



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90008/2026 PROCESSO Nº 010/2026

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Prefeitura Municipal de Assis, realizará licitação, para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento de menor preço por item, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal nº 9.302, de 05 de janeiro de 2024, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 09/03/2026

Horário: 9h (horário de Brasília-DF).

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.compras.gov.br

UASG 926486

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE FRIOS, CONGELADOS E CARNES.**

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

1.3. A justificativa concreta da real necessidade do objeto desta licitação deve estar plenamente demonstrada e comprovada com os documentos necessários, devendo a autoridade competente pela expedição do edital, analisar tais justificativas e somente assinar e expedir o edital após constatada a realidade, veracidade e comprovação de tais justificativas.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços, e, Decreto 11.462.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. Para participar deste Pregão os interessados devem se credenciar no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, aquele que se enquadrem a quaisquer das hipóteses do artigo 14 da Lei 14.133/21.



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

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

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

4.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

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

4.3.4. 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.

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

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

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

4.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

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

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

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



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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Descrição detalhada do objeto, conforme especificações do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, marca, modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

5.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para a contratação.

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

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

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

5.5.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação. Caso não contenha tal informação a validade da proposta será considerada a 60 (sessenta) dias.

5.5.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

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

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

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

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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



6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,5% (meio por cento).

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.18. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

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

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

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

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

6.19.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.19.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.20. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO.

7.1. Encerrada a etapa de negociação, visando identificar possível sanção que impeça a participação da licitante provisoriamente classifica em primeiro lugar no certame, ou a futura contratação, será efetuada a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

7.2. O pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação deste Edital e em seus anexos.

7.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:



- 7.3.1. Contiver vícios insanáveis;
- 7.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.3.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.3.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.3.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

- 7.4.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.4.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

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

7.8. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.9. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.10. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meios digitais.

8.2.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.



8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

8.4. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, social e trabalhista.

8.4.1. O interessado, para efeitos de habilitação mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

8.5. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

8.6. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.6.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.7. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

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

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

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

8.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.6.1.

8.11. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

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

8.13. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.14. As habilitações jurídica, fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos.

8.14.1. Habilitação jurídica:

- 8.14.1.1. Registro empresarial, no caso de empresário individual;
- 8.14.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade empresária ou simples, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 8.14.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade não empresária, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 8.14.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir; ou,
- 8.14.1.5. Comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada.

8.14.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

- 8.14.2.1. Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 8.14.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.14.2.3. Regularidade perante a Fazenda Federal, e Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 8.14.2.4. Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- 8.14.2.5. Regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- 8.14.2.6. Cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo do anexo IV, podendo ser substituída pela declaração em campo próprio do sistema.](#)
- 8.14.2.7. Em qualquer caso serão aceitas certidões negativas, certidões positivas com efeito de negativa, ou outras provas de regularidade equivalentes, na forma de Lei.

8.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.17. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021:

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



- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

- 9.3. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.
- 9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 9.8. Não haverá possibilidade de prever preços diferentes nos termos do inciso II do Artigo 15 do Decreto 11.462, em razão da não incidência no caso concreto de nenhuma das hipóteses das alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do citado inciso III do artigo 15.
- 9.9. Conforme inciso IV do artigo 15 do decreto 11.462, as condições para alteração ou atualização de preços registrados, conforme a realidade do mercado seguirão os artigos 25 e 27 do decreto 11.462 e a disposição da Lei 14.133;
- 9.10. É vedação à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;
- 9.11. As hipóteses de cancelamento do registro de fornecedor e de preços, seguirão o disposto nos art. 28 e 29 do decreto e disposições da Lei 14.133;
- 9.12. As penalidades a serem aplicadas por descumprimento do pactuado na ata de registro de preços e em relação às obrigações contratuais, serão aquelas constantes do item 12 do presente edital;
- 9.13. A formação do cadastro de reserva, seguirá o inciso XII do artigo 15 do decreto 14.133;
- 9.14. É vedado à contratação, no mesmo órgão ou na mesma entidade, de mais de uma empresa para a execução do mesmo serviço, a fim de assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização, ressalvado o disposto no art. 49 da Lei nº 14.133, de 2021;

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
 - 10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- 10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
 - 10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.



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

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

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor.

