/2025**, torna pública a realização desta licitação. O certame reger-se-á pela **Lei Federal nº 14.133/2021**, pelas **Leis Complementares nº 123/2006 e nº 147/2014**, pelo **Decreto Federal nº 8.538/2015** e pelo **Decreto Municipal nº 2.731/2024**. Em observância ao princípio da publicidade, este edital será publicado integralmente no **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**, com a devida publicação do extrato no **Diário Oficial** e em jornal de grande circulação, nos termos da legislação vigente.

- **PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS**
- **CRITÉRIO DE JULGAMENTO DE MENOR PREÇO UNITÁRIO**
- **MODO DE DISPUTA ABERTO**
- **SEM CARÁTER SIGILOSO QUANTO AOS VALORES MÁXIMOS ACEITÁVEIS**
- **INTERVALO DE VALORES PARA LANCES: R\$ 0,01**
- **INTERVALO DE TEMPO PARA LANCES: 5 SEGUNDOS**

1.2 - RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até às 08:59 horas do dia 15/05/2026.

1.3 - INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 09:00 horas do dia 15/05/2026.

1.4 - LOCAL DA DISPUTA: <http://187.9.146.42:8079/comprasedital/>

1.5 – MODO DE DISPUTA ABERTO:

1 - A etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

2 - A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.



3 - Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida na prorrogação, a sessão pública será encerrada automaticamente.

4 - Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.

1.6 - REFERÊNCIA DE TEMPO: para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

II - DO OBJETO

2.1. Constitui objeto do presente pregão o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS E DEFUMADOS**, destinadas à alimentação escolar, visando assegurar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, seguras e padronizadas aos estudantes da rede pública e estadual de ensino, em atendimento ao interesse público e às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional e demais departamentos municipais, pelo prazo de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações do Termo de Referência, Anexo I deste edital.

III – DO ACESSO AO AMBIENTE VIRTUAL PARA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

3.1 - O certame será realizado através do sistema de SCPI – Portal de Compras do Município, conforme link de acesso constante no site <http://187.9.146.42:8079/comprasedital/> em sessão pública, por meio da internet.

3.2 – O ambiente virtual onde a sessão será realizada acessa-se pelo link <http://187.9.146.42:8079/comprasedital/> onde são utilizados recursos de criptografia e de autenticação que asseguram condições adequadas de segurança em toda etapa do certame.

3.3 – Os interessados em participar da licitação, deverão solicitar a chave de acesso para o pregão eletrônico através do <http://187.9.146.42:8079/comprasedital/>

3.4 – Após receber a chave de identificação/acesso ao Sistema, poderá verificar os editais de pregão eletrônico abertos pelo Município e começar a cadastrar propostas e inserir documentos.

3.5- Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.

IV - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1 - Poderão participar todas as pessoas jurídicas que estiverem de acordo com o presente edital.

4.2 - **Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato**, direta ou indiretamente:



- 1 - consórcio, uma vez que o objeto não se reveste de alta complexidade, tampouco é de grande vulto econômico e não seria vantajoso para a Administração Pública contratar empresas em regime de consórcio, tendo em vista que estas empresas passariam a ter responsabilidade solidária no que concerne às obrigações trabalhistas e previdenciárias, o que traria riscos para a contratação, podendo gerar graves repercussões para o cumprimento do contrato celebrado com o Município. A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade;
- 2 - quem esteja em recuperação judicial (exceto as que apresentarem o plano de recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, conforme Súmula 50¹ do TCE SP) ou extrajudicial;
- 3 - autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados (A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa 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 - 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 obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários (A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa 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);
- 5 - pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta com declaração de inidoneidade ou suspensão de licitar e contratar com o Município, bem como 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;
- 6 - aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 7 - empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

¹ **SÚMULA Nº 50** - Em procedimento licitatório, não pode a Administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital



8 - 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.

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

4.3 – Serão concedidos **COM TRATAMENTO DIFERENCIADO** os benefícios do Decreto Federal nº 8.538/2015.

V - DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

5.1 - Os **pedidos de esclarecimentos e impugnação**, deverão estar devidamente datados, com endereço completo da pessoa jurídica, nome e qualificação do representante legal, juntamente com documento que comprova poderes para atuar em nome de pessoa jurídica, se for caso, e documento que identificação (CPF), devendo ambos os pedidos serem através do e-mail: **licitacao@guapiacu.sp.gov.br**, sendo:

5.2 Esclarecimentos

1 - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao pregoeiro, **até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública**.

2 - O **pregoeiro responderá** aos pedidos de esclarecimentos no **prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido**, e poderá requisitar subsídios formais aos órgãos técnicos.

3 - As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

5.3 - Impugnação

1 - Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, **até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública**.

2 - A impugnação não possui efeito suspensivo e **caberá ao pregoeiro**, auxiliado pelos órgãos técnicos, **decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação**.

3 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

4 - Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

5.4 - A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório.

VI- DO CREDENCIAMENTO E EFETIVA PARTICIPAÇÃO



6.1 - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão, deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, a ser solicitada através do link: <http://187.9.146.42:8079/comprasedital/>

6.2 - O encaminhamento de proposta e documentos de habilitação pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

VII – DO RECEBIMENTO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 - As propostas, bem como os documentos de habilitação, **DEVERÃO SER ENCAMINHADAS DE FORMA CONCOMITANTE**, nos termos do artigo 26, do Decreto Federal nº 10.024/2019, e serão recebidas até o horário previsto.

7.2 – A proposta postada no sistema para fins de lances, deve ser efetuada com **VALOR UNITÁRIO**, respeitando-se os valores estimados da licitação e as descrições exigidas no edital, bem como os critérios abaixo.

a) - cotados em moeda corrente nacional;

b) – **nos preços deverão estar incluídas todas as despesas** com: tributos/taxas, seguros e todos os demais encargos necessários ao fornecimento do objeto licitado, incluídos os trabalhistas e sociais, de acordo com a Súmula 10² do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente de: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.

7.3 – A proposta postada junto com os documentos de habilitação, deverá respeitar as descrições e o modelo do Anexo III, bem como constar:

a) - valores em moeda corrente nacional;

b) – colocar o valor unitário e total com até duas casas decimais após a vírgula.

c) – incluir todas as despesas com frete, tributos, seguros e todos os demais encargos necessários ao fornecimento do objeto licitado, como os trabalhistas e sociais, de acordo com a Súmula 10³ do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente de: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.

7.4 - É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas.

7.5 - Os documentos a serem apresentados/postados de habilitação, juntamente com a proposta, independente se a pessoa jurídica será vencedora ou não, são os seguem:

1. - HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) **Em se tratando de empresário individual**, registro na Junta Comercial;

² Súmula nº 10: O preço final do produto ofertado pelos proponentes deve incluir os tributos e demais encargos a serem suportados pelo ofertante.

³ Súmula nº 10: O preço final do produto ofertado pelos proponentes deve incluir os tributos e demais encargos a serem suportados pelo ofertante.



- b) **Em caso de sociedade empresária**, ato constitutivo registrado na Junta Comercial, bem como alterações contratuais que constem o nome do administrador ou ato separado de sua designação e, em sendo sociedade anônima, acompanhada de documento de eleição de seus atuais administradores.
- c) **Em caso de sociedade simples**, inscrição do ato constitutivo no Cartório de Registro de Títulos e Documentos, acompanhado da prova de quem exerce sua administração; e,
- d) **decreto de autorização, em se tratando de pessoa jurídica ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.**
- e) **MEI – Microempreendedor Individual**, comprovante de inscrição

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

2 - HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- a) inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) regularidade com a Fazenda Federal e Seguridade Social (INSS);
- d) regularidade com a Fazenda Estadual, referente ao I.C.M.S.;
- e) regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei, tributos mobiliários;
- f) regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- g) regularidade perante a Justiça do Trabalho; e
- h) cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, **conforme Anexo II.**

2.1 – Em todos os casos supra, será aceita certidão positiva com efeito de negativa, bem como a comprovação da regularidade fiscal deverá ser referente à atividade exercida pela licitante e aos tributos que a ela incidem.

3 - HABILITAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de feitos sobre falência ou recuperação judicial ⁴ **(exceto as que apresentarem o plano de recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, conforme Súmula 50⁵ do TCE SP)**, expedida pelo distribuidor da sede do licitante com data não superior a **6 meses** da data da convocação;

⁴ SÚMULA Nº 50 do TCE/SP- Em procedimento licitatório, não pode a Administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

⁵ SÚMULA Nº 50 - Em procedimento licitatório, não pode a Administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.



4 – OUTROS DOCUMENTOS.

- a)** a declaração 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, **Anexo V**.
- b)** – Declaração de que está ciente que na sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

5 – DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:

- a)** Alvará de Funcionamento, em nome da licitante, em plena validade, compatível com o ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.
- b)** Licença ou Alvará Sanitário, ou documento equivalente, expedido pela Vigilância Sanitária competente, estadual ou municipal, em plena validade, compatível com a atividade exercida pela licitante relacionada ao objeto da licitação.
- c)** Comprovação de que o transporte dos produtos será realizado em veículo refrigerado, adequado ao transporte de alimentos perecíveis, em conformidade com a legislação sanitária aplicável e com as exigências do Termo de Referência. Em caso de terceirização da logística, deverá ser apresentado documento comprobatório do vínculo com a transportadora, acompanhado da documentação sanitária aplicável.

Parágrafo único: Os produtos ofertados e entregues deverão atender integralmente às exigências constantes das respectivas descrições dos itens e do Termo de Referência, devendo apresentar origem regular em estabelecimento submetido a serviço oficial de inspeção competente, com selo de inspeção legível e número de registro válido e rastreável, características sensoriais próprias do produto, ausência de odores estranhos, sujidades, corpos estranhos, sinais de deterioração, contaminação, descongelamento ou recongelamento, acondicionamento em embalagem própria para alimentos, atóxica, íntegra, resistente, impermeável e lacrada, sem violação, perfuração, vazamento, umidade excessiva, estufamento ou rótulo ilegível, bem como rotulagem clara, legível e indelével, contendo, no mínimo, denominação do produto, identificação do estabelecimento produtor, número do registro no serviço oficial de inspeção, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de armazenamento, peso líquido e, quando cabível, composição, lista de ingredientes, modo de preparo e informações nutricionais, devendo ainda ser transportados em veículo refrigerado, exclusivo para alimentos, limpo e em adequadas condições higiênico-sanitárias, com manutenção da cadeia do frio, observadas as temperaturas de até 4°C para produtos refrigerados e de -18°C ou inferior para produtos congelados, sob pena de recusa no recebimento.



6 – AMOSTRAS:

Como condição para julgamento da proposta, o licitante que for provisoriamente declarado vencedor deverá apresentar uma amostra do produto ofertado no prazo máximo e improrrogável de **02 (dois) dias úteis**, contados a partir do término da sessão pública do pregão eletrônico.

Caso a amostra não seja apresentada dentro do prazo estabelecido ou não seja aprovada, haverá a desclassificação da proposta do licitante, conforme disposto no inciso II do art. 59 da Lei 14.133/2021. Nesse caso, o próximo licitante será convocado, respeitando a ordem de classificação.

As amostras devem ser entregues devidamente identificadas com **a razão social, CNPJ, o número dos itens e o número do processo licitatório**, no endereço correspondente ao Departamento de Alimentação Escolar: Rua Tiradentes, n° 595, Centro, Guapiacu-SP. **Horário de funcionamento:** 05h30 às 11h00 e 13h00 às 16h00.

A avaliação das amostras levará em conta os seguintes critérios:

Conformidade Documental

- Comprovação de origem em estabelecimento regularmente registrado em serviço oficial de inspeção aceito no edital;
- Identificação do estabelecimento produtor compatível com o selo apresentado;
- Correspondência entre a amostra apresentada e o item descrito no Termo de Referência (NTA, tipo de corte, estado físico).

Inspeção Sanitária

- Presença de selo oficial de inspeção legível, indelével e compatível com o edital;
- Número de registro válido e rastreável;
- Ausência de qualquer indício de procedência informal.

Embalagem

- Embalagem própria para alimentos, íntegra, resistente e adequada ao tipo de produto;
- Ausência de perfurações, vazamentos, estufamento ou sinais de violação;
- Lacre original de fábrica preservado;
- Ausência de excesso de líquido (drip) incompatível com o tipo de produto.

Rotulagem

- Denominação correta do produto (NTA);
- Lote, data de fabricação e prazo de validade visíveis e legíveis;



- Peso líquido compatível com o declarado;
- Condições de armazenamento informadas;
- Ausência de rasuras ou informações conflitantes.

Características Visuais (Avaliação Macroscópica)

- Coloração característica da espécie e do corte;
- Ausência de manchas esverdeadas, acinzentadas ou escurecidas anormais;
- Superfície limpa, sem sujidades, corpos estranhos ou cristais excessivos de gelo;
- Ausência de queimadura por congelamento.

Odor

- Odor característico e suave da carne;
- Ausência de odores ácidos, pútridos, rançosos ou estranhos;
- Avaliação realizada após abertura da embalagem, quando aplicável.

Textura e Consistência

- Textura firme e elástica ao toque (quando permitido);
- Ausência de viscosidade, pegajosidade ou amolecimento excessivo;
- Coesão adequada do produto, sem desagregação anormal.

Conformidade com o Corte ou Produto Especificado

- Padrão de corte uniforme;
- Presença ou ausência de osso, gordura e aparas conforme especificado;
- Proporção adequada de carne magra e gordura;
- Ausência de tecidos não comestíveis.

Estado Físico

- Compatibilidade entre o estado do produto e o solicitado (refrigerado ou congelado);
- Ausência de sinais de descongelamento e recongelamento;
- Temperatura compatível com o exigido no Termo de Referência.

Avaliação do Rendimento (quando aplicável)

- Rendimento após cocção compatível com o tipo de produto;
- Perdas aceitáveis de peso e umidade;
- Ausência de excesso de encolhimento, exsudação ou liberação anormal de água.



Composição (para produtos processados)

- Ingredientes compatíveis com a legislação vigente;
- Ausência de ingredientes proibidos ou não autorizados;
- Teor de aditivos dentro dos limites legais.

Uniformidade da Amostra

- Homogeneidade entre as unidades apresentadas;
- Padrão de qualidade constante, sem variações significativas.

Condições de Transporte da Amostra

- Amostra entregue em condições adequadas de temperatura;
- Embalagem térmica compatível com o produto;
- Integridade preservada até o momento da avaliação.

Rastreabilidade

- Identificação clara de lote;
- Possibilidade de vincular a amostra ao estabelecimento produtor;
- Coerência entre rótulo, selo de inspeção e documentação apresentada.

7 – QUANTO À APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PELAS MICROEMPRESAS/EMPRESAS DE PEQUENO PORTE/MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS/SOCIEDADES COOPERATIVAS DE CONSUMO.

1 - Além dos documentos constantes exigidos acima, deverá ser apresentado:

a) – Declaração sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos [art. 42](#) ao art. 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, de acordo com o artigo 13, §2º do Decreto Federal nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, que deverá ser assinada por seu representante legal, Anexo IV.

8 – DA COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL.

a) - A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida **para efeito assinatura de ata**, e não como condição para participação na licitação.

b) - Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal, será assegurado **prazo de cinco dias úteis**, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo



licitante, mediante apresentação de justificativa para a regularização da documentação, para a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, **sendo que o prazo inicia-se da divulgação do resultado da fase de habilitação**, na licitação na modalidade pregão.

c) - A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após os prazos de regularização fiscal.

d) - A não regularização da documentação no prazo, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em lei, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura ou revogar a licitação.

9 – OBSERVAÇÕES

1 - Preferencialmente os licitantes deverão encaminhar documentos que tenham autenticação digital, e, caso os mesmos não tenham, se comprometem em apresentar cópia fiel dos originais, bem como que os documentos sejam atualizados e correspondam com a realidade, sob pena de sofrer as sanções cabíveis, de acordo com a legislação civil e penal.

