PREGÃO ELETRÔNICO

Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 7.587/23

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO n° 075/26

PROCESSO n° 25-000016/2026
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO
MODO DE DISPUTA: ABERTO
OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE CARNES DESTINADAS AO CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE SÃO JOÃO DA BOA VISTA.

DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA: 28/08/2026
DATA DO TÉRMINO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA: 10/09/2026 às 08h30min (horário de Brasília/DF)
DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 10/09/2026, às 09h00min

Integram este Edital os Anexos:

- **Anexo I – Termo de Referência;**
- **Anexo II – Estudo Técnico Preliminar;**
- **Anexo III – Modelo de Declaração;**
- **Anexo IV– Modelo de Proposta de Preços;**
- **Anexo V – Minuta do Contrato.**

PREÂMBULO:

O Município de São João da Boa Vista torna público que se acha aberta licitação na modalidade PREGÃO, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada **PREGÃO ELETRÔNICO**, adotando-se o critério de julgamento **MENOR PREÇO**, com o envio de lances no **MODO DE DISPUTA ABERTO,** Processo Administrativo Licitatório nº 25-000016/2026, que será regida pela Lei n.º 14.133/21, Decreto Municipal n.º 7.587/23, que poderá ser consultado no site https://leismunicipais.com.br/prefeitura/sp/sao-joao-da-boa-vista, Lei Complementar n.º 123/06 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos, e serão encaminhadas por meio eletrônico após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes, por meio da INTERNET, na página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, no endereço www.bllcompras.org.br, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.bllcompras.org.br no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital e será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a) com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

Justifica-se a escolha pela modalidade Pregão Eletrônico conforme as definições contidas no Art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/21, em razão dos padrões de qualidade serem consolidados como usuais no mercado.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **AQUISIÇÃO PARCELADA DE CARNES DESTINADAS AO CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE SÃO JOÃO DA BOA VISTA,** conforme especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I) e na Minuta do Contrato (Anexo V) que integram este Edital.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme definido no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar do certame todas as empresas interessadas em contratar com a Administração Municipal, que estiverem registradas na Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentoras de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes, na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro, bem como nas seguintes condições:

2.1.1. Para os itens **1, 3, 5, 7, 9 e 11** especificados como **"ampla participação":** todos os que preencham os requisitos do edital.

2.1.2. Para os itens **2, 4, 6, 8, 10 e 12** especificados como **"cota reservada",** e para o item **13** especificado como **"participação exclusiva": somente as microempresas ou empresas de pequeno porte, assim entendidas como aquelas cuja situação e comprovação se coadunam com o Capítulo II da Lei Complementar n° 123/06 e suas alterações, devendo a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte constar do registro da licitante junto a Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, sob pena de desclassificação no respectivo item.**

2.2. Não poderão participar desta licitação:

2.2.1. aquele que não atenda as condições do edital e seus anexos;

2.2.2. 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;

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

2.2.4. empresas com falência decretada;

2.2.5. empresas que não cumprirem as exigências previstas no subitem 2.1 do item 2 do Edital;

2.2.6. quando configuradas quaisquer outras hipóteses previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/21.

2.3. Para o exercício do direito de preferência de que trata o subitem 6.8., bem como para a fruição do benefício da habilitação com irregularidade fiscal e trabalhista previsto na alínea "f", do subitem 6.14.6., ambos do item 6 deste edital, a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte deverá constar do registro da licitante junto a Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

2.4. Da participação de Licitantes reunidas em consórcio

2.4.1. Admitir-se-á a participação de consórcios.

2.4.2. As empresas reunidas em consórcio deverão observar as seguintes regras:

2.4.2.1. A comprovação do compromisso, público ou particular, da constituição do consórcio, subscrito pelos consorciados;

2.4.2.1.1. O compromisso deverá explicitar:

2.4.2.1.1.1. A composição e o percentual de participação de cada empresa integrante;

2.4.2.1.1.2. O objetivo da consorciação;

2.4.2.1.1.3. O prazo de duração do consórcio, que não deve ser inferior ao da duração do contrato;

2.4.2.2. A indicação da empresa líder do consórcio e de poderes expressos para a empresa líder se relacionar com a administração, receber citação e responder administrativa e/ou judicialmente pelas demais consorciadas, bem como para representar o consórcio em todas as fases da presente licitação, podendo, inclusive, interpor e desistir de recursos, receber e dar quitação, firmar contratos e praticar todos os atos necessários visando à perfeita execução do objeto do contrato;

2.4.2.3. A declaração de responsabilidade solidária das consorciadas pelos atos praticados sob consórcio em relação à presente licitação, e ao eventual contrato dela decorrente;

2.4.2.4. As obrigações das consorciadas, dentre as quais o de que cada consorciada responderá isolada e solidariamente por todas as exigências pertinentes ao objeto da presente licitação, até a extinção do contrato dela decorrente;

2.4.2.5. Que o consórcio não terá sua constituição ou composição alterada sem a prévia e expressa anuência da contratante;

2.4.2.6. A designação do representante legal do consórcio.

2.4.3. Caso o consórcio seja o vencedor do certame, fica obrigado a promover, antes da assinatura do contrato, a constituição e o registro do consórcio na Junta Comercial de sua sede.

2.4.4. Não será admitida a participação de empresa consorciada, nesta licitação, por meio de mais de um consórcio ou isoladamente.

2.4.5. Cada empresa consorciada deverá apresentar, individualmente, toda a documentação de habilitação definida por este Edital e seus Anexos.

2.4.5.1. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada por este órgão contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui habilitação técnica compatível e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio neste processo licitatório.

2.5. Da participação de cooperativas

2.5.1. Admitir-se-á a participação de sociedades cooperativas.

2.5.1.1. O disposto no subitem 2.5.1. deste item 2 não se aplica à cooperativa cuja atividade precípua seja a mera intermediação individual de trabalhadores de uma ou várias profissões, que não detenham qualquer meio de produção e cujos serviços sejam prestados de forma individual pelos seus associados.

2.5.1.2. Fica vedada a participação de cooperativas de mão de obra nas licitações e sua contratação, ainda que o objeto licitado ou contratado se enquadre na atividade direta e especifica para a qual foi constituída, quando o trabalho a ser executado, por sua natureza, demandar execução em estado de subordinação e dependência, quer em relação ao fornecedor, quer em relação ao Município.

2.5.1.3. Não será admitida a contratação de cooperativas cujo estatuto e objetivos sociais não prevejam ou não estejam de acordo com o objeto contratado.