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

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

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

11. DOS RECURSOS

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

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis a defesa de seus interesses.

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

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

11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

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

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

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

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

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

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

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

12.1. Os licitantes estarão sujeitos às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e às demais cominações legais, resguardado o direito à ampla defesa.



12.2. O procedimento administrativo de aplicação de sanções será o previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para realizar questionamento sobre seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo email: comul@assis.sp.gov.br :

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

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

14. DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo, vedado qualquer forma de pagamento antecipado.

14.2. Os documentos fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidos à Contratada e seu vencimento ocorrerá no mesmo prazo contido do item 15.1, contado da data de apresentação correta dos documentos fiscais.

14.3. O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada, que deverá indicar o número de sua conta corrente, agência e banco correspondente, até a fase que antecede a formalização do termo de contrato.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

15.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.



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

15.9. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.assis.sp.gov.br.

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

15.10.1. ANEXO I - Termo de Referência.

15.10.2. ANEXO II - Modelo Proposta (adequada).

15.10.3. ANEXO III - Minuta de Ata de Registro de Preços.

15.10.4. ANEXO IV - Declaração inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

Assis, 18 de fevereiro de 2026.

.....
TELMA GONÇALVES CARNEIRO SPERA DE ANDRADE
PREFEITA



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90008/2026
PROCESSO Nº 010/2026

Anexo I – Termo de Referência

Compreende o objeto desta licitação, o **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE FRIOS, CONGELADOS E CARNES**, conforme especificações elaboradas pela Secretaria Municipal da Educação:

ITEM	QUANT	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO	Item Exclusivo para ME e EPP
1	3.000	KG	ERVILHA CONGELADA: livre de fermentação, sem adição de conservantes, contendo como ingrediente apenas o seguinte elemento: ervilha. Sem nenhum tipo de conservante; Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: embalagem, plástica própria para o acondicionamento de alimentos, resistente, asséptica, com peso líquido mínimo de 300 e máximo de 500 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
2	3.000	KG	BRÓCOLIS CONGELADO: livre de fermentação, sem adição de conservantes, contendo como ingrediente apenas o seguinte elemento: brócolis Sem nenhum tipo de conservante. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: embalagem, plástica própria para o acondicionamento de alimentos, resistente, asséptica, com peso líquido mínimo de 300 e máximo de 1.000 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	
3	1.000	KG	BRÓCOLIS CONGELADO: livre de fermentação, sem adição de conservantes, contendo como ingrediente apenas o seguinte elemento: brócolis Sem nenhum tipo de conservante. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: embalagem, plástica própria para o acondicionamento de alimentos, resistente, asséptica, com peso líquido mínimo de 300 e máximo de 1.000 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
4	1.000	KG	GRÃO DE BICO CONGELADO: livre de fermentação, sem adição de conservantes, contendo como ingrediente apenas o seguinte elemento: grão de bico. Sem nenhum tipo de conservante; Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: embalagem, plástica própria para o acondicionamento de alimentos, resistente, asséptica, com peso líquido mínimo de 300 e máximo de 1.000 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X