2 - Os documentos apresentados deverão ser obrigatoriamente referentes ao mesmo CNPJ apresentado para a proposta, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais;

3 - As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo **6 meses** da data de emissão; e,

4 - Toda documentação deve estar assinada por pessoa devidamente habilitada, devendo haver comprovação da seguinte forma:

1 - Tratando-se de representante legal: o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura (que já integra a habilitação jurídica); e,

2 - Tratando-se de procurador: a PROCURAÇÃO por instrumento público ou particular, com reconhecimento de firma do outorgante onde constam poderes para praticar atos pertinentes ao certame em nome da proponente.

VIII - DA SESSÃO E DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, que serão feitos de forma simultânea para os itens. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor, devendo se atentar para as seguintes regras:

- **INTERVALO DE VALORES PARA LANCES: R\$ 0,01**



- **INTERVALO DE TEMPO PARA LANCES: 5 SEGUNDOS**

8.2 - Os lances devem ser efetuados **COM VALOR UNITÁRIO**, devendo o licitante estar ciente que devem conter os seguintes critérios: com até duas casas decimais após a vírgula e todas as despesas com frete, tributos, seguros e todos os demais encargos necessários ao fornecimento do objeto licitado, incluídos os trabalhistas e sociais, de acordo com a Súmula 10⁶ do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente de: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.

8.3 - É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas,

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

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

8.6 - Desconexão do sistema na etapa de lances

1 - Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

2 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro **persistir por tempo superior a dez minutos**, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.7 - O sistema informará a proposta de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

8.8 - Caso não haja etapa de lances, apenas ficarem as propostas postadas inicialmente e houver valores idênticos, prevalecerá a proposta postada primeiro, considerando-se dia e horário.

8.9 - Para julgamento será adotado o critério DE MENOR PREÇO UNITÁRIO.

8.10 - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

IX – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ATUALIZADA APÓS OS LANCES

9.1 - Após os lances, a vencedora da rodada de lances e da fase de habilitação, deverá encaminhar, **em até 24 horas, excluindo-se o dia da sessão, o que segue:**

⁶ Súmula nº 10: O preço final do produto ofertado pelos proponentes deve incluir os tributos e demais encargos a serem suportados pelo ofertante.



1.1 - **PROPOSTA ATUALIZADA**: considerando o valor do último lance ofertado, através do seguinte endereço eletrônico: licitacao@guapiacu.sp.gov.br.

X - DOS RECURSOS

10.1 – **Após o término da fase de habilitação será aberto tempo para intenção de recursos, caso tenha intenção de recurso, deverá o interessado se manifestar no SISTEMA PORTAL COMPRAS de forma imediata, quando então, será aberto prazo recursal de 3 (três) dias úteis, e, após, contrarrazões, no mesmo prazo.**

10.2 - As razões de recurso ficarão à disposição dos interessados na Seção de Licitação, podendo ser requerida também através do **e-mail: licitacao@guapiacu.sp.gov.br**.

10.3 - A falta de manifestação do licitante importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação ao vencedor do certame.

10.4 - Os recursos contra decisões do pregoeiro terão efeito suspensivo e deverão respeitar os ditames legais.

10.5 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.6 - A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento por meio eletrônico.

10.7 - Não serão conhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal e subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

XI - DA ADJUDICAÇÃO; DA HOMOLOGAÇÃO; E DA ASSINATURA **DA ATA/TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO.**

11.1. - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação.

11.1.1 – O certame apenas será homologado/adjudicado para as pessoas jurídicas que atuarem no ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

11.2 - Como condição para o fornecimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pelo Município, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste edital.

11.3 - O(s) vencedor(es) quando notificado(s), deverão assinar a Ata de Registro de preços/ termo de ciência e notificação do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em um prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

11.4 - Quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a Ata no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.



11.5 – A recusa injustificada em **assinar a ata de registro de preços**, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas, **sendo que este disposto se aplica inclusive aos licitantes remanescentes**, que não aceitarem a convocação, sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

XII – DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 – O Sistema de Registro de Preços regula-se pelo **Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023 e Lei Federal nº 14.133/2021**.

12.2 – A existência do Registro não obriga a Administração a efetivar as contratações por esse meio, ficando-lhe facultada a aquisição por outras modalidades, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado à detentora da Ata o direito de preferência em igualdade de condições.

12.3 – É vedada a aquisição do produto por valor igual ou superior ao obtido da detentora do Registro de Preços, a menos que este se recuse a fornecer.

12.4 - Uma vez registrados os preços, a Administração poderá convocar a detentora do Registro a fornecer os bens respectivos, na forma e condições fixadas no presente Edital e na Ata de Registro de Preços.

XIII – DA REVISÃO DOS VALORES REGISTRADOS.

13.1. Os preços registrados poderão ser revistos nas hipóteses previstas no art. 25, inciso III, do Decreto nº 11.462/2023, observado o disposto na Lei nº 14.133/2021, nos seguintes casos:

I – Ocorrência de fatos supervenientes, extraordinários e imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que alterem o equilíbrio econômico-financeiro originalmente pactuado;

II – Alterações nos encargos legais ou tributários diretamente relacionados à execução dos serviços contratados, inclusive variações trabalhistas que comprovadamente impactem os custos;

III – Reajuste anual dos preços, com base na variação acumulada do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, apurada no período de 12 (doze) meses, contados **a partir da data do orçamento estimado**;

IV – Situações excepcionais que justifiquem repactuação, se cabível, conforme a natureza do serviço e os elementos que compõem a planilha de custos, nos termos da legislação vigente.

13.2. A solicitação de revisão deverá ser formalmente apresentada pela contratada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data pretendida para aplicação da revisão, acompanhada de:

I - Justificativa técnica e econômica;

II - Memória de cálculo atualizada;

III - Documentos comprobatórios das variações de preços e custos.



13.3. A Administração, mediante análise técnica e parecer jurídico, poderá aceitar, negociar ou indeferir a solicitação, cabendo, em caso de aprovação, a formalização por meio de termo aditivo à ata de registro de preços.

13.4. A ausência de solicitação pela contratada não impede a Administração de promover a redução dos preços registrados, caso se verifique, por levantamento de mercado, a redução dos custos dos serviços, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

XIV – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

14.1 - Os serviços deverão ser prestados sempre que necessário, de acordo com a solicitação e a necessidade, conforme anexo I.

14.1.1 - A Ata de Registro de Preços terá vigência/validade de 1 ano, podendo ser prorrogada por igual período, a critério da Administração, desde que comprovado o preço vantajoso

14.2 - Qualquer falha que ocorrer no fornecimento do objeto fica sob total responsabilidade da licitante vencedora, sendo que será recusada a entrega que não estiver de acordo com o termo de referência da licitação.

14.3 - Caso a pessoa jurídica não cumprir com as especificações do edital, a mesma estará deixando de cumprir o objeto, devendo sofrer as sanções cabíveis, bem como implicará na decadência do direito do licitante à inclusão dos seus preços no sistema de registro.

14.4 – O fornecimento do objeto da licitação será efetuado independentemente de contrato formal, reconhecendo desde já o licitante que a Ata de Registro de Preços, as Solicitações de Fornecimento e empenhos representam compromisso entre as partes.

14.5 - Apurada, em qualquer tempo, divergência entre as especificações pré-fixadas e o fornecimento efetuado, serão aplicadas as sanções previstas neste edital e na legislação vigente.

XV - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após emissão de nota fiscal/documento equivalente, que deverá conter o **número da licitação**, devendo a Administração certificar que a pessoa jurídica esta regular com suas obrigações tributárias, encargos trabalhistas e sociais.

15.2 – As notas fiscais/documento equivalente deverão ser encaminhados para os **e-mails: saude@guapiacu.sp.gov.br, educacao@guapiacu.sp.gov.br e social@guapiacu.sp.gov.br.**

15.3 – Será considerado atraso no pagamento, se **decorrido 2 (dois) meses**, contados da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos, não houve adimplemento da obrigação pela Administração, o que



incidirá correção monetária sobre o valor devido utilizando-se o IPCA; juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, e multa no valor de 10% da nota fiscal.

15.4 – O disposto no item 15.3, não se aplica em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha assegurado à contratada o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.

XVI - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 – O detentor do registro será responsabilizado administrativamente se cometer as seguintes infrações, assegurado o contraditório/ampla defesa:

- 1 - Dar causa à inexecução parcial da ata;
- 2 - Dar causa à inexecução parcial da ata que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 3 - Dar causa à inexecução total da ata;
- 4 - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 5 - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 6 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida;
- 7 - Fraudar ou praticar ato fraudulento na execução;
- 8 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 9 - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos;
- 10 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.2 – Caso cometa alguma infração, poderá ser aplicada ao responsável as seguintes sanções:

- 1 - Advertência;
- 2 – Multa, de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do preço registrado em caso de inadimplência total ou parcial do Contrato
- 3 - Impedimento de licitar e contratar;
- 4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

- 1 - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 2 - As peculiaridades do caso concreto;
- 3 - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 4 - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 5 - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle; e,



16.4 – O atraso injustificado para executar o objeto contratual, ensejará em multa de mora de 1% do valor contratual por dia.

16.5 - As penalidades acima mencionadas não excluem quaisquer outras previstas em Lei, nem o direito que assiste o Município de ressarcir-se das perdas e danos que vier a sofrer.

XVII – FORO

17.1 - Fica eleito o Foro da Comarca de São José do Rio Preto - SP, para dirimir todas as questões desta licitação, que não forem resolvidas por via administrativa ou por arbitramento, na forma do Código Civil.

XVIII – ANEXOS DO EDITAL

I – Termo de Referência;

II – Declaração (inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal);

III – Forma de elaboração da proposta;

IV – Modelo referencial de declaração de enquadramento na situação de microempresas/empresas de pequeno porte/microempreendedores individuais/sociedades cooperativas de consumo;

V – Modelo referencial de declaração que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas e em outras normas específicas;

VI – Estudo Técnico Preliminar (ETP); e

VII - Ata de Registro de Preços.

XIX - DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 – Estabelece-se ao participar do certame implicará a aceitação de todas as disposições editalíssimas;

19.2 – Assegura-se ao **Município** o direito de:

1 - Promover, em qualquer fase da licitação, diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

2 - Revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado;

3 - Adiar a data da sessão pública;

4 - Adquirir ou não os itens objeto da licitação;

19.3 – As licitantes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados, em qualquer época ou fase do processo licitatório.

19.4 – Na **contagem dos prazos** excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias úteis, exceto quando for explicitamente disposto em contrário, sendo que só se iniciam e vencem os prazos em dia de expediente no órgão ou na entidade.

19.5 - **Cópias deste edital poderão ser obtidas através do seguinte endereço:**

<http://187.9.146.42:8079/Transparencia/> após clicar em licitações e contratos e apertar a opção-licitações.



19.6 - Reserva-se ao pregoeiro o direito de solicitar, em qualquer época ou oportunidade, informações complementares.

19.7 - No interesse da Administração, sem que caiba aos participantes qualquer reclamação ou indenização, poderá ser:

a) adiada a data da abertura desta licitação;

b) alterada as condições do presente edital, com fixação de novo prazo para a sua realização.

19.8 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão, assim como casos análogos serão tratados da mesma forma.

19.9 - As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança do registro de preços.

19.10 - Sempre que o Fornecedor não atender à convocação, é facultado à Administração, dentro do prazo e condições estabelecidas, convocar os remanescentes, observada a ordem de registro, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições, ou cancelar o item ou revogar a licitação.

19.11 - Quaisquer danos ou prejuízos ocasionados ao patrimônio da Administração por empregados ou prepostos do licitante vencedor, serão de exclusiva responsabilidade deste último.

19.12 - À critério da Administração o item poderá ter seu registro cancelado por ser considerado economicamente desequilibrado, em função de significativa variação de mercado.

19.13 – Eventuais notificações e publicações serão publicadas em imprensa oficial.

19.14 - Expede-se o presente edital cumprindo-se o princípio da publicidade.

Guapiáçu/SP, 04 de maio de 2026.

CARLOS CESAR ZAITUNE
PREFEITO



EDITAL DE LICITAÇÃO
ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

(SEGUE EM ARQUIVO SEPARADO)



**EDITAL DE LICITAÇÃO
ANEXO II**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º
DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

Ao
PREGOEIRO

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na _____, declara, sob as penas da Lei, para os fins requeridos no inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, consoante o que se estabeleceu no artigo 1º, da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não tem em seu quadro de empregados, menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como em qualquer trabalho, menores de 16 anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz ().

_____, de _____ de _____ de _____.

(NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA PROPONENTE)



EDITAL DE LICITAÇÃO
ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA PARA:
PROPOSTA INICIAL (POSTADA COM OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)
E
PROPOSTA APÓS OS LANCES

1 - A proposta deverá conter as informações abaixo:

Proponente:

CNPJ:

Endereço Completo:

Fone:

E-mail:

Dados Bancário da pessoa jurídica

Banco:

Agência:

Conta:

- Responsável para assinatura do Contrato:

Nome:

Nacionalidade:

Estado Civil:

Naturalidade:

Profissão:

Data de Nascimento:

RG:

CPF:

e-mail:

2 – O licitante deverá apresentar sua proposta e deverá apresentar em tabela, conforme especificações do Anexo I do edital, e obedecer aos seguintes critérios:

a) – valor cotado e/ou observar o valor do último lance (para o licitante vencedor);

b) - valores em moeda corrente nacional;

c) – colocar o valor unitário e total com até duas casas decimais após a vírgula; e,

d) – **nos preços deverão estar incluídas todas as despesas** com: tributos/taxas, seguros e todos os demais encargos necessários ao fornecimento do objeto licitado, incluídos os trabalhistas e sociais, de acordo com a Súmula 10⁷ do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente de: marcas, registros e patentes ao objeto cotado, e que a partir da participação no certame a licitante **declara-se ciente** de que na sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos

⁷ Súmula nº 10: O preço final do produto ofertado pelos proponentes deve incluir os tributos e demais encargos a serem suportados pelo ofertante.



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..

3 - É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas.

4 - No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

5 - O prazo de validade da proposta é **6 meses** a contar da data de sua apresentação.

6 - Serão desclassificadas as propostas:

a) - que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor;

b) - sejam incompletas, omissas, vagas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de impedir o julgamento; e,

c) apresentem valores superiores ao esperado pelo Município ou manifestamente inexequíveis.