2.5.1.4. Quando da contratação de cooperativas, o objeto deverá ser executado obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

2.5.2. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar da licitação sob as seguintes condições:

a) A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

b) A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

c) Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas. O objeto deve ser executado com autonomia pelos cooperados, de modo a não demandar relação de subordinação entre a cooperativa e os cooperados, nem entre a Administração e os cooperados;

d) Seu estatuto e objeto social prevejam ou estejam de acordo com o objeto deste edital.

3. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES - BLL E DO REGULAMENTO OPERACIONAL

3.1. O licitante deverá ser previamente credenciado perante o provedor do sistema eletrônico, devendo possuir para o acesso ao Sistema Eletrônico da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL, a chave de identificação e a senha de acesso pessoal e intransferível obtidas junto ao “Cadastro de Fornecedores” através do endereço eletrônico bll.org.br/cadastro.

3.1.1. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Sistema Eletrônico Bolsa de Licitações e Leilões - BLL ou a Contratante, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.1.2. As dúvidas e esclarecimentos sobre o credenciamento no Sistema da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, chat, e-mail ou mensagens de texto, disponível no endereço eletrônico https://bll.org.br/.

3.1.3. A chave de identificação e a senha terão validade de acordo com a normas e procedimentos previstos no Regulamento do sistema eletrônico Bolsa de Licitações e Leilões – BLL, e poderão ser utilizadas em qualquer pregão

eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, por ato devidamente justificado.

3.2. As pessoas jurídicas ou empresários individuais interessados deverão nomear através de instrumento de mandato, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bllcompras.org.br.

3.3. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações e Leilões - BLL, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do Sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências previstas em Edital.

3.4. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

3.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

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

3.7. A participação no Pregão, na forma Eletrônica, se dará por meio do encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do Sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecido.

3.8. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

3.9. A condição de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Cooperativa nos termos da Lei Complementar n° 123/06 e suas alterações, deverá ser declarada por meio próprio da licitante na ocasião da inclusão de sua proposta no sistema.

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

3.11. O licitante deverá observar as datas e horários limites previstos para a realização de todos os atos da licitação.

3.12. Todas as referências de tempo no Edital, nos Avisos, no decorrer da Sessão Pública, nos registros do sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame, observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília/DF.

3.13. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal https://bll.org.br/, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

3.14. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba - PR (41) 3097-4600, ou através da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

4. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

4.1. Qualquer pessoa poderá pedir esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório deste Pregão Eletrônico em até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública, nos termos do artigo 164, da Lei nº 14.133/21.

4.1.1. Não serão conhecidos os pedidos de esclarecimentos e as impugnações apresentados fora do prazo legal.

4.2. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos serão formulados exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do sistema da Bolsa de Licitações e Leilões - BLL.

4.3. As impugnações serão decididas pelo subscritor do Edital e os pedidos de esclarecimentos respondidos pelo(a) Pregoeiro(a) em até 03 (três) dias úteis, limitado ao dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública.

4.4. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública, se for o caso nos termos do artigo 55, §1º, da Lei nº 14.133/21.

4.5. O protocolo das impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

4.6. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão entranhados aos autos do processo licitatório, estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado e serão divulgados no sistema eletrônico.

4.7. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus anexos, em especial no Termo de Referência.

5. DO CADASTRO DA PROPOSTA NO SISTEMA

5.1. Os licitantes encaminharão a proposta exclusivamente por meio do sistema.

5.2. A proposta de preço deverá ser enviada até a data e o horário estabelecidos no preâmbulo, encerrando automaticamente a etapa de envio dessa documentação após o horário determinado, e deverá conter os seguintes elementos:

a) descrição do objeto da presente licitação, com a indicação da **marca e/ou fabricante do produto cotado (se houver),** inclusive o código alfandegário, quando se tratar de produto importado, em conformidade com as **especificações do Termo de Referência – Anexo I deste Edital;**

b) preço **UNITÁRIO E TOTAL**, em moeda corrente nacional, com no máximo 02 (duas) casas decimais após a vírgula, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, bem como contendo oferta firme e precisa, sem quaisquer alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

b.1) Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.

c) prazo de validade dos produtos, observado o prazo mínimo indicado no Termo de Referência para cada item. Esse prazo será contado da entrega dos itens.

5.2.1. As propostas não poderão impor condições e deverão limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital e seus anexos.

5.2.2. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

5.3. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar nº 123/06, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas, sob pena de não aceitação dos preços ofertados pelo(a) Pregoeiro(a).

5.4. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e eventuais documentos anteriormente inseridos no sistema.

5.5. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas.

5.6. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante.

5.7. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

5.8. O prazo de validade da proposta **não será inferior a 90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.

5.9. Os valores ofertados somente sofrerão reajuste após 12 (doze) meses, contados da data-base vinculada à data do orçamento estimado, de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC/IBGE) do período, ou outro que vier a substituí-lo.

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

5.11. Em circunstâncias excepcionais, antes do término do período original de validade das propostas, o(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar que as licitantes estendam o período de validade das propostas para um período específico adicional. Essas solicitações, bem como as respostas das proponentes, serão feitas por escrito. A proponente poderá recusar a solicitação, resultando na desistência da participação do processo licitatório, sem que a ela sejam imputadas penalidades por tal ato.

5.12. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

5.13. A contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade, tais como aumentos de custo na aquisição de matéria-prima, tributos, mão-de-obra, transporte, entre outros.

5.14. O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO**, satisfeitos todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.

6. DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO

6.1. No dia e horário previstos neste edital, o(a) Pregoeiro(a) dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação pelo sistema.

6.1.1. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

6.2. A análise das propostas pelo(a) Pregoeiro(a) visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

6.2.1. Serão desclassificadas as propostas que:

a) contiverem vícios insanáveis;

b) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas neste edital;

c) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pelo(a) Pregoeiro;

e) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital, desde que insanável;

f) para os itens nº 2, 4, 6, 8, 10, 12 e 13 que forem apresentadas por empresas que não se enquadrem no Capítulo II da Lei Complementar n° 123/06.

6.2.1.1. O(a) Pregoeiro(a) poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

6.2.1.2. A desclassificação se dará por decisão motivada do(a) Pregoeiro(a), observado o disposto no artigo 59, da Lei nº 14.133/21, obedecendo ao disposto no subitem 6.2.1. deste edital.

6.2.1.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, como acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.2.1.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.3. Somente as propostas que forem classificadas pelo(a) Pregoeiro(a) participarão da fase de lances.

6.3.1. O sistema divulgará a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

6.4. Etapa de lances:

6.4.1. Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todas as licitantes detentoras de propostas classificadas.