5	4.500	KG	PRESUNTO - REFRIGERADO: de acordo com as NTA 01, 05 e 08, preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas, submetido à cocção, com condimentos. Não apresentando aparência amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, alcalina ou com outros indícios que denunciem má conservação. Livre de sujidades, parasitos, larvas. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como composição os seguintes elementos: carne suína (exclusivamente), água, sal, proteína vegetal de soja, maltodextrina, açúcar, espessantecarragena (INS 407), aromas naturais e aroma natural de pimenta preta e vermelha, estabilizantes, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante, conservador e corante carmim. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 02 (dois) meses. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, fechado a vácuo, de alta barreira contendo peso líquido de 03(três) kg a 05(cinco)kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 40 gramas: - mínimo de Calorias: 45 Cal - mínimo de Proteínas: 4,5 gramas - máximo de Carboidratos: 2,0 gramas - máximo de Gorduras Totais: 2,5 gramas - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 gramas - Gorduras Trans: ausente - máximo de sódio: 400 mg	
6	1.500	KG	PRESUNTO - REFRIGERADO: de acordo com as NTA 01, 05 e 08, preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas, submetido à cocção, com condimentos. Não apresentando aparência amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, alcalina ou com outros indícios que denunciem má conservação. Livre de sujidades, parasitos, larvas. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como composição os seguintes elementos: carne suína (exclusivamente), água, sal, proteína vegetal de soja, maltodextrina, açúcar, espessantecarragena (INS 407), aromas naturais e aroma natural de pimenta preta e vermelha, estabilizantes, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante, conservador e corante carmim. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 02 (dois) meses. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, fechado a vácuo, de alta barreira contendo peso líquido de 03(três) kg a 05(cinco)kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 40 gramas: - mínimo de Calorias: 45 Cal - mínimo de Proteínas: 4,5 gramas - máximo de Carboidratos: 2,0 gramas - máximo de Gorduras Totais: 2,5 gramas - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 gramas - Gorduras Trans: ausente - máximo de sódio: 400 mg	X
7	2.250	KG	LOMBO DEFUMADO DE SUÍNO (TIPO CANADENSE): de acordo com as NTA 01, 05 e 08, preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas, submetido a cocção, com condimentos. Não apresentando aparência amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, alcalina ou com outros indícios que denunciem má conservação. Livre de sujidades, parasitos, larvas. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como composição os seguintes elementos: Carne suína (lombo), água, proteína de soja, xarope de glicose, sal, temperos (sal, óleos essenciais de cravo e louro), regulador de acidez, espessantecarragena, conservadores e sal, estabilizantes, antioxidante, realçador de sabor, aroma natural de fumaça, corante natural carmim. Não deverá conter Glúten. Característica importante: produto deverá ter a aparência física de uma peça de presunto e/ou mortadela. Será utilizado em fatias para o recheio de pães. Validade mínima: 03 (três) meses. Emb. Primária: saco plástico atóxico, resistente, fechado a vácuo, de alta barreira contendo peso líquido de 03 kg a 05kg. Emb. Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso líquido de 06 a 08 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 40 gramas: - mínimo de Calorias: 55 Cal - mínimo de Proteínas: 7,0 gramas - máximo de Carboidratos: 0gramas - máximo de Gorduras Totais: 3,0 gramas - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 gramas - Gorduras Trans: ausente - máximo de sódio: 420mg.	



8	750	KG	LOMBO DEFUMADO DE SUÍNO (TIPO CANADENSE): de acordo com as NTA 01, 05 e 08, preparado a partir de matérias-primas sãs e limpas, submetido a cocção, com condimentos. Não apresentando aparência amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, alcalina ou com outros indícios que denunciem má conservação. Livre de sujidades, parasitos, larvas. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como composição os seguintes elementos: Carne suína (lombo), água, proteína de soja, xarope de glicose, sal, temperos (sal, óleos essenciais de cravo e louro), regulador de acidez, espessantecarragena, conservadores e sal, estabilizantes, antioxidante, realçador de sabor, aroma natural de fumaça, corante natural carmim. Não deverá conter Glúten. Característica importante: produto deverá ter a aparência física de uma peça de presunto e/ou mortadela. Será utilizado em fatias para o recheio de pães. Validade mínima: 03 (três) meses. Emb. Primária: saco plástico atóxico, resistente, fechado a vácuo, de alta barreira contendo peso líquido de 03 kg a 05kg. Emb. Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, com peso líquido de 06 a 08 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 40 gramas: - mínimo de Calorias: 55 Cal - mínimo de Proteínas: 7,0 gramas - máximo de Carboidratos: 0gramas - máximo de Gorduras Totais: 3,0 gramas - máximo de Gorduras Saturadas: 1,0 gramas - Gorduras Trans: ausente - máximo de sódio: 420mg.	X
9	3.000	KG	MILHO VERDE CONGELADO: 100% natural. milho verde processado; cru, em graos, higienizado, congelado; transportado e conservado a temperatura de -18°C; isento de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; embalagem primaria filme plastico, atoxico e lacrado; pesando mínimo até 1 kg; com validade minima de 14 meses na data da entrega; e suas condicoes deverao estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 218/05, RDC 14/14 e alteracoes posteriores; produto sujeito a verificacao no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA;	X
10	6.000	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA (REFRIGERADO): de acordo com a NTA 11. Elaborado a partir de leite de vaca, de massa filada, não prensado, com formato de paralelepípedo. Com crosta fina ou não formada. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Validade mínima: 03 (três) meses. Característica: Obs: o produto deverá fornecer fatias de 28 a30 gramas não esfareladas e ou quebradas. Aparência: massa semi-dura. Cor: branco-creme homogênea. Cheiro: próprio. Sabor: suave, levemente salgado, próprio. Embalagem Primária: plástica, atóxica, resistente, fechado a vácuo, contendo peso líquido de 03(três) kg a 05(cinco)kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30gr: - máximo de Calorias: 120 Cal; - máximo de Carboidratos: 2,0 g; - mínimo de Proteína: 7,0 g, - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 5,0 g; - máximo de sódio: 250 mg.	
11	2.000	KG	QUEIJO TIPO MUSSARELA (REFRIGERADO): de acordo com a NTA 11. Elaborado a partir de leite de vaca, de massa filada, não prensado, com formato de paralelepípedo. Com crosta fina ou não formada. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Validade mínima: 03 (três) meses. Característica: Obs: o produto deverá fornecer fatias de 28 a30 gramas não esfareladas e ou quebradas. Aparência: massa semi-dura. Cor: branco-creme homogênea. Cheiro: próprio. Sabor: suave, levemente salgado, próprio. Embalagem Primária: plástica, atóxica, resistente, fechado a vácuo, contendo peso líquido de 03(três) kg a 05(cinco)kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Valores nutricionais exigidos em uma	X