ITEM	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QTDE.	VALOR UNIT.	SUBTOTAL
1	ALMÔNDEGAS BOVINAS: ALMÔNDEGAS DE 1ª QUALIDADE, DE CARNE BOVINA MOÍDAS, CONGELADAS, MODELADAS EM FORMATOS ARREDONDADOS. CONSTITUIÇÃO: SAL, PROTEÍNA VEGETAL, FARINHA DE ROSCA, CONDIMENTOS E SEM PIMENTA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: AUSÊNCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS, PELES, CARTILAGENS, INTESTINOS E NERVOS. PESO MÍNIMO DE 30G POR UNIDADE. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS. VALIDADE DE 6 A 12 MESES. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, TERMO-SOLDADO, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE A IMPACTO E CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM. RÓTULO CONTENDO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO E CARIMBO DO SISF. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.	KG	8610		
2	APRESUNTADO: DE 1ª QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE CARNE SUÍNA E/OU DE AVES, DEVIDAMENTE SELECIONADA, MOÍDA E PROCESSADA, ADICIONADA DE ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, SUBMETIDO A PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO, APRESENTADO NA FORMA RESFRIADA E FATIADA OU EM PEÇA, COM COLORAÇÃO ROSADA HOMOGÊNEA, TEXTURA FIRME E MACIA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, BOLORES, MANCHAS, EXSUDAÇÃO EXCESSIVA, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. QUANDO FATIADO, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR FATIAS UNIFORMES, ÍNTEGRAS E SEM FRAGMENTAÇÃO EXCESSIVA, PRÓPRIAS PARA CONSUMO, EM EMBALAGENS TRANSPARENTES, ATÓXICAS, À VÁCUO, CONTENDO 1 KG.	KG	1825		



	QUANDO EM PEÇA, DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE E ÍNTEGRA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, PODENDO SER A VÁCUO, E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE GARANTA PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DEVERÁ CONTER OBRIGATORIAMENTE DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, MODO DE USO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DE ACORDO A RDC 272/2019. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA.				
3	BACON: DE 1ª QUALIDADE, DEFUMADO EM PEÇA OU PICADO EM FATIAS FINAS OU CUBOS, EMBALADO A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. RÓTULO CONTENDO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, E VALIDADE, PESO E CARIMBO DO SIF. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.	KG	1195		
4	CARNE BOVINA – ACÉM: ACÉM BOVINO DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO DIANTEIRO DO BOVINO, COM MÚSCULOS ÍNTEGROS, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES, CARTILAGENS EXCESSIVAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, OSSOS, SEBO EM EXCESSO OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL E AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PODERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM CUBOS, EM ISCAS OU MOÍDO, CONFORME A SOLICITAÇÃO DO DEPARTAMENTO SOLICITANTE. SENDO QUE OS CORTES EM CUBOS OU ISCAS, DEVERÃO APRESENTAR PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO, PERMITINDO COCÇÃO UNIFORME. NA APRESENTAÇÃO MOÍDA, O PROCESSO DEVERÁ SER REALIZADO IMEDIATAMENTE ANTES DO RESFRIAMENTO OU CONGELAMENTO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE QUALQUER INGREDIENTE, ADITIVO OU CONSERVANTE.	KG	14580		



	EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, SELO DO SISP. QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.			
5	CARNE BOVINA – COXÃO MOLE: COXÃO MOLE DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO TRASEIRO DO BOVINO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULOS ÍNTEGROS, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES, CARTILAGENS EXCESSIVAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, OSSOS, SEBO EM EXCESSO OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL E AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PODERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM CUBOS, EM ISCAS OU MOÍDO, CONFORME A SOLICITAÇÃO DO DEPARTAMENTO SOLICITANTE. SENDO QUE OS CORTES EM CUBOS OU ISCAS, DEVERÃO APRESENTAR PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO, PERMITINDO COCÇÃO UNIFORME. EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, SELO DO SISP. QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A	KG	16790	



	-18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.				
6	CARNE BOVINA – PATINHO: PATINHO DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO TRASEIRO DO BOVINO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULOS ÍNTEGROS, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES, CARTILAGENS EXCESSIVAS, COÁGULOS SANGÜÍNEOS, OSSOS, SEBO EM EXCESSO OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL E AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PODERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM CUBOS, EM ISCAS OU MOÍDO, CONFORME A SOLICITAÇÃO DO DEPARTAMENTO SOLICITANTE. SENDO QUE OS CORTES EM CUBOS OU ISCAS, DEVERÃO APRESENTAR PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO, PERMITINDO COCÇÃO UNIFORME. EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, SELO DO SISP. QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.	KG	9150		
7	CARNE BOVINA – LAGARTO: LAGARTO DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO TRASEIRO DO BOVINO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULOS ÍNTEGROS, COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES,	KG	10075		



	CARTILAGENS EXCESSIVAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, OSSOS, SEBO EM EXCESSO OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL E AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PODERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM CUBOS, EM ISCAS OU MOÍDO, CONFORME A SOLICITAÇÃO DO DEPARTAMENTO SOLICITANTE. SENDO QUE OS CORTES EM CUBOS OU ISCAS, DEVERÃO APRESENTAR PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO, PERMITINDO COCÇÃO UNIFORME. EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE, FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, SELO DO SISP. QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.			
8	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA E SEM PELE, CORTADA EM 4 PARTES, DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDAS DE FRANGOS FRESCOS E PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO, DESOSSADAS, SEM PELE, CORTADAS EM QUATRO PARTES PADRONIZADAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E MACIA, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, HEMATOMAS EXTENSOS, OSSOS RESIDUAIS, CARTILAGENS EXCESSIVAS, PENAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, EXCESSO DE GORDURA OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO UNIFORME. EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, DESCRIÇÃO DO CORTE E	KG	21980	



	DA FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB TEMPERATURA ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL E ENTREGA SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.			
9	FILE DE TILÁPIA: DE 1ª QUALIDADE, OBTIDO DE PEIXES PROVENIENTES DE CULTIVO CONTROLADO OU PESCA AUTORIZADA, ABATIDOS E PROCESSADOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, APRESENTADO NA FORMA DE FILÉS SEM PELE E SEM ESPINHAS, COM CORTES REGULARES, COLORAÇÃO BRANCA A LEVEMENTE ROSADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E ÍNTEGRA, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, MANCHAS, HEMATOMAS, PARASITAS VISÍVEIS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA APARENTE E QUALIDADE COMPATÍVEL COM O PREPARO DE REFEIÇÕES. O FILE DEVERÁ SER SUBMETIDO A CONGELAMENTO RÁPIDO, MANTENDO SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, SENSORIAIS E NUTRICIONAIS, PODENDO SER FORNECIDO EM PEÇAS INDIVIDUAIS OU PORCIONADAS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO EDITAL, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE TEMPEROS, CONSERVANTES OU ADITIVOS NÃO DECLARADOS EM RÓTULO. NÃO SERÁ ADMITIDA A PRESENÇA EXCESSIVA DE GLACIAMENTO ALÉM DO PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DA ESPÉCIE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO, MODO DE PREPARO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ SER MANTIDO SOB CONGELAMENTO A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO CONGELADO, LIMPO E EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA.	KG	3100	



	SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.				
10	FRANGO INTEIRO CONGELADO: FRANGO INTEIRO, DE 1ª QUALIDADE, CONGELADO, EVISCERADO, SEM MIÚDOS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB RIGOROSO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO, ORIUNDO DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO E FISCALIZADO POR SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO SANITÁRIA ACEITO NO EDITAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE COMPLETAMENTE DEPENADO, EVISCERADO, COM RETIRADA TOTAL DE VÍSCERAS, PÉS, CABEÇA E PESCOÇO, LIVRE DE RESÍDUOS DE PENAS, PENUGENS, HEMATOMAS EXTENSOS, FRATURAS EXPOSTAS, CONTAMINAÇÕES FECAIS OU BILIARES. DEVERÁ APRESENTAR CONFORMAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE, COM MUSCULATURA FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME VARIANDO DO BRANCO AO AMARELO-CLARO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, ARROXEADAS INTENSAS OU ESCURECIMENTOS ANORMAIS. A PELE DEVERÁ ESTAR ÍNTEGRA, SEM RASGOS EXCESSIVOS, COM COBERTURA UNIFORME E SEM PRESENÇA DE SUJIDADES. APÓS DESCONGELAMENTO, DEVERÁ APRESENTAR ODOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, SENDO VEDADO QUALQUER ODOR ÁCIDO, PÚTRIDO OU ESTRANHO. O PRODUTO DEVERÁ SER SUBMETIDO A PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO, MANTENDO TEMPERATURA DE -18°C OU INFERIOR, SEM INDÍCIOS DE DESCONGELAMENTO PRÉVIO OU RECONGELAMENTO, SEM EXCESSO DE CRISTAIS DE GELO SOLTOS NA EMBALAGEM E SEM SINAIS DE QUEIMADURA POR CONGELAMENTO. NÃO SERÁ PERMITIDO EXCESSO DE ÁGUA SUPERFICIAL OU ACÚMULO DE GELO INDICATIVO DE DESCONFORMIDADE NO PROCESSO DE CONGELAMENTO. O FRANGO INTEIRO DEVERÁ APRESENTAR PESO UNIFORME, SENDO COMERCIALIZADO POR QUILOGRAMA. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E LACRADA DE ORIGEM, PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, PROTEGIDA POR EMBALAGEM SECUNDÁRIA ADEQUADA AO TRANSPORTE. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, PERFURADAS, COM VAZAMENTOS, SUJIDADES OU EXCESSO DE GELO SOLTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR, NÚMERO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO ACEITO NO EDITAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERADO EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, COM CONTROLE DE TEMPERATURA, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO	KG	9000		



	ATÉ O ATO DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE COMPATÍVEL COM O CRONOGRAMA DE CONSUMO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ATENDENDO AOS PERCENTUAIS MÍNIMOS DE VALIDADE REMANESCENTE ESTABELECIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO. O FRANGO INTEIRO CONGELADO DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES, AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS APLICÁVEIS E ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E TRANSPORTE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.				
11	HAMBURGUER 100% DE CARNE BOVINA EM SISTEMA IQF: HAMBÚRGUER DE 1ª QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, MOÍDA E MOLDADA EM FORMATO CIRCULAR UNIFORME, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CONGELAMENTO INDIVIDUAL RÁPIDO (IQF – INDIVIDUAL QUICK FROZEN), QUE GARANTE PEÇAS SOLTAS, SEM ADERÊNCIA ENTRE SI. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME NO ESTADO CONGELADO, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, NÃO CONTENDO OSSOS, CARTILAGENS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. O SABOR DEVERÁ SER SUAVE E ADEQUADO AO PÚBLICO ESCOLAR. O PRODUTO PODERÁ CONTER APENAS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E DEVIDAMENTE DECLARADOS EM RÓTULO, SENDO VEDADA A ADIÇÃO DE INGREDIENTES NÃO AUTORIZADOS, CORANTES ARTIFICIAIS NÃO PERMITIDOS OU SUBSTÂNCIAS PROIBIDAS. AS UNIDADES DEVERÃO APRESENTAR PESO INDIVIDUAL PADRONIZADO, CONFORME DEFINIDO NO EDITAL, ASSEGUANDO PORCIONAMENTO E RENDIMENTO ADEQUADOS. O HAMBÚRGUER DEVERÁ SER FORNECIDO CONGELADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, QUE PRESERVE AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO E EVITE QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, COMPOSIÇÃO, PESO LÍQUIDO E PESO UNITÁRIO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, MODO DE CONSERVAÇÃO, MODO DE PREPARO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB CONGELAMENTO A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO CONGELADO, LIMPO E	KG	3000		



	EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.				
12	LINGUIÇA TIPO CALABRESA FATIADA OU EM CUBOS PEQUENOS: LINGUIÇA CALABRESA DE 1ª QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DE CARNE SUÍNA E/OU BOVINA, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, DEVIDAMENTE MOÍDAS, TEMPERADAS, EMBUTIDAS E SUBMETIDAS A PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO, PODENDO SER DEFUMADA CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO AVERMELHADA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, ISENTOS DE RANÇO, BOLORES, MANCHAS, EXSUDAÇÃO EXCESSIVA, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. A LINGUIÇA PODERÁ SER FORNECIDA EM FATIAS OU EM CUBOS PEQUENOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO CARDÁPIO, DEVENDO OS CORTES APRESENTAR PADRONIZAÇÃO DE ESPESSURA E TAMANHO, FAVORECENDO COCÇÃO HOMOGÊNEA, RENDIMENTO ADEQUADO E DISTRIBUIÇÃO EQUILIBRADA NAS PREPARAÇÕES. EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO E A NECESSIDADE DO DEPARTAMENTO. NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE INGREDIENTES, TEMPEROS OU ADITIVOS ALÉM DAQUELES DECLARADOS EM RÓTULO E AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME DEFINIDO PELO DEPARTAMENTO SOLICITANTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, FORMA DE APRESENTAÇÃO, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SISF, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB TEMPERATURA ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DA ENTREGA. NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.	KG	8120		



13	LOMBO SUÍNO DESOSSADO: LOMBO SUÍNO DESOSSADO DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO PERNIL DO SUÍNO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULOS ÍNTEGROS, COM COLORAÇÃO ROSADA A VERMELHO-CLARO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E MACIA, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES, CARTILAGENS, OSSOS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, EXCESSO DE GORDURA APARENTE OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL, ADEQUADO AO PREPARO DE REFEIÇÕES DESTINADAS AO PÚBLICO ESCOLAR. O CORTE DEVERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM ISCAS OU EM BIFES FINOS, RESFRIADO OU CONGELADO, EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO DEPARTAMENTO SOLICITANTE, PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO E ESPESSURA QUE PERMITA COCÇÃO UNIFORME, BOM RENDIMENTO E TEXTURA ADEQUADA APÓS O PREPARO. OS BIFES FINOS DEVERÃO APRESENTAR ESPESSURA REGULAR, SEM RASGOS EXCESSIVOS; AS ISCAS DEVERÃO POSSUIR COMPRIMENTO E ESPESSURA COMPATÍVEIS COM PREPARAÇÕES REFOGADAS OU AO MOLHO; DEVERÃO SER PADRONIZADOS, FAVORECENDO PREPARO HOMOGÊNEO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE QUALQUER INGREDIENTE, TEMPERO, ADITIVO OU CONSERVANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE E DA FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SISP OU SIF, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB TEMPERATURA ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.	KG	8196		
----	---	----	------	--	--



14	MORTADELA TIPO DEFUMADA: ELABORADA A PARTIR DE CARNE SUÍNA E/OU BOVINA, DEVIDAMENTE SELECIONADA, MOÍDA E EMULSIFICADA, TEMPERADA, COZIDA E RESFRIADA, APRESENTADA FATIADA, COM COLORAÇÃO ROSADA HOMOGÊNEA, TEXTURA FIRME E MACIA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE RANÇO, BOLORES, MANCHAS ESCURAS, GRUMOS, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. INGREDIENTES MÍNIMOS ESPERADOS: CARNE SUÍNA E/OU BOVINA, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS, ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVE CONTER INGREDIENTES PROIBIDOS OU NÃO DECLARADOS EM RÓTULO. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS: FATIAS UNIFORMES, SEM EXCESSO DE FRAGMENTAÇÃO; SUPERFÍCIE LISA, SEM EXSUDAÇÃO EXCESSIVA DE LÍQUIDOS; SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, SEM AMARGOR OU ACIDEZ; ODOR PRÓPRIO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. APRESENTAÇÃO: PRODUTO RESFRIADO, ENTREGUE FATIADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, APROPRIADA PARA ALIMENTOS, RESISTENTE, SELADA E ATÓXICA, EMBALADA A VÁCUO. RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: MANTER SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0 °C E 4 °C; TRANSPORTE EM VEÍCULO REFRIGERADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. PRODUTO FABRICADO EM ESTABELECIMENTO REGISTRADO E FISCALIZADO PELO MINISTÉRIO AGRICULTURA SIF. ATENDER INTEGRALMENTE ÀS NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS VIGENTES DE ACORDO A RDC 272/2019.	KG	2445		
----	--	----	------	--	--



15	PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE: DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DE FRANGOS FRESCOS E PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO, DESOSSADO E SEM PELE, APRESENTADO NAS FORMAS EM ISCAS, EM CUBOS OU EM BIFES FINOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO CARDÁPIO, COM CORTES PADRONIZADOS QUE PERMITAM COCÇÃO UNIFORME, BOM RENDIMENTO E TEXTURA ADEQUADA APÓS O PREPARO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA CLARA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E MACIA, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, HEMATOMAS EXTENSOS, OSSOS RESIDUAIS, CARTILAGENS, PENAS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, EXCESSO DE GORDURA APARENTE OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ SER FORNECIDO RESFRIADO OU CONGELADO, EM PACOTES DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, CONFORME DEFINIDO PELO DEPARTAMENTO SOLICITANTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, DESCRIÇÃO DO CORTE E DA FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB TEMPERATURA ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.	KG	14070		
16	PERNIL SUÍNO: PERNIL SUÍNO DE 1ª QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, OBTIDO DA REGIÃO DO PERNIL DO SUÍNO, CONSTITUÍDO POR MÚSCULOS ÍNTEGROS, COM COLORAÇÃO ROSADA A VERMELHO-CLARO CARACTERÍSTICA, TEXTURA FIRME E MACIA, ODOR PRÓPRIO E ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, CONTUSÕES, HEMATOMAS, ABSCESSOS, LINFONODOS APARENTES, CARTILAGENS, OSSOS, COÁGULOS SANGUÍNEOS, EXCESSO DE GORDURA APARENTE OU QUALQUER MATÉRIA ESTRANHA. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA VISÍVEL, ADEQUADO AO PREPARO DE REFEIÇÕES DESTINADAS AO PÚBLICO ESCOLAR. O CORTE DEVERÁ SER FORNECIDO NAS APRESENTAÇÕES EM ISCAS, EM CUBOS OU EM BIFES FINOS, RESFRIADO OU CONGELADO, EM PACOTES	KG	13386		