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

6.4.3. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores ao último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada a redução mínima fixada no subitem 6.4.4.

6.4.4. O valor de redução mínima entre os lances será de:

REDUÇÃO – R$
R$ 0,01

6.4.4.1. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço unitário.

6.4.5. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre os lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema e os respectivos lances.

6.4.6. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **"modo de disputa aberto"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

6.4.8. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, pelo sistema eletrônico:

a) dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores, vedada a identificação do licitante;

b) do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

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

6.5. A etapa de lances terá a duração inicial de 10 (dez) minutos.

6.5.1. A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de que trata o subitem 6.5. ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.

6.5.2. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem 6.5.1., a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o segundo minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar prorrogação.

6.5.3. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o(a) Pregoeiro(a), assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.6. A etapa de lances será considerada encerrada, findos os períodos de duração indicado no subitem 6.5.

6.7. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final, em ordem crescente de valores, considerando o último preço admitido de cada licitante.

6.8. Somente para os itens de ampla participação e, com base na classificação a que alude o item 6.7, será assegurada às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei n° 11.488/2007, preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

6.8.1. A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei n° 11.488/2007, detentora da proposta de melhor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo(a) Pregoeiro(a), para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, observada a redução mínima de que trata o item 6.4.4, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

6.8.1.1. No caso de haver propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas com o mesmo valor, serão observados os critérios de desempate de que trata o subitem 6.9 deste edital.

6.8.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei n° 11.488/2007, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 6.8.1.

6.8.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 6.7, seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei n° 11.488/2007, NÃO será assegurado o direito de preferência.

6.9. Após o procedimento de que trata o subitem 6.8., permanecendo o empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

6.9.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstas na Lei nº 14.133/21;

6.9.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.9.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.10. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.10.1. Empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo no qual se localiza este Município;

6.10.2. Empresas brasileiras;

6.10.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

6.11. Negociação:

6.11.1. O(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com o autor da oferta de menor valor mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

6.11.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta

permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.12. Aceitação e Julgamento das propostas:

6.12.1. Após a negociação, se houver, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito e iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6.12.2. A aceitabilidade dos preços será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que já se encontra devidamente juntada aos autos.

6.12.3. Caso a mesma empresa oferte o menor valor para os itens que tenham tido suas quantidades divididas em ampla participação e cota reservada para ME/EPP (art. 48, III, LC n° 123/06), os valores unitários propostos deverão ser os mesmos para os itens de ampla participação e de cota reservada.

6.13. Na mesma sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) solicitará da licitante detentora da melhor oferta o envio, no campo próprio do sistema, da **proposta detalhada, elaborada de acordo com o modelo do Anexo IV** deste Edital, contendo os preços unitários e o novo valor total para a contratação a partir do valor total final obtido no certame.

6.13.1. O licitante terá o prazo de **01 (uma) hora**, podendo ser prorrogado por igual período, desde que solicitado antes do encerramento do prazo, para elaboração e envio dos documentos mencionados no subitem 6.13. através do sistema da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL ou e-mail da Municipalidade, constante do rodapé do presente edital.

6.13.2. O(a) Pregoeiro(a) poderá a qualquer momento solicitar às licitantes os esclarecimentos que julgar necessários.

6.13.3. A critério do(a) Pregoeiro(a), a sessão pública poderá ser suspensa para a apresentação da proposta em conformidade com o modelo do Anexo IV.

6.13.4. Se a licitante detentora da melhor oferta deixar de cumprir a obrigação estabelecida no subitem 6.13, sua proposta não será aceita pelo(a) Pregoeiro(a).

6.14. Fase de habilitação:

6.14.1. Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o(a) Pregoeiro(a) ao julgamento da habilitação.

6.14.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante emissão da certidão negativa de licitantes inidôneos[1] e consulta consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União[2].

6.14.2.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei 8.429/92, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

6.14.2.2. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o(a) Pregoeiro(a) diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

6.14.2.4. Constatada a existência de sanção, o(a) Pregoeiro(a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

6.14.3. Os documentos de habilitação, listados no item 7 deste edital, deverão ser inseridos na plataforma de pregão eletrônico pelo(s) licitante(s) vencedor(es), após a fase de lances e aceitação de preços.

6.14.3.1. A solicitação para a inserção dos documentos de habilitação será realizada via chat pelo(a) Pregoeiro(a), de modo que o licitante terá o prazo de 2 (duas) horas, podendo ser prorrogado por igual período, para elaboração e envio dos documentos através do sistema BLL ou e-mail da Municipalidade, constante do rodapé do presente edital.

6.14.3.2. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo(s) licitante(s) vencedor(es).

6.14.4. 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, por sua própria natureza, comprovadamente, foram emitidos somente em nome da matriz.

6.14.5. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes

[1] Consulta pelo link <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:111343291139574::::P3_TIPO_RELACAO:INIDONEO>
[2] Consulta pelo link <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>

ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

6.14.6. Serão, ainda, observadas as seguintes diretrizes:

a) Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita, constantes do Sistema Eletrônico da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL e extraídos dos documentos indicados no item 7 deste edital;

b) Após a entrega dos documentos de habilitação tratada no subitem 6.14.3. deste edital, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

b.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;

b.2) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

c) Na análise dos documentos de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

c.1) Será permitida, para qualquer fim, a verificação pelo(a) Pregoeiro(a) dos documentos de habilitação por meio de processo eletrônico de comunicação à distância, sendo assegurado aos demais licitantes o acesso às informações constantes dos sistemas.

c.2) Todos os documentos exigidos para habilitação, que estiverem disponíveis para livre acesso pela internet, poderão ser obtidos, "respeitado o disposto na alínea "b", ou confirmados, diretamente, pelo(a) Pregoeiro(a).

c.3) Sem prejuízo do disposto nas alíneas “a”, “b”, “c”, “d” e “e”, deste subitem 6.14.6, serão apresentados, obrigatoriamente, anexados em campo próprio do sistema ou enviados por correio eletrônico, toda a documentação descrita no item 7 deste edital.