			porção de 30gr: - máximo de Calorias: 120 Cal; - máximo de Carboidratos: 2,0 g; - mínimo de Proteína: 7,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 5,0 g; - máximo de sódio: 250 mg.	
12	4.500	KG	REQUEIJÃO CREMOSO REFRIGERADO - SEM AMIDO: de acordo com a NTA 11. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite desnatado, creme de leite, sal, fermento lácteo, estabilizantes, conservadores e podendo conter cortante natural. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 03 (três) meses. Embalagem primária: - Apresentação: bisnaga de 1,5 kg - Descrição: filme laminado de poliéster aluminizado + polietileno transparente destinado a entrar em contato com o alimento: Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada contendo 8 unidades de 1,5 kg, perfazendo um total de 12 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30gr: - máximo de Calorias: 100 Cal; - máximo de Carboidratos: 1,0 g; - mínimo de Proteína: 3,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 4,0 g; - Gordura Trans: zero - máximo de sódio: 180mg.	
13	1.500	KG	REQUEIJÃO CREMOSO REFRIGERADO - SEM AMIDO: de acordo com a NTA 11. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Leite desnatado, creme de leite, sal, fermento lácteo, estabilizantes, conservadores e podendo conter cortante natural. Não deverá conter Glúten. Validade mínima: 03 (três) meses. Embalagem primária: - Apresentação: bisnaga de 1,5 kg - Descrição: filme laminado de poliéster aluminizado + polietileno transparente destinado a entrar em contato com o alimento: Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada contendo 8 unidades de 1,5 kg, perfazendo um total de 12 kg. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 30gr: - máximo de Calorias: 100 Cal; - máximo de Carboidratos: 1,0 g; - mínimo de Proteína: 3,0 g; - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 4,0 g; - Gordura Trans: zero - máximo de sódio: 180mg.	X
14	3.750	KG	SELETA DE LEGUMES (CENOURA, COUVE-FLORES, BRÓCOLIS, ERVILHA E VAGEM) CONGELADA: livre de transgênico, sem gordura trans, contendo como ingredientes apenas os 5 alimentos citados acima. Validade Mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade (PEBD), com peso líquido de 1,05 kg Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo 50 unidades totalizando peso líquido de 4,5 kg.	
15	1.250	KG	SELETA DE LEGUMES (CENOURA, COUVE-FLORES, BRÓCOLIS, ERVILHA E VAGEM) CONGELADA: livre de transgênico, sem gordura trans, contendo como ingredientes apenas os 5 alimentos citados acima. Validade Mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade (PEBD), com peso líquido de 1,05 kg Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçada, com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo 50 unidades totalizando peso líquido de 4,5 kg.	X
16	1.500	KG	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO COM LINHAÇA: Contendo como ingredientes os seguintes elementos: farinha de soja integral, extrato de soja, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, margarina de palma, sal refinado, água, linhaça e condimentos naturais. Validade mínima: 06 meses Embalagem primária: saco de polietileno atóxico específico para alimentos com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	