	DE 01 KG, 02 KG E 05 KG, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO DEPARTAMENTO SOLICITANTE, PADRONIZAÇÃO DE TAMANHO E ESPESSURA QUE PERMITA COZÇÃO UNIFORME, BOM RENDIMENTO E TEXTURA ADEQUADA APÓS O PREPARO. OS BIFES FINOS DEVERÃO APRESENTAR ESPESSURA REGULAR, SEM RASGOS EXCESSIVOS; AS ISCAS DEVERÃO POSSUIR COMPRIMENTO E ESPESSURA COMPATÍVEIS COM PREPARAÇÕES REFOGADAS OU AO MOLHO; E OS CUBOS DEVERÃO SER PADRONIZADOS, FAVORECENDO PREPARO HOMOGÊNEO, NÃO SENDO PERMITIDA A ADIÇÃO DE QUALQUER INGREDIENTE, TEMPERO, ADITIVO OU CONSERVANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, IDENTIFICAÇÃO DO CORTE E DA FORMA DE APRESENTAÇÃO, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SISF, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. QUANDO RESFRIADO, O PRODUTO DEVERÁ SER MANTIDO SOB TEMPERATURA ENTRE 0 °C E 4 °C; QUANDO CONGELADO, A -18 °C OU INFERIOR, SENDO TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DE FRIO ATÉ O LOCAL DE ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.				
17	SALSICHA: DE 1ª QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA E/OU CARNE SUÍNA, BOVINA OU DE AVES, DEVIDAMENTE PROCESSADAS, EMULSIFICADAS, TEMPERADAS E SUBMETIDAS A TRATAMENTO TÉRMICO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO ROSADA UNIFORME, TEXTURA FIRME E MACIA, SABOR SUAVE E ODOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE RANÇO, BOLORES, MANCHAS, EXSUDAÇÃO EXCESSIVA, CORPOS ESTRANHOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE INDIQUEM DETERIORAÇÃO. DEVERÁ CONTER APENAS INGREDIENTES E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, DEVIDAMENTE DECLARADOS EM RÓTULO, SENDO VEDADA A PRESENÇA DE INGREDIENTES PROIBIDOS, CORANTES NÃO AUTORIZADOS OU SUBSTÂNCIAS NÃO INFORMADAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PADRÃO DE QUALIDADE COMPATÍVEL COM A CLASSIFICAÇÃO "PRIMEIRA QUALIDADE", COM BOA COESÃO DA MASSA E AUSÊNCIA DE FRAGMENTAÇÃO EXCESSIVA APÓS O PREPARO. A SALSICHA DEVERÁ SER FORNECIDA CONGELADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, RESISTENTE, ÍNTEGRA E PRÓPRIA PARA	KG	8480		



ALIMENTOS, DEVIDAMENTE SELADA, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA QUE ASSEGURE PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. APRESENTADA EM PACOTES CONTENDO 3 KG OU 5 KG. A ROTULAGEM DEVERÁ CONTER DENOMINAÇÃO DE VENDA, LISTA DE INGREDIENTES, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, CNPJ, REGISTRO NO SIF, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO OU CONGELADO, LIMPO, EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A MANUTENÇÃO DA CADEIA DO FRIO ATÉ O LOCAL DA ENTREGA. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO A RDC 272/2019.				
--	--	--	--	--

LOCAL E DATA

RESPONSÁVEL



EDITAL DE LICITAÇÃO

ANEXO IV

**MODELO REFERENCIAL DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NA SITUAÇÃO DE
MICROEMPRESAS/EMPRESAS DE PEQUENO PORTE/MICROEMPREENDEDORES
INDIVIDUAIS/SOCIEDADES COOPERATIVAS DE CONSUMO**

A ____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº ____, com sede na (endereço completo), por intermédio de seu representante legal ____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) da cédula de identidade RG nº e inscrito no CPF sob nº ____, Declara sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual ou sociedade cooperativa de consumo, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos [art. 42](#) ao art. 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, de acordo com o artigo 13, §2º do Decreto Federal nº 8.538, de 6 de outubro de 2015.

_____, _____ de _____ de _____.

(NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA PESSOA JURÍDICA)



ANEXO V

Ao pregoeiro:

MODELO REFERENCIAL DE DECLARAÇÃO 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

A ____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº ____, com sede na (endereço completo), por intermédio de seu representante legal ____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador(a) da cédula de identidade RG nº e inscrito no CPF sob nº ____, Declara sob as penas da lei, 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.

_____, _____ de _____ de _____.

(NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA PESSOA JURÍDICA)



EDITAL DE LICITAÇÃO
ANEXO VI
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

(SEGUE EM ARQUIVO SEPARADO)



**EDITAL DE LICITAÇÃO
ANEXO VII**

**PREGÃO ELETRÔNICO n.º 019/2026
PROCESSO LICITATÓRIO n.º 052/2026
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º**

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS E DEFUMADOS, DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO ASSEGURAR A OFERTA DE REFEIÇÕES NUTRICIONALMENTE ADEQUADAS, SEGURAS E PADRONIZADAS AOS ESTUDANTES DA REDE PÚBLICA E ESTADUAL DE ENSINO, EM ATENDIMENTO AO INTERESSE PÚBLICO E ÀS POLÍTICAS PÚBLICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E DEMAIS DEPARTAMENTOS MUNICIPAIS, PELO PRAZO DE 12 (DOZE) MESES.

Ata de registro preços que celebram entre si o **MUNICÍPIO DE GUAPIAÇU**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob nº 45.728.326/0001-78, com Sede na Avenida Abrahão José de Lima, nº 572, Centro, CEP: 15.110-000, no município de Guapiáçu, Estado de São Paulo, representada neste ato pelo seu Prefeito Municipal, senhor **CARLOS CESAR ZAITUNE**, brasileiro, estado civil xxx, nascido em xxx, residente na xxxx, e-mail: xxxx,, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR DO REGISTRO**, e a xxx, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob, sediada no endereço nº, bairro, Cidade, Estado, neste ato representada por nacionalidade, estado civil, portador do RG n.º, e inscrito no CPF sob n.º, denominada **DETENTORA DO REGISTRO**, acordam e ajustam firmar a presente ata de registro de preços, originada do **PREGÃO ELETRÔNICO n.º 019/2026 e processo administrativo nº 3517505.402.00000659/2026-41**, nos termos da proposta apresentada e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - Constitui objeto do presente pregão o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS E DEFUMADOS**, destinadas à alimentação escolar, visando assegurar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, seguras e padronizadas aos estudantes da rede pública e estadual de ensino, em atendimento ao interesse público e às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional e demais departamentos municipais, pelo prazo de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações do Termo de Referência, Anexo I deste edital.



1.2 – Este instrumento não obriga o Município a solicitar o produto contido na ata, sendo facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurando ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

1.3– Integram a presente ATA a proposta apresentada pela licitante vencedora e o Termo de Referência, constante do Anexo II.

1.4 – O Sistema de Registro de Preços regula-se pelo **Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023 e Lei Federal nº 14.133/2021.**

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 – A presente Ata de Registro de Preços terá vigência/validade de 1 ano, podendo ser prorrogada por igual período, a critério da Administração, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2 – A vigência da Ata de Registro de Preços iniciar-se-á após a sua publicação.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA EXPECTATIVA DO FORNECIMENTO

3.1 - O ajuste com o fornecedor registrado será formalizado pelo MUNICIPIO mediante emissão da Solicitação de Fornecimento, observadas as disposições contidas no Edital.

3.2 - O compromisso de entrega só estará caracterizado mediante o comprovado recebimento, pelo Fornecedor da Solicitação de Fornecimento, decorrente desta Ata de Registro de Preços.

3.3 - O fornecedor registrado fica obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a validade desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUARTA – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 - Os serviços deverão ser prestados sempre que necessário, de acordo com a solicitação e a necessidade, conforme anexo I.

4.2 - Qualquer dano que ocorrer na entrega do produto fica sob total responsabilidade da detentora do registro, bem como qualquer falha que ocorrer no fornecimento do objeto fica sob total responsabilidade da licitante vencedora, sendo que será recusada a entrega que não estiver de acordo com o termo de referência da licitação.

4.3 - Caso a pessoa jurídica não cumprir com as especificações do edital, a mesma estará deixando de cumprir o objeto, devendo sofrer as sanções cabíveis, bem como implicará na decadência do direito do licitante à inclusão dos seus preços no sistema de registro.

4.4 – O fornecimento do objeto da licitação será efetuado independentemente de contrato formal, reconhecendo desde já o licitante que a Ata de Registro de Preços, as Solicitações de Fornecimento e empenhos representam compromisso entre as partes.



4.5 - Apurada, em qualquer tempo, divergência entre as especificações pré-fixadas e o fornecimento efetuado, serão aplicadas as sanções previstas neste edital e na legislação vigente.

CLÁUSULA QUINTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

5.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após emissão de nota fiscal/documento equivalente, que deverá conter o **número da licitação**, devendo a Administração certificar que a pessoa jurídica está regular com suas obrigações tributárias, encargos trabalhistas e sociais.

5.2 – As notas fiscais/documento equivalente deverão ser encaminhados para os **e-mails: saude@guapiacu.sp.gov.br, educacao@guapiacu.sp.gov.br e social@guapiacu.sp.gov.br**

5.3 – Será considerado atraso no pagamento, se **decorrido 2 (dois) meses**, contados da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos, não houve adimplemento da obrigação pela Administração, o que incidirá correção monetária sobre o valor devido utilizando-se o IPCA; juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, e multa no valor de 10% da nota fiscal.

5.4 – O disposto no item **5.3**, não se aplica em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o contratado tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha assegurado à contratada o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.

CLÁUSULA SEXTA - DOS PREÇOS REGISTRADOS E CONTROLE:

6.1 - O MUNICIPIO, adotará a prática de todos os atos necessários ao controle e administração da presente Ata.

6.2. O preço registrado e a indicação do respectivo fornecedor detentor da Ata serão divulgados em meio eletrônico.

CLÁUSULA SÉTIMA– DA REVISÃO DOS VALORES REGISTRADOS.

7.1. Os preços registrados poderão ser revistos nas hipóteses previstas no art. 25, inciso III, do Decreto nº 11.462/2023, observado o disposto na Lei nº 14.133/2021, nos seguintes casos:

- I – Ocorrência de fatos supervenientes, extraordinários e imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que alterem o equilíbrio econômico-financeiro originalmente pactuado;
- II – Alterações nos encargos legais ou tributários diretamente relacionados à execução dos serviços contratados, inclusive variações trabalhistas que comprovadamente impactem os custos;



III – Reajuste anual dos preços, com base na variação acumulada do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, apurada no período de 12 (doze) meses, contados **a partir da data do orçamento estimado**;

IV – Situações excepcionais que justifiquem repactuação, se cabível, conforme a natureza do serviço e os elementos que compõem a planilha de custos, nos termos da legislação vigente.

7.2. A solicitação de revisão deverá ser formalmente apresentada pela contratada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data pretendida para aplicação da revisão, acompanhada de:

I - Justificativa técnica e econômica;

II - Memória de cálculo atualizada;

III - Documentos comprobatórios das variações de preços e custos.

7.3. A Administração, mediante análise técnica e parecer jurídico, poderá aceitar, negociar ou indeferir a solicitação, cabendo, em caso de aprovação, a formalização por meio de termo aditivo à ata de registro de preços.

7.4. A ausência de solicitação pela contratada não impede a Administração de promover a redução dos preços registrados, caso se verifique, por levantamento de mercado, a redução dos custos dos serviços, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA OITAVA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS E DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1 - O fornecedor registrado terá o seu registro cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) não retirar Nota de Empenho no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir seu preço registrado na hipótese de se tornarem superiores aos praticados no mercado; e,

d) sofrer sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município; declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

8.2. O cancelamento de registro nas hipóteses prevista no item 8.1, será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

8.3 – O cancelamento do registro poderá também por fato superveniente decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados por:



a) razões de interesse público; e.

b) a pedido do fornecedor.

8.4 – O detentor do registro será responsabilizado administrativamente se cometer as seguintes infrações, assegurado o contraditório/ampla defesa:

1 - Dar causa à inexecução parcial da ata;

2 - Dar causa à inexecução parcial da ata que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

3 - Dar causa à inexecução total da ata;

4 - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

5 - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

6 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida;

7 - Fraudar ou praticar ato fraudulento na execução;

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

9 - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos;

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

8.5 – Caso cometa alguma infração, poderá ser aplicada ao responsável as seguintes sanções:

1 - Advertência;

2 – Multa, de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do preço registrado em caso de inadimplência total ou parcial do Contrato

3 - Impedimento de licitar e contratar;

4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.6 - Na aplicação das sanções serão considerados:

1 - a natureza e a gravidade da infração cometida;

2 - As peculiaridades do caso concreto;

3 - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

4 - Os danos que dela provierem para a Administração Pública;



5 - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle; e,

8.7 – O atraso injustificado para executar o objeto contratual, ensejará em multa de mora de 1% do valor contratual por dia.

8.8 - As penalidades acima mencionadas não excluem quaisquer outras previstas em Lei, nem o direito que assiste o Município de ressarcir-se das perdas e danos que vier a sofrer

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES

9.1 - Do detentor do registro:

- a) – cumprir todo o disposto no edital, Termo de Referência e Ata de Registro de Preços;
- b) – Responder civil e administrativamente, por todos os danos, perdas e prejuízos que por dolo ou culpa no cumprimento da Ata venha diretamente ou indiretamente provocar ou causar por si ou por seus empregados ao Município, a terceiros, bem como ao Patrimônio Público;
- c) – Arcar com todos os encargos e obrigações de natureza trabalhista, previdenciária, acidentária, tributária, administrativa e civil decorrentes do cumprimento da Ata, bem como, o Município se isenta de qualquer vínculo empregatício;
- d) – manter durante a vigência da Ata todas as condições exigidas no edital; e,
- e) – caso do detentor do registro seja microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo, deverá solicitar seu desenquadramento da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte quando houver ultrapassado o limite de faturamento estabelecido no [art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), no ano fiscal anterior, sob pena de ser declarado inidôneo para licitar e contratar com a administração pública, sem prejuízo das demais sanções, caso usufrua ou tente usufruir indevidamente dos benefícios previstos neste Decreto.

9.1.1 - A qualidade dos produtos será de inteira responsabilidade do detentor da Ata.

9.2 - Do Município

- a) – Prestar todos os esclarecimentos necessários para a Execução da Ata de Registro de Preços;
- b) – promover a fiscalização da execução do objeto;
- c) – elaborar e manter atualizada a listagem de preço do produto da Ata; e
- d) – Promover o pagamento na época oportuna.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA DIVULGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 - A presente Ata será divulgada no portal transparência, podendo ser encontrada no seguinte endereço: <http://187.9.146.42:8079/Transparencia/> após clicar em licitações e contratos e apertar a opção- licitações.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO:



11.1 - As dúvidas decorrentes da presente Ata serão dirimidas no Foro da Comarca de São José do Rio Preto/SP.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 - O Município não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços, principalmente se durante a sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado.

12.2. A despesa com as solicitações ocorrerá à conta da Dotação Orçamentária vigente na época da emissão da nota de empenho pelo órgão e/ou unidade administrativa interessada.

12.3 - Fazem parte integrante desta Ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no edital.

12.4 - E, por estarem de acordo com as disposições contidas na presente Ata, assinam este instrumento em ____ (____) vias de igual e teor e forma.

Local, data.

**MUNICÍPIO DE GUAPIAÇU
CARLOS CESAR ZAITUNE
PREFEITO**

DETENTORA DO REGISTRO

**Representante(s)
TABELA DE PREÇOS**



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIAÇU

Unidade da Cozinha Piloto

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Constitui objeto do presente pregão o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, EMBUTIDOS E DEFUMADOS**, destinadas à alimentação escolar, visando assegurar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, seguras e padronizadas aos estudantes da rede pública e estadual de ensino, em atendimento ao interesse público e às políticas públicas de segurança alimentar e nutricional e demais departamentos municipais, pelo prazo de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações deste Termo de Referência.1.1. Classificação do bem

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A justificativa da necessidade da contratação encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar.