d) A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea “b”, ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea “c”, ambas deste subitem 6.14.6. na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas “b” e “c”, a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;

e) Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, por servidor da Administração Pública ou por declaração de autenticidade firmada por advogado, sob sua responsabilidade pessoal, dos documentos enviados na forma constante do subitem 6.14.3. deverão ser apresentados no Setor de Licitações, no endereço abaixo descrito, em até 02 (dois) dias úteis a contar do dia imediatamente posterior à suspensão da sessão pública que será efetuada pelo(a) Pregoeiro(a), sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA BOA VISTA
SETOR DE LICITAÇÕES
Rua Marechal Deodoro, 313, - Centro
CEP 13870-223 – São João da Boa Vista/SP
Fone: (19) 3638-1457/ 58/ 59 / 61
E-mail: licitacoes@saojoao.sp.gov.br

e.1) Em ato continuo à suspensão da sessão pública para o envio dos documentos estipulados na alínea “e”, o(a) Pregoeiro(a) informará aos licitantes a data e horário previstos para a retomada da sessão, momento no qual será efetuada a deliberação sobre os documentos recebidos;

e.2) Os documentos que possuírem autenticação e assinaturas digitais, desde que anexadas as chaves de acesso de certificação licenciadas pelo ICP-BRASIL e dentro do seu prazo de validade, conforme Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, não necessitarão de envio físico;

e.3) A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade ou atraso das Agências dos Correios;

f) Para habilitação de microempresas ou empresas de pequeno porte, não será exigida comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mas será obrigatória a apresentação dos documentos indicados no subitem 7.3, alíneas “a” a “e” do item 7 deste Edital, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame;

h) Havendo necessidade de maior prazo para analisar os documentos exigidos, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no chat eletrônico a nova data e horário para sua continuidade;

i) Por meio de aviso lançado no sistema, o(a) Pregoeiro(a) informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. Deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos pelo próprio sistema ou outro meio eletrônico.

6.14.7. A licitante habilitada nas condições da alínea "f", do subitem 6.14.6. deste item 6, deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

6.14.8. A comprovação de que trata o subitem 6.14.7. deste item 6 deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

6.14.9. Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea "f", do subitem 6.14.6., a sessão pública será suspensa pelo(a) Pregoeiro(a), observados os prazos previstos no subitem 6.14.8, para que a licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal e trabalhista de que trata o subitem 7.3 deste edital.

6.14.10. Por ocasião da retomada da sessão, o(a) Pregoeiro(a) decidirá motivadamente sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal e trabalhista de que tratam os subitens 6.14.7. e 6.14.8 deste item 6, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação, observado o disposto no mesmo subitem 6.14.8.

6.14.11. Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo sanada a irregularidade fiscal e trabalhista, nos moldes dos subitens 6.14.7. a 6.14.10, deste item 6, o(a) Pregoeiro(a), respeitada a ordem de classificação de que trata o subitem 6.7, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

6.14.11.1. Haverá, ainda, nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, nos termos do subitem 6.8. deste item 6, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

6.14.12. O(a) Pregoeiro(a) poderá, a qualquer momento, diligenciar para esclarecer dúvidas em relação à documentação apresentada pela licitante.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. A fase de habilitação se processará na forma prevista no subitem 6.14, do item 6 deste edital, mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

7.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.2.1. A depender do modo de constituição da empresa deverá ser apresentado:

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;

d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

f) Em se tratando de sociedade cooperativa, ato constitutivo e estatuto atualizado e registrado na Junta Comercial, devendo o estatuto estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012; documentos de eleição ou designação dos atuais administradores; e registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 5.764/1971;

g) Licença sanitária, alvará sanitário ou documento equivalente expedido pelo órgão competente, compatível com sua atividade econômica e com o objeto licitado, observada a legislação sanitária aplicável ao fabricante, distribuidor, comerciante ou atacadista, conforme o caso;

h) Registro junto ao Serviço de Inspeção competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme a legislação aplicável), podendo tal comprovação ocorrer por certificado, declaração, título de registro ou outro documento oficial equivalente emitido pelo órgão competente;

i) Apresentar ficha técnica oficial do produto, catálogo técnico ou documento equivalente que contenha informações suficientes para comprovação das especificações exigidas no edital, especialmente composição nutricional, fabricante, condições de armazenamento, embalagem e identificação do produto.

A ficha técnica deverá ser apresentada devidamente assinada pelo responsável técnico do estabelecimento e, em atendimento às disposições da RES/FNDE aplicável, deverá contemplar, no mínimo, as seguintes informações:

- **identificação do produto;**
- **identificação do fabricante, contendo nome, endereço e telefone;**
- **prazo de validade;**
- **informação nutricional;**
- **condições de armazenamento;**
- **condições e indicação de empilhamento;**
- **identificação da embalagem primária e secundária; e**
- **identificação do responsável técnico, contendo nome, número de registro profissional e assinatura.**

7.3. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda – **CNPJ/MF**.

b) Prova da inscrição no cadastro de contribuintes **estadual**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Comprovação de Regularidade perante as Fazendas:

c.1) Federal - através de Certidão de regularidade de situação quanto aos encargos tributários federais (Certidão nos termos do Decreto Nº 8.302, de 4 de setembro de 2014 e/ou nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014).

c.2) Estadual - através de Certidão de regularidade perante a Fazenda Estadual da sede ou domicílio do proponente (Débitos Inscritos).

c.3) Municipal - certidão dos Tributos Mobiliários relativos ao domicílio ou sede do proponente.

d) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) perante o Instituto Nacional da Seguridade Social – **INSS** e o Fundo de Garantia Por Tempo de Serviço – **FGTS,** com prazo válido.

d.1) Quanto à certidão de Regularidade Fiscal perante o Instituto Nacional da Seguridade Social (INSS), em substituição da mesma, será aceita certidão de regularidade de tributos Federais (subitem c.1.) que abranja, inclusive, as contribuições sociais, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.

e) Prova de regularidade trabalhista, através de apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT** (ou positiva com efeitos de negativa), dentro do seu prazo de validade.

f) Declaração quanto ao cumprimento do disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, conforme modelo apresentado no Anexo III.

7.3.1. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

7.3.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da microempresa e empresa de pequeno porte, a estas será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

7.3.3. A não regularização da documentação no prazo previsto no item anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.3.4. Quanto às certidões enumeradas no item 7.3. (habilitação fiscal, social e trabalhista) do presente edital, serão aceitas certidões negativa de débito ou positiva com efeito de negativa, dentro de seu prazo de validade.

7.3.5. Se o fornecimento vier a ser realizado por filial, os documentos relacionados neste subitem 7.3. deverão ser dessa filial, caso os tributos sejam recolhidos de forma centralizada, deverão ser apresentados também, as certidões de habilitação fiscal, social e trabalhista da matriz.