17	500	KG	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO COM LINHAÇA: Contendo como ingredientes os seguintes elementos: farinha de soja integral, extrato de soja, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, margarina de palma, sal refinado, água, linhaça e condimentos naturais. Validade mínima: 06 meses Embalagem primária: saco de polietileno atóxico específico para alimentos com peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento recomendado com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.	X
18	7.500	KG	CARNE MOÍDA FORMATADA (FORMATO DE ALMONDEGAS) – CONGELADA: ATENÇÃO: PRODUTO DEVERÁ SER CONSTITUÍDO APENAS DE CARNE MOÍDA EM FORMATO DE ALMONDEGA NÃO PODERÁ TER NENHUM OUTRO INGREDIENTE ALÉM DE CARNE MOÍDA. De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Tendo como composição básica apenas o seguinte ingrediente: carne bovina Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 06 meses Peso líquido de cada unidade: 25 gramas Emb. primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 06 kg ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL. (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Emb. Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 01 a 06 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 100g - Calorias: 130 Cal; - Carboidratos: ausente - mínimo de Proteínas: 19g; - máximo de Gorduras Totais: 6,0g; - máximo de Gorduras Saturadas: 3,0g; - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 50mg	
19	2.500	KG	CARNE MOÍDA FORMATADA (FORMATO DE ALMONDEGAS) – CONGELADA: ATENÇÃO: PRODUTO DEVERÁ SER CONSTITUÍDO APENAS DE CARNE MOÍDA EM FORMATO DE ALMONDEGA NÃO PODERÁ TER NENHUM OUTRO INGREDIENTE ALÉM DE CARNE MOÍDA. De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Tendo como composição básica apenas o seguinte ingrediente: carne bovina Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 06 meses Peso líquido de cada unidade: 25 gramas Emb. primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 06 kg ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL. (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Emb. Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 01 a 06 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 100g - Calorias: 130 Cal; - Carboidratos: ausente - mínimo de Proteínas: 19g; - máximo de Gorduras Totais: 6,0g; - máximo de Gorduras Saturadas: 3,0g; - Gorduras Trans: ausente - máximo de Sódio: 50mg	X



20	11.250	KG	CARNE BOVINA (CORTE ACÊM) MOÍDA CONGELADA - (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne bovina – acêm (moído). Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gorduras, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Características: - os cortes deverão ser moídos em discos de 06 mm. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	
21	3.750	KG	CARNE BOVINA (CORTE ACÊM) MOÍDA CONGELADA - (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne bovina – acêm (moído). Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gorduras, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Características: - os cortes deverão ser moídos em discos de 06 mm. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	X
22	10.500	KG	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO ISCAS / TIRAS (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne bovina - patinho. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gorduras e não deverá conter aditivos. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Validade mínima: 12 meses.	



23	3.500	KG	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO ISCAS / TIRAS (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne bovina - patinho. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gorduras e não deverá conter aditivos. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Validade mínima: 12 meses.	X
24	10.500	KG	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - COXÃO MOLE CUBOS (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne bovina - coxão mole, isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gordura, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. ATENÇÃO: os cubos deverão apresentar espessura mínima de 2 cm e máxima de 3 cm. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	
25	3.500	KG	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - COXÃO MOLE CUBOS (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne bovina - coxão mole, isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gordura, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. ATENÇÃO: os cubos deverão apresentar espessura mínima de 2 cm e máxima de 3 cm. Validade mínima: 12 meses. Embalagem Primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	X



26	6.000	KG	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO EM BIFE (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne de frango – filé de peito. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gordura, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 12 meses Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	
27	2.000	KG	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO EM BIFE (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne de frango – filé de peito. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gordura, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 12 meses Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	X
28	10.500	KG	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO EM TIRAS (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne de frango – filé de peito. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gordura, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 12 meses Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	