3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. No quadro abaixo, seguem as informações relacionadas as especificações mínimas do objeto, unidade de medida e respectivas quantidades:

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Unidade</u>	<u>Especificações</u>	<u>Valor Kg</u>	<u>Valor Total</u>
-------------	-------------------	----------------	-----------------------	-----------------	--------------------

01	8.610	KG	Almôndegas Bovinas: Almôndegas de 1ª qualidade, de carne bovina moídas, congeladas, modeladas em formatos arredondados. Constituição: Sal, proteína vegetal, farinha de rosca, condimentos e sem pimenta. Características adicionais: Ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos e nervos. Peso mínimo de 30g por unidade. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Validade de 6 a 12 meses. Embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termo-soldado, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Acondicionada em caixa de papelão reforçada, resistente a impacto e condições de estocagem. Rótulo contendo lote, data de fabricação e validade, peso e carimbo do SISP. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.	R\$39,33	R\$338.631,30
02	1.825	KG	Apresentado: de 1ª qualidade, elaborado a partir de carne suína e/ou de aves, devidamente selecionada, moída e processada, adicionada de água, sal, condimentos e aditivos permitidos pela legislação vigente, submetido a processo térmico adequado, apresentado na forma resfriada e fatiada ou em peça, com coloração rosada homogênea, textura firme e macia,	R\$33,40	R\$60.955,00

		sabor e odor característicos, isento de ranço, bolores, manchas, exsudação excessiva, corpos estranhos ou quaisquer alterações que indiquem deterioração. Quando fatiado, o produto deverá apresentar fatias uniformes, íntegras e sem fragmentação excessiva, próprias para consumo, em embalagens transparentes, atóxicas, à vácuo, contendo 1 Kg. Quando em peça, deverá ser acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente e íntegra, própria para alimentos, devidamente selada, podendo ser a vácuo, e acondicionado em embalagem secundária que garanta proteção durante o transporte e armazenamento. O rótulo deverá conter obrigatoriamente denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no órgão de inspeção competente, condições de conservação, modo de uso e informações nutricionais, conforme legislação sanitária vigente de acordo a RDC 272/2019. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado, limpo, exclusivo para alimentos, com controle de temperatura, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega.	
--	--	---	--

03	1.195	KG	Bacon: de 1ª qualidade, defumado em peça ou picado em fatias finas ou cubos, embalado a vácuo, em saco plástico, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação, data de validade, quantidade do produto, inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Rótulo contendo lote, data de fabricação, e validade, peso e carimbo do SIF. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.	R\$36,80	R\$43.976,00
04	14.580	KG	Carne Bovina – Acém: Acém bovino de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do dianteiro do bovino, com músculos íntegros, coloração vermelho-vivo característica, textura firme, odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens excessivas, coágulos sanguíneos, ossos, sebo em excesso ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura visível e ausência de sinais de deterioração. Poderá ser fornecido nas apresentações em cubos, em iscas ou moído, conforme a solicitação do departamento solicitante.	R\$42,51	R\$619.795,80

Sendo que os cortes em cubos ou iscas, deverão apresentar padronização de tamanho, permitindo cocção uniforme. Na apresentação moída, o processo deverá ser realizado imediatamente antes do resfriamento ou congelamento, não sendo permitida a adição de qualquer ingrediente, aditivo ou conservante.

Em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, resfriado ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento.

Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte, forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, Selo do SISP.

Quando resfriado, o produto deverá ser mantido entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega.

Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.

05	16.790	KG	Carne Bovina – Coxão Mole: Coxão Mole de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do traseiro do bovino, constituído por músculos íntegros, coloração vermelho-vivo característica, textura firme, odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens excessivas, coágulos sanguíneos, ossos, sebo em excesso ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura visível e ausência de sinais de deterioração. Poderá ser fornecido nas apresentações em cubos, em iscas ou moído, conforme a solicitação do departamento solicitante. Sendo que os cortes em cubos ou iscas, deverão apresentar padronização de tamanho, permitindo cocção uniforme. Em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, resfriado ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte,	R\$46,41	R\$779.223,90
----	--------	----	---	----------	---------------

			forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, Selo do SISP. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019		
06	9.150	KG	Carne Bovina – Patinho: Patinho de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do traseiro do bovino, constituído por músculos íntegros, coloração vermelho-vivo característica, textura firme, odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens excessivas, coágulos sanguíneos, ossos, sebo em excesso ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura visível e ausência de sinais de deterioração. Poderá ser fornecido nas apresentações em cubos, em iscas ou moído, conforme a solicitação do departamento solicitante. Sendo que os cortes em cubos ou iscas, deverão apresentar padronização	R\$42,90	R\$392.535,00

			de tamanho, permitindo cocção uniforme. Em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, resfriado ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte, forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, Selo do SISP. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
07	10.075	KG	Carne Bovina – Lagarto: Lagarto de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do traseiro do bovino, constituído por músculos íntegros, coloração vermelho-vivo	R\$51,01	R\$513.925,75

característica, textura firme, odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens excessivas, coágulos sanguíneos, ossos, sebo em excesso ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura visível e ausência de sinais de deterioração.

Poderá ser fornecido nas apresentações em cubos, em iscas ou moído, conforme a solicitação do departamento solicitante. Sendo que os cortes em cubos ou iscas, deverão apresentar padronização de tamanho, permitindo cocção uniforme. Em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, resfriado ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento.

Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte, forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, Selo do SISP.

Quando resfriado, o produto deverá ser mantido entre 0 °C e 4 °C;

			quando congelado, a –18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
08	21.980	Kg	<i>Coxa/sobrecoxa de frango desossada e sem pele, cortada em 4 partes</i>, de 1ª qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial, obtidas de frangos frescos e próprios para consumo humano, desossadas, sem pele, cortadas em quatro partes padronizadas, apresentando coloração rosada característica, textura firme e macia, odor próprio e isento de odores estranhos, hematomas extensos, ossos residuais, cartilagens excessivas, penas, coágulos sanguíneos, excesso de gordura ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar aspecto uniforme. Em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, resfriado ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda,	R\$34,57	R\$759.848,60

			descrição do corte e da forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no serviço de inspeção competente, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido sob temperatura entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local e entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
09	3.100	Kg	Filé de Tilápia: de 1ª qualidade, obtido de peixes provenientes de cultivo controlado ou pesca autorizada, abatidos e processados sob inspeção sanitária oficial, apresentado na forma de filés sem pele e sem espinhas, com cortes regulares, coloração branca a levemente rosada característica, textura firme e íntegra, odor próprio e isento de odores estranhos, manchas, hematomas, parasitas visíveis ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura aparente e qualidade compatível com o preparo de refeições. O filé deverá ser	R\$49,87	R\$154.597,00

submetido a congelamento rápido, mantendo suas características físicas, sensoriais e nutricionais, podendo ser fornecido em peças individuais ou porcionadas, conforme especificação do edital, não sendo permitida a adição de temperos, conservantes ou aditivos não declarados em rótulo. Não será admitida a presença excessiva de glaciamento além do permitido pela legislação vigente.

O produto deverá ser fornecido congelado, acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação da espécie, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no órgão competente, condições de conservação, modo de preparo e informações nutricionais, conforme legislação vigente.

Deverá ser mantido sob congelamento a -18°C ou inferior, sendo transportado em veículo congelado, limpo e exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega.

Suas condições deverão

			estar de acordo a RDC 272/2019.		
10	9.000	Kg	Frango Inteiro Congelado: Frango inteiro, de 1ª qualidade, congelado, eviscerado, sem miúdos, proveniente de aves sadias, abatidas sob rigoroso controle higiênico-sanitário, oriundo de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço oficial de inspeção sanitária aceito no edital. O produto deverá apresentar-se completamente depenado, eviscerado, com retirada total de vísceras, pés, cabeça e pescoço, livre de resíduos de penas, penugens, hematomas extensos, fraturas expostas, contaminações fecais ou biliares. Deverá apresentar conformação característica da espécie, com musculatura firme, coloração uniforme variando do branco ao amarelo-claro, sem manchas esverdeadas, arroxeadas intensas ou escurecimentos anormais. A pele deverá estar íntegra, sem rasgos excessivos, com cobertura uniforme e sem presença de sujidades. Após descongelamento, deverá apresentar odor suave e característico, sendo vedado qualquer odor ácido, pútrido ou estranho. O produto deverá ser submetido a processo de congelamento rápido, mantendo temperatura de -18°C ou inferior, sem indícios de descongelamento prévio ou recongelamento, sem excesso de cristais de	R\$33,97	R\$305.730,00

gelo soltos na embalagem e sem sinais de queimadura por congelamento. Não será permitido excesso de água superficial ou acúmulo de gelo indicativo de desconformidade no processo de congelamento.

O frango inteiro deverá apresentar peso uniforme, sendo comercializado por quilograma.

Deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e lacrada de origem, própria para contato com alimentos, protegida por embalagem secundária adequada ao transporte. Não serão aceitas embalagens violadas, rasgadas, perfuradas, com vazamentos, sujidades ou excesso de gelo solto. A rotulagem deverá conter denominação do produto, identificação do estabelecimento produtor, número de registro no serviço oficial de inspeção aceito no edital, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento.

O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado exclusivo para alimentos, com controle de temperatura, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o ato da entrega. O produto deverá apresentar prazo de validade compatível com o cronograma de consumo da alimentação escolar, atendendo aos percentuais mínimos de

			validade remanescente estabelecidos no Termo de Referência no momento do recebimento. O frango inteiro congelado deverá atender integralmente às normas sanitárias vigentes, aos padrões microbiológicos aplicáveis e às boas práticas de fabricação e transporte. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
11	3.000	Kg	Hamburguer 100% de carne bovina em sistema IQF: Hambúrguer de 1ª qualidade, elaborado a partir de carne bovina, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, moída e moldada em formato circular uniforme, submetida ao processo de congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen), que garante peças soltas, sem aderência entre si. O produto deverá apresentar coloração característica, textura firme no estado congelado, odor próprio e isento de odores estranhos, não contendo ossos, cartilagens, matérias estranhas ou sinais de deterioração. O sabor deverá ser suave e adequado ao público escolar. O produto poderá conter apenas ingredientes permitidos pela legislação vigente e devidamente declarados em rótulo, sendo vedada a adição de ingredientes não autorizados, corantes artificiais não permitidos	R\$44,17	R\$132.510,00

			ou substâncias proibidas. As unidades deverão apresentar peso individual padronizado, conforme definido no edital, assegurando porcionamento e rendimento adequados. O hambúrguer deverá ser fornecido congelado, acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, que preserve as características do produto e evite queimaduras por congelamento, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, composição, peso líquido e peso unitário, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no serviço de inspeção competente, modo de conservação, modo de preparo e informações nutricionais, conforme legislação vigente. O produto deverá ser mantido sob congelamento a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo congelado, limpo e exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
12	8.120	Kg	Lingüiça tipo Calabresa	R\$31,63	R\$256.835,60

Fatiada ou em Cubos

P e q u e n o s : Linguiça calabresa de 1ª qualidade, elaborada a partir de carne suína e/ou bovina, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, devidamente moídas, temperadas, embutidas e submetidas a processo térmico adequado, podendo ser defumada conforme padrão do fabricante. O produto deverá apresentar coloração avermelhada característica, textura firme, sabor e odor próprios, isento de ranço, bolores, manchas, exsudação excessiva, corpos estranhos ou quaisquer alterações que indiquem deterioração.

A linguiça poderá ser fornecida em fatias ou em cubos pequenos, conforme especificação do cardápio, devendo os cortes apresentar padronização de espessura e tamanho, favorecendo cocção homogênea, rendimento adequado e distribuição equilibrada nas preparações.

Em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, resfriado ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento.

Não será permitida a adição de ingredientes, temperos ou aditivos além daqueles declarados em rótulo e autorizados pela legislação vigente.

O produto deverá ser fornecido resfriado ou

			congelado, conforme definido pelo Departamento Solicitante, acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, forma de apresentação, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no SISP, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido sob temperatura entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local da entrega. número do registro no Ministério da Agricultura. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
13	8.196	Kg	Lombo Suíno Desossado: Lombo Suíno Desossado de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do pernil do suíno, constituído por músculos íntegros, com coloração rosada a vermelho-claro característica, textura	R\$33,78	R\$276.860,88

firme e macia, odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens, ossos, coágulos sanguíneos, excesso de gordura aparente ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura visível, adequado ao preparo de refeições destinadas ao público escolar.

O corte deverá ser fornecido nas apresentações em iscas ou em bifes finos, **resfriado ou congelado**, em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, conforme especificação do departamento solicitante, padronização de tamanho e espessura que permita cocção uniforme, bom rendimento e textura adequada após o preparo. Os bifes finos deverão apresentar espessura regular, sem rasgos excessivos; as iscas deverão possuir comprimento e espessura compatíveis com preparações refogadas ou ao molho; deverão ser padronizados, favorecendo preparo homogêneo, não sendo permitida a adição de qualquer ingrediente, tempero, aditivo ou conservante.

Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção

			durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte e da forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no SISP ou SIF, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido sob temperatura entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
14	2.445	Kg	Mortadela tipo defumada: elaborada a partir de carne suína e/ou bovina, devidamente selecionada, moída e emulsificada, temperada, cozida e resfriada, apresentada fatiada, com coloração rosada homogênea, textura firme e macia, sabor e odor característicos, isenta de ranço, bolores, manchas escuras, grumos, corpos estranhos ou quaisquer alterações que indiquem deterioração. Ingredientes mínimos esperados: Carne suína e/ou bovina, água, sal, condimentos naturais, aditivos permitidos pela	R\$37,38	R\$91.394,10

				legislação vigente. Não deve conter ingredientes proibidos ou não declarados em rótulo. Características físicas e sensoriais: fatias uniformes, sem excesso de fragmentação; superfície lisa, sem exsudação excessiva de líquidos; Sabor suave, característico do produto, sem amargor ou acidez; odor próprio, livre de odores estranhos. Apresentação: Produto resfriado, entregue fatiado, acondicionado em embalagem íntegra, apropriada para alimentos, resistente, selada e atóxica, embalada a vácuo. Rótulo contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no órgão competente, condições de conservação e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Condições de conservação e transporte: Manter sob refrigeração entre 0 °C e 4 °C; Transporte em veículo refrigerado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Produto fabricado em estabelecimento registrado e fiscalizado pelo Ministério a		
--	--	--	--	---	--	--

			Agricultura SIF. Atender integralmente às normas da legislação sanitária e de segurança dos alimentos vigentes de acordo a RDC 272/2019.		
15	14.070	Kg	Peito de Frango Desossado e sem Pele: de 1ª qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial, obtido de frangos frescos e próprios para consumo humano, desossado e sem pele, apresentado nas formas em iscas, em cubos ou em bifes finos, conforme especificação do cardápio, com cortes padronizados que permitam cocção uniforme, bom rendimento e textura adequada após o preparo. O produto deverá apresentar coloração rosada clara característica, textura firme e macia, odor próprio e isento de odores estranhos, hematomas extensos, ossos residuais, cartilagens, penas, coágulos sanguíneos, excesso de gordura aparente ou qualquer matéria estranha. O produto deverá ser fornecido resfriado ou congelado, em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, conforme definido pelo departamento solicitante, acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter	R\$33,16	R\$466.561,20

			denominação de venda, descrição do corte e da forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no serviço de inspeção competente, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido sob temperatura entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
16	13.386	Kg	Pernil Suíno: Pernil Suíno de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do pernil do suíno, constituído por músculos íntegros, com coloração rosada a vermelho-claro característica, textura firme e macia, odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens, ossos, coágulos sanguíneos, excesso de gordura aparente ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura visível, adequado ao	R\$28,68	R\$383.910,48

preparo de refeições destinadas ao público escolar.

O corte deverá ser fornecido nas apresentações em iscas, em cubos ou em bifes finos, **resfriado ou congelado**, em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, conforme especificação do departamento solicitante, padronização de tamanho e espessura que permita cocção uniforme, bom rendimento e textura adequada após o preparo. Os bifes finos deverão apresentar espessura regular, sem rasgos excessivos; as iscas deverão possuir comprimento e espessura compatíveis com preparações refogadas ou ao molho; e os cubos deverão ser padronizados, favorecendo preparo homogêneo, não sendo permitida a adição de qualquer ingrediente, tempero, aditivo ou conservante.

Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte e da forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no SISP, condições de conservação e demais informações

			exigidas pela legislação vigente. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido sob temperatura entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
17	8.480	Kg	Salsicha: de 1ª qualidade, elaborada a partir de carne mecanicamente separada e/ou carne suína, bovina ou de aves, devidamente processadas, emulsificadas, temperadas e submetidas a tratamento térmico adequado. O produto deverá apresentar coloração rosada uniforme, textura firme e macia, sabor suave e odor característico, isento de ranço, bolores, manchas, exsudação excessiva, corpos estranhos ou quaisquer alterações que indiquem deterioração. Deverá conter apenas ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente, devidamente declarados em rótulo, sendo vedada a presença de ingredientes proibidos, corantes não autorizados ou substâncias não informadas. O produto deverá apresentar padrão de qualidade compatível com a classificação “primeira qualidade”, com boa coesão da massa e ausência de fragmentação	R\$19,99	R\$169.515,20

		excessiva após o preparo. A salsicha deverá ser fornecida congelada, acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. Apresentada em pacotes contendo 3 Kg ou 5 Kg. A rotulagem deverá conter denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no SIF, condições de conservação e informações nutricionais, conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local da entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.	
Valor: R\$5.746.805,81			

3.2. Do acondicionamento

Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados, de forma a preservar integralmente suas características físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais, garantindo a segurança alimentar até o momento do consumo.

3.3. Das Embalagens:

Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens próprias para alimentos, atóxicas, íntegras, resistentes, impermeáveis e adequadas ao tipo de produto (refrigerado ou congelado).

As embalagens deverão estar lacradas de origem, sem sinais de violação, perfurações,

vazamentos, umidade excessiva, estufamento ou qualquer indício de comprometimento da integridade do produto.

Não será permitida a entrega de produtos em:

- Embalagens rasgadas, remendadas ou reutilizadas;
- Caixas de papelão molhadas, sujas ou danificadas;
- Embalagens com rótulos ilegíveis, rasurados ou incompletos.

3.4. Da Identificação e Rotulagem:

As embalagens deverão conter, de forma clara, legível e indelével:

- Denominação do produto (NTA);
- Identificação do estabelecimento produtor;
- Número do registro no serviço oficial de inspeção SISP;
- Número do lote;
- Data de fabricação;
- Prazo de validade;
- Condições de armazenamento;
- Peso líquido.

3.5. Do Transporte:

O transporte dos produtos cárneos deverá ser realizado exclusivamente em veículo refrigerado, com sistema de refrigeração em perfeito funcionamento, adequado ao transporte de alimentos perecíveis.

O veículo deverá apresentar:

- Compartimento de carga exclusivo para alimentos;
- Superfícies internas lisas, impermeáveis, laváveis e em bom estado de conservação;
- Ausência de odores estranhos, sujidades ou materiais estranhos.

É vedado o transporte conjunto de produtos cárneos com:

- Produtos químicos;
- Materiais de limpeza;
- Lixo;
- Qualquer outro item que possa causar contaminação cruzada.

3.6. Da Temperatura no Transporte e na Entrega:

Os produtos deverão ser transportados e entregues respeitando rigorosamente as seguintes temperaturas:

- Produtos refrigerados: até 4°C;

- Produtos congelados: –18°C ou inferior.

4. Da Fiscalização e Recusa:

A fiscalização poderá recusar total ou parcialmente os produtos no ato da entrega sempre que constatada qualquer inconformidade relacionada a:

- Embalagem;
- Acondicionamento;
- Rotulagem;
- Temperatura;
- Transporte;
- Integridade do produto.

A recusa não gerará direito a pagamento, sendo de responsabilidade exclusiva da contratada a substituição do produto recusado, dentro do prazo estipulado pela Administração.

5. Do prazo de validade, de garantia e assistência técnica:

Todos os produtos cárneos entregues deverão apresentar prazo de validade vigente, observado que não serão aceitos produtos com validade vencida, próxima do vencimento ou em desacordo com o consumo previsto.

Para produtos fracionados ou com validade expressa em dias, deverá ser considerado o prazo total estabelecido pelo fabricante, contado a partir da data de fabricação.

5.1 Da Garantia da Qualidade e Segurança Sanitária:

A contratada garante que os produtos fornecidos:

- Atendem integralmente às normas sanitárias vigentes;
- Foram produzidos, manipulados, armazenados e transportados em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação e de Transporte;
- Mantêm suas características originais de qualidade, segurança e integridade até o momento da entrega.

A garantia abrange a inexistência de contaminações físicas, químicas ou microbiológicas, bem como a conformidade com os padrões de identidade e qualidade aplicáveis.

5.2 Da Verificação no Ato da Entrega:

O fiscal poderá verificar, no momento do recebimento:

- Datas de fabricação e validade;
- Lote e rastreabilidade;
- Condições da embalagem e do acondicionamento;
- Temperatura do produto.

A constatação de qualquer inconformidade autoriza a recusa imediata do produto, total ou

parcial, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

5.3 Da Substituição dos Produtos:

Os produtos recusados deverão ser substituídos **integralmente**, às expensas da contratada, no prazo máximo estabelecido pela Administração, sem ônus adicional e sem prejuízo ao cronograma de abastecimento.

A substituição deverá ocorrer por produtos que atendam integralmente às exigências deste Termo de Referência, inclusive quanto ao prazo de validade mínimo exigido.

5.4 Da Responsabilidade da Contratada:

A responsabilidade pela qualidade, segurança, prazo de validade e garantia dos produtos fornecidos é exclusiva da contratada, respondendo esta por quaisquer danos, prejuízos ou riscos à saúde dos consumidores decorrentes do fornecimento de produtos em desacordo com as exigências estabelecidas.

6. Subcontratação

A subcontratação integral do objeto é expressamente proibida. Contudo, permite-se a subcontratação de forma restrita, limitando-se à parte relacionada à logística indispensável para a entrega adequada do produto.

A subcontratação não gera relação do Contratante com as empresas subcontratadas, sendo plena a responsabilidade da Contratada pelo cumprimento de todas as obrigações, principais e acessórias, decorrentes da contratação, nos termos dos artigos 121 e 122 da Lei nº 14.133/2021.

7. PRAZO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano contado da sua assinatura e poderá ser prorrogado por igual período, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133/2021 sendo inclusive admitido a renovação de suas quantidades iniciais.

8.MODO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Forma de Fornecimento

O fornecimento será parcelado conforme a necessidade do Setor Solicitante.

8.2. Condições de Entrega (Verificar a necessidade do setor):

Constitui obrigação da Detentora da Ata de Registro de Preços manter atualizado seu e-mail de contato para viabilizar todas as comunicações com o órgão Gerenciador. Na ausência de confirmação de recebimento expressa, órgão Gerenciador realizará apenas uma reiteração. Em tais circunstâncias, os prazos de fornecimento ou de cumprimento de obrigações decorrentes de notificação emitida pelo órgão Gerenciador correrão a partir do envio da reiteração única.

Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, **antes do vencimento do prazo de entrega**, devidamente justificados e instruídos com documentos comprobatórios pela Detentora da Ata de Registro de Preços, para serem submetidos à apreciação superior.

A Detentora da Ata de Registro de Preços deve arcar com as despesas de carga, descarga e frete referentes à entrega dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição dos produtos recusados por não atenderem ao edital.

A empresa deverá disponibilizar pessoal suficiente e adequado para a descarga, para a movimentação e para a efetiva entrega dos produtos devendo, preferencialmente, os entregadores usar uniformes e/ou crachás;

Os veículos para transporte devem observar as normas técnicas vigentes e apresentar-se em bom estado de conservação, limpos, a fim de garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

O material a ser entregue deverá ser o mesmo constantes no edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de medida e à marca indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa de recebimento.

Eventuais requerimentos de substituição de marca deverão ser protocolados pela Detentora da Ata de Registro de Preços, antes do vencimento do prazo de entrega, para serem submetidos à análise da equipe técnica da área demandante e, posteriormente, à decisão do gestor.

Os requerimentos em questão devem ser acompanhados de justificativa, da indicação de nova marca, com características equivalentes ou superior àquela proposta durante o certame licitatório e dos documentos comprobatórios, tais como catálogos, fichas técnicas, amostras, etc.;

O objeto deverá ser entregue observando-se as seguintes condições:

- **Prazo:** A entrega deverá ocorrer em até 03 dias úteis, contados da data indicada na Autorização de Fornecimento a ser encaminhada por e-mail.

- O local de entrega referentes às compras do **Departamento de Assistência Social**, deverão ser efetuadas em local único, que fica situado à Rua Rui Barbosa, nº 696, Centro, Guapiaçu-SP. O horário de entrega deverá ser das 08h00 às 17h00.

- O local de entrega referente às compras da **Educação e Residência Terapêutica**, deverão ser efetuadas no Departamento de Alimentação Escolar, que fica situado à Rua Tiradentes, nº 595, Centro, Guapiaçu-SP. O horário de entrega deverá ser das 05h30 às 12h00.

- O local de entrega referente às compras do **Departamento de Saúde**, deverão ser efetuadas em local único, que fica situado à Rua XV de Novembro, nº 358, Centro, Guapiaçu-SP. O horário de entrega deverá ser das 08h00 às 17h00.

- **Horário de recebimento:** Em dias úteis, das 05:30 às 11:00 horas.

8.3 Obrigações da Detentora da Ata de Registro de Preços:

- Cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência, bem como aquelas constantes em sua proposta comercial, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- Manter durante toda a execução contratual, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade;
- Arcar com as despesas decorrentes de ensaios, testes, laudos e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato, quando necessário, nos termos do §4º do art. 140 da Lei nº 14.133/2021
- Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- Paralisar, por determinação da contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021 e
- Cumprir, com os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal;

8.4. Obrigações do Órgão Gerenciador:

- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o contrato e seus anexos;
- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- Notificar a Contratada, por escrito, sobre intercorrências verificadas no produto fornecido, para que seja por ela substituído, no total ou em parte, às suas expensas;
- Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;
- Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos neste Termo de Referência;
- Aplicar à Contratada as sanções previstas na lei e no Edital;
- Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

· O Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as disposições deste Termo de Referência e as normas da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

As comunicações entre as partes devem ser realizadas por e-mail conforme indicado pela Detentora da Ata em sua proposta.

O Órgão Gerenciador poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

A gestão da Ata caberá aos(as) servidores(as) **Danúbia Fernanda Spósito, Thais Pereira Padovan e Natália da Silva** e a fiscalização caberá aos(as) servidores(as) **Patrícia Karina Ahmad, Livia Marques Benine e Flaviana Ferreira Theodoro** a quem compete as atividades mencionadas no Decreto nº 2.457 de 14 de dezembro sendo que a gestão caberá ao Diretor do Departamento Demandante nos termos do mesmo regulamento.

As comunicações entre as partes devem ser realizadas por e-mail conforme indicado pela Detentora da Ata em sua proposta.

O Órgão Gerenciador poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

O objeto entregue pela CONTRATADA será recebido:

· Provisoriamente: de forma sumária pelo fiscal ou outro agente público, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta;

· Definitivamente: pelo gestor, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da data do recebimento provisório, após o resultado da análise qualitativa da conformidade do objeto com todas as condições previstas neste Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 01 (um) dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo a Contratada ser notificada para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

O recebimento definitivo não exime a CONTRATADA de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues e, tampouco a desobriga de arcar com as despesas da elaboração de teste/laudo posteriormente, sempre que houver dúvida motivada sobre o atendimento das condições e especificações do Edital.

10. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após emissão de nota fiscal/documento equivalente, que deverá conter o **número da licitação**, devendo o setor demandante certificar que a pessoa jurídica está regular com suas obrigações tributárias, encargos trabalhistas e sociais.

10.2. As notas fiscais/documento equivalente deverão ser encaminhados para o **e-mail** cozinhapiloto@guapiaçu.sp.gov.br (**Departamento de Alimentação Escolar e Administração**); social@guapiacu.sp.gov.br (**Departamento de Assistência Social**) e saude@guapiacu.sp.gov.br (**Departamento de Saúde**).

11. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção do fornecedor será mediante procedimento licitatório na modalidade pregão, forma eletrônica, sistema de registro de preços e o critério de julgamento será o menor preço por item.

11.1. Habilitação

11.1.1. Para fins de habilitação, deverá a proponente comprovar os requisitos previstos na Lei nº 14.133/2021, especificamente art. 66 (habilitação jurídica), art. 68 (habilitação fiscal, social e trabalhista) e art. 69 (habilitação econômico-financeira) sendo esta última limitada a apresentação de certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede da licitante conforme edital.

8.2. Amostras

Como condição para julgamento da proposta, o licitante que for provisoriamente declarado vencedor deverá apresentar uma amostra do produto ofertado no prazo máximo e improrrogável de **02 (dois) dias úteis**, contados a partir do término da sessão pública do pregão eletrônico.

Caso a amostra não seja apresentada dentro do prazo estabelecido ou não seja aprovada, haverá a desclassificação da proposta do licitante, conforme disposto no inciso II do art. 59 da Lei 14.133/2021. Nesse caso, o próximo licitante será convocado, respeitando a ordem de classificação.

As amostras devem ser entregues devidamente identificadas com a razão social, CNPJ, o número dos itens e o número do processo licitatório no endereço correspondente ao Departamento de Alimentação Escolar: Rua Tiradentes, nº595, Centro, Guapiaçu-SP.

Horário de funcionamento: 05h30 às 11h00 e 13h00 às 16h00.

A avaliação das amostras levará em conta os seguintes critérios:

ü Conformidade Documental

- Comprovação de origem em estabelecimento regularmente registrado em serviço oficial de inspeção aceito no edital;

- Identificação do estabelecimento produtor compatível com o selo apresentado;
- Correspondência entre a amostra apresentada e o item descrito no Termo de Referência (NTA, tipo de corte, estado físico).

ü Inspeção Sanitária

- Presença de selo oficial de inspeção legível, indelével e compatível com o edital;
- Número de registro válido e rastreável;
- Ausência de qualquer indício de procedência informal.

ü Embalagem

- Embalagem própria para alimentos, íntegra, resistente e adequada ao tipo de produto;
- Ausência de perfurações, vazamentos, estufamento ou sinais de violação;
- Lacre original de fábrica preservado;

ü Rotulagem

- Denominação correta do produto (NTA);
- Lote, data de fabricação e prazo de validade visíveis e legíveis;
- Peso líquido compatível com o declarado;
- Condições de armazenamento informadas;
- Ausência de rasuras ou informações conflitantes.

ü Características Visuais (Avaliação Macroscópica)

- Coloração característica da espécie e do corte;
- Ausência de manchas esverdeadas, acinzentadas ou escurecidas anormais;
- Superfície limpa, sem sujidades, corpos estranhos ou cristais excessivos de gelo;
- Ausência de queimadura por congelamento.

ü Odor

- Odor característico e suave da carne;
- Ausência de odores ácidos, pútridos, rançosos ou estranhos;
- Avaliação realizada após abertura da embalagem, quando aplicável.

ü Textura e Consistência

- Textura firme e elástica ao toque (quando permitido);
- Ausência de viscosidade, pegajosidade ou amolecimento excessivo;
- Coesão adequada do produto, sem desagregação anormal.

ü Conformidade com o Corte ou Produto Especificado

- Padrão de corte uniforme;
- Presença ou ausência de osso, gordura e aparas conforme especificado;
- Proporção adequada de carne magra e gordura;
- Ausência de tecidos não comestíveis.

ü Estado Físico

- Compatibilidade entre o estado do produto e o solicitado (refrigerado ou congelado);
- Ausência de sinais de descongelamento e recongelamento;
- Temperatura compatível com o exigido no Termo de Referência.

ü Avaliação do Rendimento (quando aplicável)

- Rendimento após cocção compatível com o tipo de produto;
- Perdas aceitáveis de peso e umidade;
- Ausência de excesso de encolhimento, exsudação ou liberação anormal de água.

ü Composição (para produtos processados)

- Ingredientes compatíveis com a legislação vigente;
- Ausência de ingredientes proibidos ou não autorizados;
- Teor de aditivos dentro dos limites legais.

ü Uniformidade da Amostra

- Homogeneidade entre as unidades apresentadas;
- Padrão de qualidade constante, sem variações significativas.

ü Condições de Transporte da Amostra

- Amostra entregue em condições adequadas de temperatura;
- Embalagem térmica compatível com o produto;
- Integridade preservada até o momento da avaliação.