7.4. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.4.1. **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

7.4.2. As sociedades cooperativas deverão apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados.

7.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

7.5.1. Declaração, subscrita por seu representante legal, nos termos do Anexo III.

7.5.2. Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, deverá declarar seu enquadramento, bem como comprová-lo por ao menos 1 (um) dos seguintes documentos:

a) Certidão expedida pela Junta Comercial, caso exerçam atividade comercial;

b) Documento expedido pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas caso atuem em outra área que não a comercial;

c) Comprovação de inscrição no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições - Simples Nacional;

d) Declaração, firmada por contador, informando qual o porte da empresa (Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte), de acordo com os limites previstos no art. 3º da Lei Complementar n.º 123/06 e suas alterações;

7.5.2.1. Caso a licitante declare a sua condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e não a comprove, poderá ainda participar dos itens especificados como "ampla participação", porém sem os benefícios concedidos pela Lei Complementar n° 123/06 e suas alterações. Já para os itens especificados como "participação exclusiva" e "cota reservada", não poderá participar do certame.

7.6. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

7.6.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas **até 180 (cento e oitenta) dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

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

7.6.3. Todas as declarações assinadas pelos proponentes deverão observar a necessidade de comprovar serem seus subscritores representantes legais da empresa, caso tais comprovações já não tenham sido apresentadas anteriormente neste processo licitatório.

7.6.4. A falsidade de declaração prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123/06 caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais.

7.6.5. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

7.6.6. As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo federal.

8. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

8.1. Divulgado o vencedor ou, se for o caso, saneada a irregularidade fiscal e trabalhista nos moldes dos subitens 6.14.7 a 6.14.9 do item 6 deste edital, o(a) Pregoeiro(a) informará às licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão manifestar sua intenção de interpor recurso, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema, em até 10 (dez) minutos.

8.1.1. Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal ou subscritos por representante não habilitado legalmente, ou não identificado como representante legal do proponente.

8.2. Havendo interposição de recurso na forma indicada no item 8.1, o(a) Pregoeiro(a) informará aos recorrentes, por mensagem lançada no sistema, que poderão apresentar memoriais contendo as razões de recurso no prazo de 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, conforme artigo 165, inciso I, da Lei nº 14.133/21 e, aos demais licitantes, que poderão apresentar contrarrazões, em igual número de dias, os quais começarão a correr do término do

prazo para apresentação de memoriais, conforme § 4º do Art. 165 da Lei nº 14.133/21, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos no Setor de Licitações, sito à Rua Marechal Deodoro, n° 313, Centro, São João da Boa Vista/SP.

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

8.4. A falta de interposição na forma prevista no subitem 8.1 desta cláusula importará a decadência do direito de recurso e a autoridade superior adjudicará e homologará o objeto do certame ao vencedor do procedimento licitatório.

8.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

8.6. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, como fixado pelo artigo 165, § 3º, da Lei nº 14.133/21.

8.7. A adjudicação será feita por item.

8.8. Sem prejuízo do disposto acima, a sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

8.9.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

8.9.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Cadastro do sistema eletrônico de processamento da licitação, sendo responsabilidade do licitante de manter seus dados cadastrais atualizados.

9. DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

9.1. À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão pública, respondendo pelo ônus decorrente de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

9.2. A desconexão do sistema eletrônico com o(a) Pregoeiro(a), durante a sessão pública, implicará:

a) fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa aos licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;

b) durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no edital.

9.3. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

10. DA CONTRATAÇÃO

10.1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja respectiva minuta constitui o ANEXO V do presente ato convocatório.

10.1.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, as certidões de regularidade fiscal, social e trabalhista da contratada estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

10.1.2. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a contratada será notificada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem 10.1.1 deste item 10, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade vigentes, sob pena de a contratação não se realizar.

10.2. A contratada deverá, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da convocação, se houver, comparecer ao Setor de Contratos, para assinar o termo de contrato.

10.2.1. O prazo para assinatura do Termo de Contrato poderá ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito, antes do término do prazo previsto neste item, sob alegação de motivo justo que poderá ou não ser aceito pela Administração.

10.2.2. No ato da assinatura, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Procuração ou Contrato Social;

b) Cédula de Identidade;

10.2.2.1. Caso os documentos relacionados nas alíneas "a" e "b" deste item 10.2.3 tiverem sido apresentados durante a sessão pública por ocasião do "Documentos de Habilitação", bem como estiverem encartados no processo do presente processo licitatório, **não precisarão ser apresentados para assinatura do Termo de Contrato.**

10.2.3.2. Os documentos elencados nas alíneas "a" e "b" deverão ser apresentados sob forma de cópia reprográfica devidamente autenticados por Cartório competente, ou por declaração de autenticidade firmada por advogado, ou por funcionário do Setor de Contratos, desde que as cópias apresentadas estejam acompanhadas dos respectivos documentos originais para conferência, ou publicação em órgão da Imprensa Oficial, salvo aqueles obtidos por meio eletrônico ou que possibilitem sua verificação através do meio mencionado.

10.3. Quando a contratada, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 10.1.1 deste item 10, não apresentar a documentação relacionada no subitem 10.2.2 deste item 10, recusar-se a assinar o contrato ou praticar qualquer outra conduta que configure desistência da proposta, serão convocados os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste edital.

10.4. A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, Jornal Oficial do Município e veiculação na internet.

10.5. O prazo de vigência contratual será contado da data de assinatura do contrato e vigorará pelo período de 06 (seis) meses.

11. PRAZO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

11.1. Para as condições de entrega, recebimento e aceitação do objeto da licitação deverão ser observadas as condições **estabelecidas na cláusula quinta da Minuta do Contrato**, que integra este edital como Anexo V, bem como, no que couber, as disposições contidas nos artigos 165 e 166 do Decreto nº 7.587/23.

12. DAS CONDIÇÕES DE LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

12.1. O Município de São João da Boa Vista procederá à liquidação e ao pagamento nas formas e condições estabelecidas na **Cláusula sétima da Minuta do Contrato**, que integra este edital como Anexo V.