29	3.500	KG	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILÉ DE PEITO EM TIRAS (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne de frango – filé de peito. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gordura, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	X
30	6.000	KG	CORTES CONGELADOS DE FRANGO FILÉ DE COXA E SOBRECOXA, SEM PELE, SEM OSSO TEMPERADO EM CUBOS: de acordocom a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abaterecente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Composição:cortes de frango congelado, água potável (permitido pela legislação: 8%), sal refinado, óleo vegetal, especiarias, acidulante acético, flavorizante f1. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Validade mínima: 12 meses. Características: deverá sem apresentado em cubos de aproximadamente 2,5 x 2,5 cm. Embalagem Primária: saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, com peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 10 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 100 gr: - mínimo de Calorias: 135 Cal - mínimo de Proteínas: 15,0 g - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g - máximo de Colesterol: 25 mg - mínimo de Fibra Alimentar: 1,0 g - mínimo de Ferro: 2,0 g - máximo de Sódio: 400 mg	
31	2.000	KG	CORTES CONGELADOS DE FRANGO FILÉ DE COXA E SOBRECOXA, SEM PELE, SEM OSSO TEMPERADO EM CUBOS: de acordocom a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abaterecente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Composição:cortes de frango congelado, água potável (permitido pela legislação: 8%), sal refinado, óleo vegetal, especiarias, acidulante acético, flavorizante f1. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Validade mínima: 12 meses. Características: deverá sem apresentado em cubos de aproximadamente 2,5 x 2,5 cm. Embalagem Primária: saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, com peso líquido de 01 a 02 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 10 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 100 gr: - mínimo de Calorias: 135 Cal - mínimo de Proteínas: 15,0 g - máximo de Gorduras Totais: 8,0 g - máximo de Gorduras Saturadas: 2,0 g - máximo de Colesterol: 25 mg - mínimo de Fibra Alimentar: 1,0 g - mínimo de Ferro: 2,0 g - máximo de Sódio: 400 mg	X



32	6.000	KG	FRANGO – FILÉ DE PEITO COZIDO DESFIADO CONGELADO: de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne de frango (filé de peito), única e exclusivamente. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	
33	2.000	KG	FRANGO – FILÉ DE PEITO COZIDO DESFIADO CONGELADO: de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne de frango (filé de peito), única e exclusivamente. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	X
34	3.000	KG	EMPANADO DE CARNE DE FRANGO C/ CENOURA (CONGELADO): de acordo com a NTA 03 e 04, contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: carne de frango, farinha de trigo fortificada c/ ferro e ácido fólico, cenoura, gordura vegetal, água, amido, farinha de rosca, sal, cebola, açúcar, minerais (ferro e zinco), alho, vitaminas (B12, B6, B1, estabilizante, corantes (urucum). Pode conter Glúten. Obs: o produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Peso unidade: 20 (vinte gramas). Validade mínima: 04 meses. Embalagem Primária: saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 130 g do produto - mínimo de Calorias: 265 Cal; - máximo de Carboidratos: 25 g; - mínimo de Proteínas: 16 g; - máximo de Gorduras Totais: 13 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 3,5 g; - Gorduras Trans: 0 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 2,0 g - máximo de Sódio: 480mg	



35	1.000	KG	EMPANADO DE CARNE DE FRANGO C/ CENOURA (CONGELADO): de acordo com a NTA 03 e 04, contendo como ingredientes básicos os seguintes elementos: carne de frango, farinha de trigo fortificada c/ ferro e ácido fólico, cenoura, gordura vegetal, água, amido, farinha de rosca, sal, cebola, açúcar, minerais (ferro e zinco), alho, vitaminas (B12, B6, B1, estabilizante, corantes (urucum). Pode conter Glúten. Obs: o produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Peso unidade: 20 (vinte gramas). Validade mínima: 04 meses. Embalagem Primária: saco de polietileno, atóxico, flexível, resistente, com peso líquido de 01a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem. Valores nutricionais exigidos em uma porção de 130 g do produto - mínimo de Calorias: 265 Cal; - máximo de Carboidratos: 25 g; - mínimo de Proteínas: 16 g; - máximo de Gorduras Totais: 13 g; - máximo de Gorduras Saturadas: 3,5 g; - Gorduras Trans: 0 g; - mínimo de Fibra Alimentar: 2,0 g - máximo de Sódio: 480mg	X
36	6.000	KG	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO EM TIRAS (Congelamento rápido individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne de suíno - pernil. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gordura e, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem : de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97.	
37	2.000	KG	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO EM TIRAS (Congelamento rápido individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne de suíno - pernil. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gordura e, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem : de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97.	X