ü Rastreabilidade

- Identificação clara de lote;
- Possibilidade de vincular a amostra ao estabelecimento produtor;
- Coerência entre rótulo, selo de inspeção e documentação apresentada.

8.3. Participação de consórcio

Não será permitida a participação de empresas em consórcio, uma vez que há diversas empresas no mercado com capacidade operacional e profissional para atender satisfatoriamente às exigências estabelecidas neste Termo de Referência. Assim, considerando a avaliação de conveniência e oportunidade no caso em questão, a Administração opta, com base em seu poder discricionário, por manter a proibição da participação de empresas em consórcio neste certame.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa total com esta contratação foi estimada em R\$ 5.746.805,81 (cinco milhões, setecentos e quarenta e seis mil, oitocentos e cinco reais e oitenta e um centavos) e serão atendidas por dotação consignada no orçamento do exercício financeiro de 2026.

Guapiaçu, na data da assinatura digital.

Danúbia Fernanda Spósito - Diretora do Departamento de Alimentação Escolar

Thaís Pereira Padovan – Chefe do Setor de Assistência Social

Natália da Silva Cecilio - Enfermeiro

Patrícia Karina Ahmad - Fiscal do Contrato

Flaviana Ferreira Theodoro - Fiscal do Contrato

Lívia Marques Benine - Fiscal do Contrato



Documento assinado eletronicamente por **Patrícia Karina Ahmad**, Assessor Técnico Executivo, em 13/04/2026, às 15:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



Documento assinado eletronicamente por **Natalia da Silva Cecilio**, Enfermeira, em 13/04/2026, às 16:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#) e [Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



Documento assinado eletronicamente por **Danubia Fernanda Sposito, Chefe de Setor**, em 13/04/2026, às 15:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



Documento assinado eletronicamente por **Flaviana Ferreira Theodoro, Enfermeiro**, em 13/04/2026, às 16:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



Documento assinado eletronicamente por **Thais Pereira Padovan, Chefe do Setor de Assistência Social**, em 14/04/2026, às 08:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



Documento assinado eletronicamente por **Livia Marques Benini, Técnico de Informática**, em 14/04/2026, às 08:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/riopreto/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0201199** e o código CRC **09FF3241**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIAÇU

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO:

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

“Aquisição de Carne Bovina, Suína, Aves, Pescados, Embutidos e Defumados.”

Assistência Social:

A presente aquisição de carnes e derivados tem como objetivo garantir o suprimento regular e seguro de alimentos essenciais aos programas sociais desenvolvidos pelo Departamento de Assistência Social. O serviço em questão está diretamente vinculado à manutenção da alimentação digna de populações vulneráveis, especialmente idosos, crianças e famílias em situação de insegurança alimentar.

Educação:

A presente aquisição visa atender às demandas alimentares dos alunos da rede municipal e estadual deste município, sendo que, as carnes e seus derivados, desempenham um papel fundamental na composição de refeições nutritivas e balanceadas, contribuindo para a promoção da saúde e do bem-estar, além disso, a disponibilidade regular de carnes é essencial para garantir a composição dos cardápios, fornecendo proteínas de origem animal conforme a Resolução nº06, de 08 de Abril de 2020, que **“DISPÕE SOBRE O ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS DA EDUCAÇÃO BÁSICA NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE”**, para o planejamento e aplicação dos cardápios na alimentação escolar.

Residência Terapêutica:

A presente aquisição visa atender às demandas alimentares das internas, sendo que, as carnes e seus derivados, desempenham um papel fundamental na composição de refeições nutritivas e balanceadas, contribuindo para a promoção da saúde e do bem-estar, além disso, a disponibilidade regular de carnes é essencial para garantir a composição dos cardápios, fornecendo proteínas de origem animal.

Saúde:

Aquisição de Alimentos de origem animal para o Departamento de Saúde. Itens serão utilizados na realização de refeições para as equipes de profissionais em dias de campanhas e datas comemorativas.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação está inclusa no Plano de Contratações Anual:

- 886 – Almôndegas Bovinas;
- 887 – Bacon;
- 888 – Carne Bovina – Acém;
- 889 – Carne Bovina – Coxão Mole;
- 890 – Carne Bovina – Patinho;
- 891 – Carne Bovina – Lagarto;
- 892 – Coxa/Sobrecoxa de Frango Desossada e Sem Pele;
- 893 – Hambúrguer 100% de Carne Bovina IQF;
- 894 – Pernil Suíno;
- 895 – Lingüiça Tipo Calabresa;
- 896 – Salsicha.

Com exceção do item **Lombo Suíno Desossado**, que foi incluso neste ano e será incluso no **Plano de Contratação Anual de 2027**.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos, de modo a assegurar o interesse público, a segurança alimentar e a adequada execução do serviço de alimentação escolar:

· Requisitos Técnicos do Produto:

- a) Os cortes deverão atender às especificações técnicas definidas no Termo de Referência, compatíveis com os cardápios da alimentação escolar.
- b) As carnes deverão apresentar características sensoriais adequadas (cor, odor, textura e aparência), próprias do produto, sem sinais de deterioração, ou descongelamento prévio.

· Requisitos Sanitários e de Qualidade:

- a) Os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos registrados e fiscalizados pelo órgão competente, com inspeção sanitária vigente.
- b) O processamento, o armazenamento e o transporte deverão atender às normas sanitárias aplicáveis, especialmente às boas práticas de manipulação de alimentos.
- c) As carnes deverão ser mantidas sob cadeia de frio ininterrupta, desde a origem até a entrega nas unidades de recebimento.

· Requisitos de Embalagem e Rotulagem:

- a) As embalagens deverão ser íntegras, resistentes, apropriadas para congelamento e transporte, garantindo a proteção do produto.
- b) A rotulagem deverá conter, no mínimo, identificação do produto, tipo de corte, data de fabricação, prazo de validade, lote, peso, condições de conservação e identificação do fabricante ou distribuidor, conforme legislação vigente.

· Requisitos Operacionais e Logísticos:

a) O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma definido pelo Departamento, assegurando a regularidade do abastecimento.

b) As entregas deverão ser realizadas em **veículos refrigerados, com controle e registro de temperatura.**

c) O fornecedor deverá garantir condições que facilitem o controle de estoque, o porcionamento e o manuseio seguro dos produtos nas cozinhas escolares.

· **Requisitos de Sustentabilidade e Economicidade:**

a) Os produtos deverão permitir melhor aproveitamento, redução de desperdícios e racionalização do consumo, em alinhamento com o uso eficiente dos recursos públicos.

b) Sempre que aplicável, deverão ser adotadas práticas que minimizem impactos ambientais, especialmente quanto às embalagens e à logística.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

<u>Item</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Unidade</u>	<u>Especificações</u>	<u>Valor Kg</u>	<u>Valor Total</u>
-------------	-------------------	----------------	-----------------------	-----------------	--------------------

01	8.610	KG	Almôndegas Bovinas: Almôndegas de 1ª qualidade, de carne bovina moídas, congeladas, modeladas em formatos arredondados. Constituição: Sal, proteína vegetal, farinha de rosca, condimentos e sem pimenta. Características adicionais: Ausência de fragmentos de ossos, peles, cartilagens, intestinos e nervos. Peso mínimo de 30g por unidade. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Validade de 6 a 12 meses. Embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termo-soldado, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Acondicionada em caixa de papelão reforçada, resistente a impacto e condições de estocagem. Rótulo contendo lote, data de fabricação e validade, peso e carimbo do SISP. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.	R\$38,00	R\$327.180,00
02	1.825	KG	Apresentado: de 1ª qualidade, elaborado a partir de carne suína e/ou de aves, devidamente selecionada, moída e processada, adicionada de água, sal, condimentos e aditivos permitidos pela legislação vigente, submetido a processo térmico adequado, apresentado na forma	R\$32,00	R\$58.400,00

resfriada e fatiada ou em peça, com coloração rosada homogênea, textura firme e macia, sabor e odor característicos, isento de ranço, bolores, manchas, exsudação excessiva, corpos estranhos ou quaisquer alterações que indiquem deterioração.

Quando fatiado, o produto deverá apresentar fatias uniformes, íntegras e sem fragmentação excessiva, próprias para consumo, em embalagens transparentes, atóxicas, à vácuo, contendo 1 Kg.

Quando em peça, deverá ser acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente e íntegra, própria para alimentos, devidamente selada, podendo ser a vácuo, e acondicionado em embalagem secundária que garanta proteção durante o transporte e armazenamento. O rótulo deverá conter obrigatoriamente denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no órgão de inspeção competente, condições de conservação, modo de uso e informações nutricionais, conforme legislação sanitária vigente de acordo a RDC 272/2019. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado, limpo, exclusivo para alimentos,

			com controle de temperatura, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega.		
03	1.195	KG	Bacon: de 1ª qualidade, defumado em peça ou picado em fatias finas ou cubos, embalado a vácuo, em saco plástico, transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação, data de validade, quantidade do produto, inspecionado pelo Ministério da Agricultura. Rótulo contendo lote, data de fabricação, e validade, peso e carimbo do SIF. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.	R\$36,00	R\$43,020,00
04	14.580	KG	Carne Bovina – Acém: Acém bovino de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do dianteiro do bovino, com músculos íntegros, coloração vermelho-vivo característica, textura firme, odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens excessivas, coágulos sanguíneos, ossos, sebo em excesso ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo	R\$41,00	R\$597,780,00

			teor de gordura visível e ausência de sinais de deterioração. Poderá ser fornecido nas apresentações em cubos, em iscas ou moído, conforme a solicitação do departamento solicitante. Sendo que os cortes em cubos ou iscas, deverão apresentar padronização de tamanho, permitindo cocção uniforme. Na apresentação moída, o processo deverá ser realizado imediatamente antes do resfriamento ou congelamento, não sendo permitida a adição de qualquer ingrediente, aditivo ou conservante. Em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, resfriado ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte, forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, Selo do SISP. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido entre 0		
--	--	--	--	--	--

			°C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
05	16.790	KG	Carne Bovina – Coxão Mole: Coxão Mole de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do traseiro do bovino, constituído por músculos íntegros, coloração vermelho-vivo característica, textura firme, odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens excessivas, coágulos sanguíneos, ossos, sebo em excesso ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura visível e ausência de sinais de deterioração. Poderá ser fornecido nas apresentações em cubos, em iscas ou moído, conforme a solicitação do departamento solicitante. Sendo que os cortes em cubos ou iscas, deverão apresentar padronização de tamanho, permitindo cocção uniforme. Em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, resfriado	R\$45,00	R\$755.550,00

			ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte, forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, Selo do SISP. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
06	9.150	KG	Carne Bovina – Patinho: Patinho de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do traseiro do bovino, constituído por músculos íntegros, coloração vermelho-vivo característica, textura firme,	R\$42,50	R\$388.875,00

odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens excessivas, coágulos sanguíneos, ossos, sebo em excesso ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura visível e ausência de sinais de deterioração.

Poderá ser fornecido nas apresentações em cubos, em iscas ou moído, conforme a solicitação do departamento solicitante. Sendo que os cortes em cubos ou iscas, deverão apresentar padronização de tamanho, permitindo cocção uniforme.

Em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, resfriado ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento.

Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte, forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, Selo do

			SISP. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
07	10.075	KG	Carne Bovina – Lagarto: Lagarto de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do traseiro do bovino, constituído por músculos íntegros, coloração vermelho-vivo característica, textura firme, odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens excessivas, coágulos sanguíneos, ossos, sebo em excesso ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura visível e ausência de sinais de deterioração. Poderá ser fornecido nas apresentações em cubos, em iscas ou moído, conforme a solicitação do departamento solicitante. Sendo que os cortes em cubos ou iscas, deverão apresentar padronização de tamanho, permitindo cocção uniforme. Em pacotes de 01	R\$43,00	R\$433.225,00

			kg, 02 kg e 05 kg, resfriado ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte, forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, Selo do SISP. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
08	21.980	Kg	Coxa/sobrecoxa de frango desossada e sem pele, cortada em 4 partes, de 1ª qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária oficial, obtidas de frangos frescos e próprios para consumo humano, desossadas, sem	R\$28,00	R\$615.440,00

pele, cortadas em quatro partes padronizadas, apresentando coloração rosada característica, textura firme e macia, odor próprio e isento de odores estranhos, hematomas extensos, ossos residuais, cartilagens excessivas, penas, coágulos sanguíneos, excesso de gordura ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar aspecto uniforme.

Em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, resfriado ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento.

Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, descrição do corte e da forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no serviço de inspeção competente, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

Quando resfriado, o produto deverá ser mantido sob

			temperatura entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a – 18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local e entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
09	3.100	Kg	Filé de Tilápia: de 1ª qualidade, obtido de peixes provenientes de cultivo controlado ou pesca autorizada, abatidos e processados sob inspeção sanitária oficial, apresentado na forma de filés sem pele e sem espinhas, com cortes regulares, coloração branca a levemente rosada característica, textura firme e íntegra, odor próprio e isento de odores estranhos, manchas, hematomas, parasitas visíveis ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura aparente e qualidade compatível com o preparo de refeições. O filé deverá ser submetido a congelamento rápido, mantendo suas características físicas, sensoriais e nutricionais, podendo ser fornecido em peças individuais ou porcionadas, conforme especificação do edital, não sendo permitida a adição de temperos, conservantes ou aditivos não declarados em	R\$48,00	R\$148.800,00

			rótulo. Não será admitida a presença excessiva de glaciamento além do permitido pela legislação vigente. O produto deverá ser fornecido congelado, acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação da espécie, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no órgão competente, condições de conservação, modo de preparo e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Deverá ser mantido sob congelamento a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo congelado, limpo e exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
10	500	Kg	Frango Inteiro Congelado: Frango inteiro, de 1ª qualidade, congelado, eviscerado, sem miúdos, proveniente de aves sadias,	R\$30,00	R\$15.000,00

abatidas sob rigoroso controle higiênico-sanitário, oriundo de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço oficial de inspeção sanitária aceito no edital. O produto deverá apresentar-se completamente depenado, eviscerado, com retirada total de vísceras, pés, cabeça e pescoço, livre de resíduos de penas, penugens, hematomas extensos, fraturas expostas, contaminações fecais ou biliares.

Deverá apresentar conformação característica da espécie, com musculatura firme, coloração uniforme variando do branco ao amarelo-claro, sem manchas esverdeadas, arroxeadas intensas ou escurecimentos anormais. A pele deverá estar íntegra, sem rasgos excessivos, com cobertura uniforme e sem presença de sujidades. Após descongelamento, deverá apresentar odor suave e característico, sendo vedado qualquer odor ácido, pútrido ou estranho.

O produto deverá ser submetido a processo de congelamento rápido, mantendo temperatura de – 18°C ou inferior, sem indícios de descongelamento prévio ou recongelamento, sem excesso de cristais de gelo soltos na embalagem e sem sinais de queimadura por

congelamento. Não será permitido excesso de água superficial ou acúmulo de gelo indicativo de desconformidade no processo de congelamento.

O frango inteiro deverá apresentar peso uniforme, sendo comercializado por quilograma.

Deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, íntegra e lacrada de origem, própria para contato com alimentos, protegida por embalagem secundária adequada ao transporte. Não serão aceitas embalagens violadas, rasgadas, perfuradas, com vazamentos, sujidades ou excesso de gelo solto. A rotulagem deverá conter denominação do produto, identificação do estabelecimento produtor, número de registro no serviço oficial de inspeção aceito no edital, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e condições de armazenamento.

O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado exclusivo para alimentos, com controle de temperatura, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o ato da entrega. O produto deverá apresentar prazo de validade compatível com o cronograma de consumo da alimentação escolar,

			atendendo aos percentuais mínimos de validade remanescente estabelecidos no Termo de Referência no momento do recebimento. O frango inteiro congelado deverá atender integralmente às normas sanitárias vigentes, aos padrões microbiológicos aplicáveis e às boas práticas de fabricação e transporte. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
11	3.000	Kg	Hambúrguer 100% de carne bovina em sistema IQF: Hambúrguer de 1ª qualidade, elaborado a partir de carne bovina, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, moída e moldada em formato circular uniforme, submetida ao processo de congelamento individual rápido (IQF – Individual Quick Frozen), que garante peças soltas, sem aderência entre si. O produto deverá apresentar coloração característica, textura firme no estado congelado, odor próprio e isento de odores estranhos, não contendo ossos, cartilagens, matérias estranhas ou sinais de deterioração. O sabor deverá ser suave e adequado ao público escolar. O produto poderá conter	R\$42,00	R\$126.000,00

apenas ingredientes permitidos pela legislação vigente e devidamente declarados em rótulo, sendo vedada a adição de ingredientes não autorizados, corantes artificiais não permitidos ou substâncias proibidas. As unidades deverão apresentar peso individual padronizado, conforme definido no edital, assegurando porcionamento e rendimento adequados.