13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. São infrações administrativas passíveis de aplicação de sanções e procedimentos previstos no Título IV, Capítulo I da Lei nº 14.133/21:

13.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

13.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

13.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) Pregoeiro(a) durante o certame;

13.1.5. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

13.1.5.1. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.5.2. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

13.1.5.3. Deixar de apresentar amostra, quando exigida;

13.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a formalização do contrato, ou instrumento que lhe substitua quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
13.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
13.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
13.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
13.1.10.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
13.1.10.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
13.1.11. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
13.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013;
13.1.13. Para fins deste instrumento, considera-se, ainda, comportamento inidôneo a realização de atos tais como os descritos nos artigos 337-H, 337-L, 337-M, § 2° do Código Penal.
13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/21, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
13.2.1. advertência;
13.2.2. impedimento de licitar e contratar;
13.2.3. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
13.2.4. multas:
13.2.4.1. multa de 10% (Dez por cento) calculada sobre o valor da autorização de fornecimento, no caso de inexecução parcial do contrato;
13.2.4.2. multa de 1% (Um por cento), por dia de atraso, sobre o valor correspondente à autorização de fornecimento cuja entrega estiver em desacordo com os prazos estipulados, até o limite de 10% (dez por cento);
13.2.4.3. multa de 20% (Vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de sua inexecução total;
13.2.4.4. multa de 10% (Dez por cento) sobre o valor do item correspondente, no caso de constatação, pelo Município, de que o material fornecido é diverso das especificações e/ou de má qualidade; e
13.2.4.5. multa de 20% (Vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de recusa injustificada em assinar e/ou de não entrega da documentação exigida para a contratação.
13.2.4.6. As multas são independentes entre si; a aplicação de uma não exclui a aplicação das outras, bem como das demais penalidades previstas em lei, observado o limite máximo de 30% do total do contrato licitado ou celebrado.
13.2.4.7. As multas serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA.
13.2.4.8. Durante a tramitação do processo de aplicação de penalidades, os pagamentos poderão ser suspensos total ou parcialmente para viabilizar o desconto de que se trata o item 13.2.4.7.
13.2.4.9. Se os pagamentos devidos à CONTRATADA forem insuficientes para saldar os débitos decorrentes das multas, esta ficará obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial.
13.2.4.10. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA ao CONTRATANTE, aquela será encaminhada para inscrição em dívida ativa e cobrada judicialmente.
13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
13.3.2. as peculiaridades do caso concreto;
13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
13.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
13.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
13.5. Na aplicação das sanções de advertência e multa, que se dá por meio de processo administrativo simplificado, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
13.6. A sanção de advertência será aplicada nas seguintes hipóteses:

13.6.1. descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

13.6.2. inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

13.6.3. demais situações de pequena relevância que configurem descumprimentos contratuais e editalícios corrigidos após notificação.

13.7. Considera-se pequena relevância o descumprimento de obrigações ou deveres instrumentais ou formais que não impactam objetivamente na execução do contrato, bem como não causem prejuízos à Administração.

13.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 13.1.2 a 13.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pela prática das infrações dispostas nos subitens 13.1.8 a 13.1.12, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 13.1.2 a 13.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/21.

13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

13.12.1. A sanção pelas infrações previstas nos subitens 13.8. e 13.9. exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

13.13. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13.14. As penalidades só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:

a) comprovação, anexada aos autos, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da obrigação;

b) manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à Administração**.**

13.15. Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei n.º 14.133/21 e do Decreto Municipal n° 7.587/23.

14. DA GARANTIA DE ADIMPLEMENTO CONTRATUAL

14.1. Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1. As obrigações da CONTRATADA procederão nas formas e condições estabelecidas na **Cláusula Oitava da Minuta do Contrato,** que integra este edital como Anexo V.

16. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

16.1. As obrigações do CONTRATANTE procederão nas formas e condições estabelecidas na **Cláusula Nona da Minuta do Contrato,** que integra este edital como Anexo V.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes desta licitação para os exercícios de 2026 e 2027 serão custeadas com recursos próprios e federais constantes da respectiva lei orçamentária, codificados sob o número 01.14.03.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

18.2. Os casos omissos serão solucionados pelo(a) Pregoeiro(a) e as questões relativas ao sistema, pelo Sistema Eletrônico da Bolsa de Licitações e Leilões – BLL.

18.3. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas a serem assinadas pelo(a) Pregoeiro(a) e pela equipe de apoio.

18.4. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes:

18.4.1. Para o(a) Pregoeiro(a), até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta;

18.4.2. Para os demais, até a etapa de habilitação.

18.5. No julgamento das propostas e da habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

18.6. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

18.7. O presente Pregão, nos termos do artigo 71, da Lei nº 14.133/21, poderá ser revogado, por motivos de conveniência e oportunidade ou anulado, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável, sem que as licitantes tenham direito a qualquer indenização.

18.8. O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e nos sítios eletrônicos www.bllcompras.org.br e www.saojoao.sp.gov.br.

18.9. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de São João da Boa Vista, Estado de São Paulo, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

São João da Boa Vista, 18 de agosto de 2026.

_____
MARIA PAULA BORGES DE CARVALHO BRUNO
Subscritor(a) do Edital

_____
RENATA GIÃO RUY
Chefe do Setor de Licitações

Anexo I – Termo de Referência

1. DO OBJETO

Constitui-se objeto da presente licitação a aquisição parcelada de carnes destinadas ao cumprimento do cardápio da Alimentação nas Escolas Municipais de São João da Boa Vista, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência.

O presente procedimento licitatório será realizado na modalidade Pregão Eletrônico, para contratação por meio de Contrato Administrativo, com fornecimento parcelado, adotando-se o critério de julgamento de menor preço por item e modo de disputa aberto, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

O contrato terá vigência de 06 (seis) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021 e demonstrada a vantajosidade para a Administração.

Considerando que os padrões de desempenho e qualidade dos itens, objeto deste Termo de Referência podem ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações usuais de mercado, classificamos os referidos itens como "bens comuns".

A aquisição das carnes deverá seguir as especificações conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO
1	**CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, PATINHO DE CUBOS, PELO PROCESSO IQF – "Individual Quick-Frozen"** **DESCRIÇÃO DO PRODUTO:** Carne bovina congelada, obtida exclusivamente do corte patinho, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial, conforme legislação vigente, sem osso, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas e congelada pelo processo IQF (Individual Quick Frozen). A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. **PREPARAÇÃO DO CORTE:** O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole, com posterior retirada da patela. **CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO:** O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte patinho, conforme padrão descrito na Portaria nº 05, de 08/11/88 – SIPA/MA, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A carne bovina no corte patinho em cubos deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cubos deverão ter aproximadamente 4x4x4 cm, com 20% para mais ou menos no tamanho. Durante o processamento as carnes devem sofrer toalete superficial, visando à retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes.	Kg	7.300	R$ 36,83

	No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até de -12°C. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Os produtos deverão atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, e demais legislações sanitárias vigentes aplicáveis. **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito:** ausência e **Nitrato:** ausência. **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; **Cor:** própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; **Odor:** próprio; **Sabor:** próprio. Livre de excesso de gordura aparente, aponevroses, cartilagens, tendões e demais tecidos não comestíveis, observadas as características próprias do corte. **CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICO/MICROSCÓPICAS:** Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** Lipídeos máximos: 5 gramas por 100 gramas. OBS: Os tipos dos cortes de carne bovina deverão ser característicos da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5, de 8/11/1988 – SIPA/MA, e publicado no D.O.U, de 18/11/1988, Seção I, e suas respectivas alterações. **VALIDADE:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. **ROTULAGEM:** A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização.			

	EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.			
2	**CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, FILEZINHO (SASSAMI), PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"**- Produto preparado a partir do corte de frango, tipo sassami, sem osso e sem pele, sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores e congelado através de túnel pelo processo IQF - "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. **CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO**: o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango in natura, crua e congelada em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito de frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem osso, sem pele, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As carnes de frango, corte filezinho de peito (sassami) deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** Amônia: Negativo; H2S: Negativo; Rancidez: Negativo. A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g, Umidade (%): 73,36 a 75,84; Proteína (%): 21,05 a 24,37 e Relação umidade/proteína (%): 3,03 a 3,55. **CARACTERÍSTICA TOXICOLÓGICAS:** Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:** Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. **CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS:** Ausência de tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens).	Kg	10.800	R$ 19,33

	VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 1 a 2 Kg. **ROTULAGEM:** A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.			
3	**CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO, PERNIL EM CUBOS, PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"**– Produto preparado a partir do pernil que é o corte procedente da parte traseira da carcaça suína, pegando acima do joelho sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores e congelado através de túnel pelo processo IQF, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 3x3x3 cm, com 20% para mais ou para menos no	Kg	14.400	R$ 21,92

	tamanho. Deve ter aparência livre de excesso de gordura aparente, aponevroses, cartilagens, tendões e demais tecidos não comestíveis, observadas as características próprias do corte. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** Amônia: Negativo; H2S: Negativo; Rancidez: Negativo. **Lipídeos Totais:** máximo de 12%. **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:** Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto:** própria da espécie, não amolecida e nem pegajosa; **Cor:** própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; **Odor:** próprio; **Sabor:** próprio. **CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS:** Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Os produtos deverão atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, e demais legislações sanitárias vigentes aplicáveis. **VALIDADE:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. **ROTULAGEM:** A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão			

	permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.			
4	**CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, PATINHO, PELO PROCESSO IQF – "Individual Quick-Frozen"** - É o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares esqueléticas de bovinos, no corte patinho, seguido de imediato congelamento através de túnel pelo processo IQF – "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". A carne bovina utilizada para a elaboração do patinho moído deve ser submetida aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores. A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto na embalagem poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. **CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO:** O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte patinho, conforme padrão descrito na Portaria nº 05, de 08/11/88 – SIPA/MA, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração e entre outros. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A matéria prima a ser utilizada deverá estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos, de acordo com a Portaria SDA nº664, de 30 de setembro de 2022. A carne bovina no corte patinho moído deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C, admitindo tolerância até -12°C. **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:** Nitrito: ausência e Nitrato: ausência.	Kg	7.300	R$ 40,22

	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. **Cor:** própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; **Odor:** próprio; **Sabor:** próprio. Aparência livre de excesso de gordura aparente, aponevroses, cartilagens, tendões e demais tecidos não comestíveis, observadas as características próprias do corte. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Os produtos deverão atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, e demais legislações sanitárias vigentes aplicáveis. **CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS:** o produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** Lipídeos máximos: 10 gramas por 100 gramas. OBS: Os tipos dos cortes de carne bovina deverão ser característicos da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5, de 8/11/1988 – SIPA/MA, e publicado no D.O.U, de 18/11/1988, Seção I, e suas respectivas alterações. **VALIDADE:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. **ROTULAGEM:** A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações			

	obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.			
5	**FILÉ DE PEIXE CONGELADO PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"** – Tipo: Pangasius. Produto obtido a partir do corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral seguido de imediato congelamento através de túnel pelo processo IQF – "Individual Quick Frozen". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. **Limite máximo de glaciamento**: permitido até 12% (doze por centro) do peso líquido declarado, conforme Instrução Normativa (MAPA) nº 21, de 31 de maio de 2017. O produto deve ser apresentado congelado, íntegro, sem pele e **sem espinhas,** de consistência firme, coloração e odor característicos, sem sinais de recongelamento. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. **CARACTERÍSTICAS SENSORIAS:** superfície limpa, com pigmentação característica da espécie, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** pH: o valor deve ser de no máximo 7,20; as bases voláteis totais inferiores – BVT devem ser no máximo 35 mg de nitrogênio/100g de tecido muscular; Fósforo total: máximo 5g de P2O5 (pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular; Sódio: deve ser no máximo 134 mg de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular; Potássio: deve ser de no máximo 502 mg de K/ 100g (cem gramas) de tecido muscular; a relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular deve ser de no máximo 6,00, o limite máximo de histaminas deve ser de 100mg/kg de tecido muscular e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200mg/kg. O peixe congelado deve ser mantido sob temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos). O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo único da Instrução Normativa (MAPA) n°21 de 31 de maio de 2017. **VALIDADE:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo	Kg	3.180	R$ 44,30

	80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. **ROTULAGEM:** A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.			
6	**FRANGO DESOSSADO CONGELADO COM PELE E SEM OSSO, PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"**– Produto preparado a partir do **Corte Coxa e Sobrecoxa de frango**, sem osso, sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores e congelado através de túnel pelo processo IQF "Individual Quick Frozen". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.	Kg	15.120	R$ 20,40

	CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango in natura, crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, corte coxa e sobrecoxa, sem osso e sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipuladas em condições higiênicas, deve ser isenta de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As carnes de frango coxa e sobrecoxa deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até de -12°C. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Amônia:** Negativo; **H2S:** Negativo; **Rancidez:** Negativo. O produto deverá apresentar por 100g o valor máximo de 13% gorduras totais. **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito:** ausência e **Nitrato:** ausência. **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto:** próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; **Cor:** própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; **Odor:** próprio; **Sabor:** próprio. **CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS:** Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. Deve seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. **TEOR DE ÁGUA CONTIDA NOS CORTES DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA): Umidade:** Limite inferior – 62,82% e Limite superior: 70,70%; **Proteína:** Limite inferior: 14,36% e Limite superior: 18,08%; **Relação Umidade/Proteína:** Limite inferior: 3,59% e Limite superior: 4,67%. **VALIDADE:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 1 a 3 Kg. **ROTULAGEM:** A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como:			

	denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.			
7	**SALSICHA DE FRANGO CONGELADA** – Produto cárneo industrializado, sem corante artificial obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. NÃO SERÁ PERMITIDO o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de disponibilidade. A salsicha deverá ser preparada com carne de ave em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, queimaduras de congelamento. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. **COMPOSIÇÃO: Ingredientes obrigatórios:** Carne de frango e carne mecanicamente separada de ave (frango), sal. **Outros ingredientes opcionais:** Gordura animal ou vegetal; água;	Kg	540	R$ 11,50