38	6.000	KG	CARNE CONGELADA (PERNIL DE SUÍNO) SEM OSSO EM CUBOS - (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne de suíno - pernil. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gordura e, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. ATENÇÃO: os cubos deverão apresentar espessura mínima de 2 cm e máxima de 3 cm. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	
39	2.000	KG	CARNE CONGELADA (PERNIL DE SUÍNO) SEM OSSO EM CUBOS - (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, desossada e limpa. Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la. Componentes: carne de suíno - pernil. Isento de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Poderá apresentar um índice máximo de 10% de gordura e, não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. ATENÇÃO: os cubos deverão apresentar espessura mínima de 2 cm e máxima de 3 cm. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	X
40	15.000	KG	COXINHA DA ASA DE FRANGO (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, limpa, Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la, sem manchas. Componentes: carne de frango exclusivamente. Não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	



41	5.000	KG	COXINHA DA ASA DE FRANGO (Congelamento Rápido Individual / IQF): de acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M. A. 22444/97. Fresca, de abate recente, limpa, Livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la, sem manchas. Componentes: carne de frango exclusivamente. Não deverá conter aditivos. Obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima: 06 meses. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 05 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada, contendo peso líquido de 05 a 20 kg. Seguir toda legislação vigente para embalagem e rotulagem.	X
42	5.250	KG	PEIXE- TILÁPIA – FILÉ IN NATURA CORTE EM “V” - CONGELADO: de acordo com a NTA 09, sem pele, sem osso, sem cartilagem, sem espinhos, livre de vísceras com tamanho padronizado médio, aparência e cor natural de sua espécie, em perfeito estado de conservação, congelado e transportado a temperatura de -18°C a -25°C. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 02 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, com abas superiores e inferiores, totalmente lacrada, com todos os dados do produto e da empresa com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.	
43	1.750	KG	PEIXE- TILÁPIA – FILÉ IN NATURA CORTE EM “V” - CONGELADO: de acordo com a NTA 09, sem pele, sem osso, sem cartilagem, sem espinhos, livre de vísceras com tamanho padronizado médio, aparência e cor natural de sua espécie, em perfeito estado de conservação, congelado e transportado a temperatura de -18°C a -25°C. Validade mínima: 12 meses. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, específico para o acondicionamento de alimentos, com peso líquido de 01 a 02 kg. ATENÇÃO: SERÃO ACEITAS APENAS EMBALAGENS COM IMPRESSÃO FEITA DIRETAMENTE NAS MESMAS DE FORMA NÍTIDA E INDELÉVEL (IMPRESSÃO LITOGRAFADA). NÃO SERÃO ACEITAS ETIQUETAS DE PLÁSTICO OU PAPEL ADICIONADAS / SOBREPOSTAS, INTERNA OU EXTERNAMENTE NA EMBALAGEM. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, com abas superiores e inferiores, totalmente lacrada, com todos os dados do produto e da empresa com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.	X

Notas:

Os itens assinalados (X) no quadro acima serão destinado exclusivamente a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme Lei Complementar 123/2006.

Os itens não assinalados serão destinados a participação de todas as empresas inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.



Os itens 11, 19, 21, 23, 25, 29, 33, 41 e 43 deste Termo de Referência, apesar de constar no Sistema do Compras.gov.br como sendo de ampla competição (sem benefício), prevalece o estipulado neste anexo, como sendo de exclusividade para participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte. As empresas que não se enquadram nesta condição e ofertar proposta para esse item, terão suas propostas desclassificadas.

OBSERVAÇÕES:

1 – EMBALAGEM:

1.1 - **PRIMÁRIA:** deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes que as impressas no rótulo do alimento;

1.2 - **PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS:** não podem apresentar defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento, devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte.

2 – RÓTULAGEM: os produtos deverão ser rotulados de acordo com a Legislação vigente.

2.1 – **DA EMBALAGEM PRIMÁRIA:** deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome completo do alimento, marca, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, nome e endereço do fabricante, peso líquido, sigla e n.º do registro em vigência no órgão competente, nº do lote; tabela com os valores nutricionais; orientação de conservação e demais informações exigidas pela legislação vigente.