O hambúrguer deverá ser fornecido congelado, acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, que preserve as características do produto e evite queimaduras por congelamento, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, composição, peso líquido e peso unitário, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no serviço de inspeção competente, modo de conservação, modo de preparo e informações nutricionais, conforme legislação vigente.

O produto deverá ser mantido sob congelamento

			a -18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo congelado, limpo e exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
12	8.120	Kg	Lingüiça tipo Calabresa Fatiada ou em Cubos Pequenos : Linguiça calabresa de 1ª qualidade, elaborada a partir de carne suína e/ou bovina, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, devidamente moídas, temperadas, embutidas e submetidas a processo térmico adequado, podendo ser defumada conforme padrão do fabricante. O produto deverá apresentar coloração avermelhada característica, textura firme, sabor e odor próprios, isento de ranço, bolores, manchas, exsudação excessiva, corpos estranhos ou quaisquer alterações que indiquem deterioração. A linguiça poderá ser fornecida em fatias ou em cubos pequenos, conforme especificação do cardápio, devendo os cortes apresentar padronização de espessura e tamanho, favorecendo cocção homogênea, rendimento adequado e distribuição equilibrada nas	R\$30,00	R\$243.600,00

			preparações.		
			Em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, resfriado ou congelado, conforme especificação e a necessidade do departamento.		
			Não será permitida a adição de ingredientes, temperos ou aditivos além daqueles declarados em rótulo e autorizados pela legislação vigente.		
			O produto deverá ser fornecido resfriado ou congelado, conforme definido pelo Departamento Solicitante, acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, forma de apresentação, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no SISP, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.		
			Quando resfriado, o produto deverá ser mantido sob temperatura entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a – 18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para		

			alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local da entrega. número do registro no Ministério da Agricultura. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
13	8.196	Kg	Lombo Suíno Desossado: Lombo Suíno Desossado de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do pernil do suíno, constituído por músculos íntegros, com coloração rosada a vermelho-claro característica, textura firme e macia, odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens, ossos, coágulos sanguíneos, excesso de gordura aparente ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura visível, adequado ao preparo de refeições destinadas ao público escolar. O corte deverá ser fornecido nas apresentações em iscas ou em bifes finos, resfriado ou congelado, em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, conforme especificação do departamento solicitante, padronização de tamanho e espessura que permita	R\$31,00	R\$254.076,00

cocção uniforme, bom rendimento e textura adequada após o preparo. Os bifes finos deverão apresentar espessura regular, sem rasgos excessivos; as iscas deverão possuir comprimento e espessura compatíveis com preparações refogadas ou ao molho; deverão ser padronizados, favorecendo preparo homogêneo, não sendo permitida a adição de qualquer ingrediente, tempero, aditivo ou conservante.

Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte e da forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no SISP ou SIF, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

Quando resfriado, o produto deverá ser mantido sob temperatura entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a – 18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado,

			limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
14	2.445	Kg	Mortadela tipo defumada: elaborada a partir de carne suína e/ou bovina, devidamente selecionada, moída e emulsificada, temperada, cozida e resfriada, apresentada fatiada, com coloração rosada homogênea, textura firme e macia, sabor e odor característicos, isenta de ranço, bolores, manchas escuras, grumos, corpos estranhos ou quaisquer alterações que indiquem deterioração. Ingredientes mínimos esperados: Carne suína e/ou bovina, água, sal, condimentos naturais, aditivos permitidos pela legislação vigente. Não deve conter ingredientes proibidos ou não declarados em rótulo. Características físicas e sensoriais: fatias uniformes, sem excesso de fragmentação; superfície lisa, sem exsudação excessiva de líquidos; sabor suave, característico do produto, sem amargor ou acidez; odor próprio, livre de odores estranhos. Apresentação: Produto resfriado, entregue fatiado, acondicionado em	R\$29,00	R\$70.905,00

			embalagem íntegra, apropriada para alimentos, resistente, selada e atóxica, embalada a vácuo. Rótulo contendo obrigatoriamente: denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no órgão competente, condições de conservação e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Condições de conservação e transporte: Manter sob refrigeração entre 0 °C e 4 °C; Transporte em veículo refrigerado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Produto fabricado em estabelecimento registrado e fiscalizado pelo Ministério da Agricultura SIF. Atender integralmente às normas da legislação sanitária e de segurança dos alimentos vigentes de acordo a RDC 272/2019.		
15	14.070	Kg	Peito de Frango Desossado e sem Pele: de 1ª qualidade, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção sanitária oficial, obtido de frangos frescos e próprios para consumo humano, desossado e sem pele,	R\$32,00	R\$450.240,00

apresentado nas formas em iscas, em cubos ou em bifes finos, conforme especificação do cardápio, com cortes padronizados que permitam cocção uniforme, bom rendimento e textura adequada após o preparo. O produto deverá apresentar coloração rosada clara característica, textura firme e macia, odor próprio e isento de odores estranhos, hematomas extensos, ossos residuais, cartilagens, penas, coágulos sanguíneos, excesso de gordura aparente ou qualquer matéria estranha.

O produto deverá ser fornecido resfriado ou congelado, em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, conforme definido pelo departamento solicitante, acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, descrição do corte e da forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no serviço de inspeção competente, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação

			vigente. Quando resfriado, o produto deverá ser mantido sob temperatura entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a – 18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
16	13.386	Kg	Pernil Suíno: Pernil Suíno de 1ª qualidade, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, obtido da região do pernil do suíno, constituído por músculos íntegros, com coloração rosada a vermelho-claro característica, textura firme e macia, odor próprio e isento de odores estranhos, contusões, hematomas, abscessos, linfonodos aparentes, cartilagens, ossos, coágulos sanguíneos, excesso de gordura aparente ou qualquer matéria estranha. O produto deverá apresentar baixo teor de gordura visível, adequado ao preparo de refeições destinadas ao público escolar. O corte deverá ser fornecido nas apresentações em iscas, em cubos ou em bifes finos, resfriado ou congelado,	R\$28,50	R\$381.501,00

em pacotes de 01 kg, 02 kg e 05 kg, conforme especificação do departamento solicitante, padronização de tamanho e espessura que permita cocção uniforme, bom rendimento e textura adequada após o preparo. Os bifes finos deverão apresentar espessura regular, sem rasgos excessivos; as iscas deverão possuir comprimento e espessura compatíveis com preparações refogadas ou ao molho; e os cubos deverão ser padronizados, favorecendo preparo homogêneo, não sendo permitida a adição de qualquer ingrediente, tempero, aditivo ou conservante.

Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter denominação de venda, identificação do corte e da forma de apresentação, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no SISF, condições de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

			Quando resfriado, o produto deverá ser mantido sob temperatura entre 0 °C e 4 °C; quando congelado, a – 18 °C ou inferior, sendo transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia de frio até o local de entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
17	8.480	Kg	Salsicha: de 1ª qualidade, elaborada a partir de carne mecanicamente separada e/ou carne suína, bovina ou de aves, devidamente processadas, emulsificadas, temperadas e submetidas a tratamento térmico adequado. O produto deverá apresentar coloração rosada uniforme, textura firme e macia, sabor suave e odor característico, isento de ranço, bolores, manchas, exsudação excessiva, corpos estranhos ou quaisquer alterações que indiquem deterioração. Deverá conter apenas ingredientes e aditivos permitidos pela legislação vigente, devidamente declarados em rótulo, sendo vedada a presença de ingredientes proibidos, corantes não autorizados ou substâncias não informadas. O produto deverá apresentar padrão de qualidade compatível com a classificação	R\$19,50	R\$165.360,00

		“primeira qualidade”, com boa coesão da massa e ausência de fragmentação excessiva após o preparo. A salsicha deverá ser fornecida congelada, acondicionada em embalagem primária atóxica, resistente, íntegra e própria para alimentos, devidamente selada, e em embalagem secundária que assegure proteção durante o transporte e armazenamento. Apresentada em pacotes contendo 3 Kg ou 5 Kg. A rotulagem deverá conter denominação de venda, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, data de validade, número do lote, identificação do fabricante, CNPJ, registro no SIF, condições de conservação e informações nutricionais, conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado ou congelado, limpo, exclusivo para alimentos, garantindo a manutenção da cadeia do frio até o local da entrega. Suas condições deverão estar de acordo a RDC 272/2019.		
Valor: R\$5.107.736,00				

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS

Para atendimento da demanda de fornecimento de carnes destinadas à preparação de refeições nos serviços vinculados à Administração Municipal, tais como alimentação escolar, unidades da

assistência social, serviços de saúde e demais setores administrativos, realizou-se levantamento de mercado visando identificar as alternativas disponíveis para suprimento dos produtos necessários, considerando critérios de qualidade, segurança alimentar, viabilidade técnica e economicidade.

A análise de mercado demonstrou que há ampla disponibilidade de fornecedores no setor de gêneros alimentícios, especialmente no segmento de carnes bovinas, suínas, aves e derivados, com empresas especializadas na comercialização e distribuição desses produtos em diferentes formatos, tais como carnes resfriadas, congeladas e processadas, devidamente inspecionadas por órgãos oficiais de fiscalização sanitária.

Foram consideradas como possíveis alternativas de fornecimento:

a) Aquisição de carnes resfriadas:

Caracterizam-se por apresentar melhor conservação das características sensoriais, como sabor, textura e suculência, sendo amplamente utilizadas em serviços de alimentação coletiva. Entretanto, exigem logística de distribuição mais frequente e rigoroso controle de temperatura durante transporte e armazenamento.

b) Aquisição de carnes congeladas:

Apresentam maior prazo de validade e maior facilidade logística de armazenamento, possibilitando planejamento de estoque mais prolongado. Contudo, podem apresentar pequenas alterações sensoriais após o descongelamento, dependendo do corte e do processo de congelamento.

c) Aquisição de carnes já porcionadas e padronizadas:

Alguns fornecedores disponibilizam cortes já fracionados ou padronizados, o que pode facilitar o preparo e reduzir perdas operacionais nas unidades de alimentação. Entretanto, essa alternativa pode apresentar custo superior em comparação à aquisição de cortes inteiros para processamento interno.

Após análise das alternativas disponíveis no mercado, verificou-se que a aquisição de carnes resfriadas ou congeladas, devidamente inspecionadas e com especificações técnicas definidas, apresenta-se como a solução mais adequada para atendimento da demanda da Administração Municipal, garantindo equilíbrio entre qualidade do produto, segurança alimentar, viabilidade logística e economicidade na aplicação dos recursos públicos.

Constatou-se ainda a existência de diversos fornecedores aptos a atender às especificações técnicas usualmente exigidas em processos licitatórios, o que assegura a competitividade do certame, não sendo identificadas restrições significativas que limitem a participação de empresas do ramo.

Dessa forma, conclui-se que o mercado apresenta oferta suficiente de produtos e fornecedores, sendo viável a realização do processo licitatório para aquisição de carnes, observando-se as especificações técnicas e sanitárias necessárias para garantir a qualidade dos alimentos fornecidos às unidades atendidas pela Administração Municipal.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em levantamento prévio de preços praticados no mercado para o fornecimento de carnes destinadas à alimentação coletiva, considerando-se os diferentes cortes e tipos de produtos que compõem a demanda dos Setores

Solicitantes.

Para a formação da estimativa, foram consideradas referências obtidas por meio de pesquisa de preços em fornecedores do ramo alimentício, consulta a contratações similares realizadas por outros entes da Administração Pública, bem como análise de preços praticados em contratações anteriores do próprio Município, quando disponíveis.

O levantamento buscou contemplar valores médios praticados no mercado regional para os produtos especificados, observando critérios de qualidade, tipo de corte e condições de fornecimento, incluindo transporte adequado e atendimento às exigências sanitárias vigentes.

A estimativa final do valor da contratação será consolidada a partir da média dos preços obtidos nas pesquisas realizadas, de forma a refletir valores compatíveis com os praticados no mercado, assegurando a viabilidade da contratação, a competitividade do certame e a adequada aplicação dos recursos públicos.

Ressalta-se que os valores estimados têm caráter referencial, destinando-se exclusivamente ao planejamento da contratação e à definição do orçamento estimado do processo licitatório, podendo variar conforme as propostas apresentadas pelos licitantes durante a realização do certame.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Após o levantamento de mercado, entende-se que a solução mais vantajosa é a aquisição dos itens necessários para atender as demandas da merenda escolar no Departamento de Alimentação Escolar e demais setores mencionados na solicitação.

A contratação em tela visa acrescentar valor nutritivo à alimentação escolar fornecida pelo Departamento de Alimentação Escolar e às necessidades dos demais setores, conforme solicitação via Documento de Formalização de Demanda Setorial, uma vez que, as carnes são de extrema necessidade e utilizadas no preparo do cardápio diário.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Se aplicável: Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei 14.133/2021. Diante da necessidade e da vantagem para a Administração Pública no parcelamento da contratação, entende-se que o método mais eficiente para o parcelamento é a realização de licitação de itens.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Atender às demandas alimentares dos alunos da rede municipal e estadual deste município, famílias em situação de vulnerabilidade social, sendo que, as carnes e seus derivados, desempenham um papel fundamental na composição de refeições nutritivas e balanceadas, contribuindo para a promoção da saúde e do bem-estar, além disso, a disponibilidade regular de carnes é essencial para garantir a composição dos cardápios.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Em razão do grau de complexidade da contratação, não se vislumbra a necessidade de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se aplicam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação para o fornecimento de carnes congeladas e resfriadas podem gerar impactos ambientais, diretos e indiretos, associados principalmente às etapas de produção, processamento, embalagem, armazenamento, transporte e descarte de resíduos. Tais impactos devem ser considerados sob a perspectiva da mitigação e do uso racional dos recursos públicos.

Entre os potenciais impactos ambientais, destacam-se:

- a) Consumo de energia elétrica, relacionado ao processo de congelamento, armazenamento e manutenção da cadeia de frio, tanto nas instalações do fornecedor quanto durante o transporte e o armazenamento nas unidades de recebimento.
- b) Geração de resíduos sólidos, especialmente provenientes das embalagens plásticas utilizadas para acondicionamento das carnes, as quais, se não destinadas adequadamente, podem contribuir para o aumento de resíduos no meio ambiente.
- c) Emissões atmosféricas, decorrentes do transporte dos produtos em veículos refrigerados, em razão do consumo de combustíveis fósseis.
- d) Impactos indiretos da cadeia produtiva, relacionados à atividade pecuária e ao processamento de carnes, que envolvem uso de recursos naturais e geração de efluentes, ainda que tais etapas estejam fora da gestão direta da Administração Municipal.

Como medidas de mitigação, a solução proposta contribui para a redução de impactos ao permitir o melhor aproveitamento do produto, a diminuição de desperdícios alimentares e a otimização das entregas, reduzindo perdas e descartes desnecessários.

Dessa forma, embora existam impactos ambientais associados à contratação, estes são considerados controláveis e mitigáveis, sendo compensados pelos benefícios decorrentes da redução de desperdícios, da eficiência logística e da garantia de fornecimento regular da alimentação escolar, em consonância com o interesse público.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita mostra-se possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Guapiaçu, na data da assinatura digital.

Danúbia Fernanda Spósito – Diretora do Departamento de Alimentação



Documento assinado eletronicamente por **Patricia Karina Ahmad, Assessor Técnico Executivo**, em 25/03/2026, às 11:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



Documento assinado eletronicamente por **Danubia Fernanda Sposito, Chefe de Setor**, em 25/03/2026, às 14:42, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023 e Decreto Municipal de regulamentação do processo eletrônico](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://cidades.sei.sp.gov.br/riopreto/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0189432** e o código CRC **36BAE855**.