2.2 – **DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** deve apresentar: nome completo do alimento, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para o consumo, peso líquido, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número do lote, número de registro do produto no órgão competente e demais informações exigidas pela legislação vigente.

3 - LOCAL DE ENTREGA: Divisão de Alimentação Escolar – Cozinha Piloto – Rodovia Raposo Tavares, Km 444, Bairro: Posto Modelo, Assis-SP.

4 - PRAZO DE ENTREGA: Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de 10 (dez) dias após o envio do pedido/empenho.

5 - O montante licitado é o estimado para o consumo de 12 meses.

6 – Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 5 (cinco) dias, pelo responsável pela demanda, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a constar da notificação a contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7 – O aceite/aprovação do material pelo órgão licitante não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade posteriormente, garantindo-se ao órgão licitante as faculdades previstas no artigo 28 da Lei nº 8.078/90 (código de Defesa do Consumidor).

8 - TRANSPORTE: deverá ser efetuado em caminhão refrigerado para os itens de 01 a 43.

8.1 - TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO (exigida para recebimento de produtos refrigerados): até 06°C (tolerância até 10°C).



8.2 - TEMPERATURA DE CONGELAMENTO (exigida para recebimento de produtos congelados): - 12°C ou inferior.

9 - DATA DE FABRICAÇÃO / PRODUÇÃO / ACONDICIONAMENTO / EMPACOTAMENTO: não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de entrega do produto para os itens de 01 a 43.

10 - FORMA DE ENTREGA:

10.1 - SEMANAL: às segundas-feiras, de acordo com as necessidades da Divisão de Alimentação Escolar.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90008/2026
PROCESSO Nº 010/2026

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE FRIOS, CONGELADOS E CARNES.

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS (ADEQUADA)

A empresa....., estabelecida na (endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº....., neste ato representada por....., cargo, RG....., CPF....., (endereço), propõe fornecer à Prefeitura Municipal de Assis, em estrito cumprimento ao previsto no Edital de Pregão Eletrônico nº ____/2026, conforme abaixo discriminado:

ITEM	QUANT	UN	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Informar marca/modelo do produto;

O Prazo de fornecimento é de **(inserir o prazo)** dias, contados a partir do recebimento da nota de empenho.

A licitante deverá informar em suas propostas a condição de garantia aos produtos ofertados

O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente em nome do credor.

BANCO _____

AGÊNCIA Nº _____

CONTA CORRENTE Nº _____

Email.: _____

Telefone: _____

Nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias ao fornecimento do objeto.

_____, ____ de _____ de 2026.

(nome, RG, cargo e assinatura do representante legal do licitante)



ANEXO III

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ____/2026

PREGÃO (ELETRÔNICO) PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º ____/2026

PROCESSO N.º ____/2026

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS AQUISIÇÕES DE _____

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DA _____

No dia, ____ de _____ de 2026, o Município de Assis (SP), pessoa jurídica de Direito Público, devidamente inscrita no CNPJ sob nº 46.179.941/0001-35, com sede a Avenida Rui Barbosa, 926, devidamente representado pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal, e, a empresa _____, estabelecida à _____, nº _____, em _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, representada neste ato pelo (a) Sr. (a). _____, portador do CPF nº _____, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO, DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

ITEM	QUANT	UN	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

2. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

3.1. As hipóteses de cancelamento do registro de fornecedor e de preços, seguirão o disposto nos art. 28 e 29 do decreto e disposições da Lei 14.133;

4. DAS PENALIDADES

4.1. As penalidades a serem aplicadas por descumprimento do pactuado na ata de registro de preços e em relação às obrigações contratuais, serão aquelas constantes do item 12 do presente edital;

5. FORMA DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data do recebimento definitivo de cada parcela dos materiais empenhados, vedado qualquer forma de pagamento antecipado.



6. DISPOSIÇÃO GERAIS

6.1. As disposições constantes do edital de licitação em epígrafe integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes.

Assis, ____ de _____ de 2026.

.....
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
empresa

.....
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO (INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL)

“DECLARAÇÃO”

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSIS

Ref.: Processo n.º _____/2026 – Pregão Eletrônico n.º _____/2026

(Razão Social da Empresa), estabelecida na(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso §1º do artigo 63 da Lei n.º 14.133, de 2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Por ser verdade assina a presente.

..... de de 2026.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do documento de identidade