	proteína vegetal e/ou animal; agentes de liga; aditivos intencionais; açúcares; aromas, especiarias e condimentos. Permite-se a adição de proteínas não cárnicas de 4,0% (máx.), como proteína agregada. **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto:** característico; **Cor:** característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas; **Cheiro/Odor:** Característico; **Sabor:** Característico. **CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA:** Amido: máximo de 2,0%, Cloreto de Sódio: máximo de 2,5%, Carboidratos totais: máximo de 7%, Umidade máxima 65%, Gordura máxima 30%, Proteína mínima 12%. Corante artificial: ausência. **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Os produtos deverão atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, e demais legislações sanitárias vigentes aplicáveis. **CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/ MICROSCÓPICAS:** Deve atender aos padrões de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 623, de 09 de março de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 160, de 01 de julho de 2022, e demais legislações vigentes aplicáveis. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (porção em 100g):** Proteínas: mínimo 12g, Gorduras Totais: máximo 30g, Gorduras trans: 0g **VALIDADE:** O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 3 Kg. **ROTULAGEM:** A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão			

	permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.			

A embalagem dos produtos deverá atender integralmente às exigências estabelecidas na legislação sanitária e nos regulamentos técnicos vigentes aplicáveis a cada produto, especialmente ao Decreto Federal nº 9.013/2017 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, quando aplicável aos produtos de origem animal embalados, à Resolução RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 8 de outubro de 2020, no que se refere à rotulagem nutricional, à Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, quando aplicável, bem como às demais normas sanitárias e regulamentos técnicos específicos pertinentes ao produto.

A embalagem deverá ser adequada à natureza do produto, íntegra, resistente, inviolável e apropriada às condições de armazenamento, transporte, conservação e manuseio, de modo a preservar as características, a qualidade e a segurança do alimento e impedir contaminações, alterações ou deteriorações durante o período compreendido entre a fabricação e o consumo.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens originais do fabricante, salvo quando houver previsão legal ou especificação do produto que permita outra forma de acondicionamento, devidamente identificadas e compatíveis com o produto ofertado.

A rotulagem deverá conter, conforme a natureza do produto e as exigências da legislação aplicável, as informações obrigatórias necessárias à sua identificação, rastreabilidade, conservação e adequada utilização, incluindo, quando exigíveis: denominação de venda; marca comercial, quando houver; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; conteúdo líquido; identificação do lote; data de fabricação ou produção, quando exigida; prazo de validade; condições e instruções de conservação e armazenamento; informações nutricionais; identificação e número do Serviço de Inspeção Oficial competente, quando aplicável; país de origem, nos casos em que exigido; declaração sobre a presença ou ausência de glúten, quando aplicável; advertências relativas a alergênicos e demais informações determinadas pela legislação vigente.

A Administração poderá recusar, no momento do recebimento, produtos cuja embalagem esteja violada, rompida, estufada, amassada de forma que comprometa sua integridade, contaminada, deteriorada ou em qualquer outra condição que possa comprometer a segurança ou a qualidade do alimento, bem como aqueles cuja rotulagem esteja em desacordo com as exigências legais ou com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

A exigência de embalagem e rotulagem adequada constitui medida essencial de segurança alimentar, controle de qualidade e rastreabilidade, uma vez que as informações constantes do rótulo permitem identificar a origem, o lote, o prazo de validade, as condições de conservação e outras características relevantes do alimento, possibilitando à Administração realizar o recebimento, armazenamento, controle de estoque e fiscalização do produto de forma segura e objetiva.

A Anvisa destaca que as regras de rotulagem têm como finalidade fornecer informações necessárias à identificação e à adequada utilização dos alimentos, incluindo informações sobre ingredientes, prazo de validade e características nutricionais.

A RDC nº 429/2020 disciplina especificamente a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, enquanto a RDC nº 727/2022 dispõe sobre a rotulagem geral dos alimentos embalados.

A observância dessas exigências é particularmente relevante no presente caso, considerando que os produtos serão destinados à alimentação escolar, devendo ser asseguradas condições adequadas de conservação, identificação e rastreabilidade dos gêneros alimentícios, de modo a reduzir riscos sanitários, prevenir o fornecimento de produtos sem procedência comprovada e garantir que os alimentos recebidos correspondam efetivamente às especificações contratadas.

2. JUSTIFICATIVA

Constitui-se objeto da presente licitação a contratação de empresa para o fornecimento parcelado de carnes destinadas ao cumprimento do cardápio da Alimentação Escolar do município de São João da Boa Vista, conforme especificações deste Termo.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) garante a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, bem como entidades filantrópicas. Seu objetivo é atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, aprendizagem e o rendimento dos estudantes.

Sabe-se que a alimentação é um direito social estabelecido no artigo 6º da Constituição Federal Brasileira e o Poder Público deve adotar as políticas e as ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

Desta forma, a presente contratação se faz necessária para a manutenção da alimentação escolar das Unidades de Ensino do município, visando melhor qualidade nutricional e hábitos alimentares saudáveis, em cumprimento à Resolução nº 04 de 26 de fevereiro de 2026.

Considerando as características da presente contratação, verifica-se que o objeto possui quantitativos previamente definidos, cronograma estimado de execução e demanda certa e previsível durante toda a vigência contratual, justificando-se, portanto, a formalização por meio de Contrato Administrativo, diante da necessidade de fornecimento contínuo.

Além disso, a natureza perecível dos produtos, a exigência de recebimento em condições adequadas de frescor e segurança sanitária, bem como a necessidade de evitar desperdícios e otimizar a utilização dos recursos públicos, aliados às demandas previamente programadas e às entregas realizadas conforme cronograma estabelecido, justificam a formalização da contratação por meio de Contrato Administrativo.

Trata-se ainda de item com ampla oferta no mercado e especificações padronizadas, o que favorece a competitividade e a economicidade, em conformidade com os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021.

A adoção de Contrato Administrativo mostra-se adequada em razão da previsibilidade da demanda, da necessidade de entregas parceladas e programadas, do controle quantitativo do consumo e da natureza continuada do fornecimento durante o período letivo.

Embora a legislação aplicável ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE estabeleça, como regra geral, que os gêneros alimentícios que possuam obrigatoriedade de determinação de prazo de validade sejam entregues com prazo restante igual ou superior à metade do período compreendido entre a data de fabricação e a data final de validade, a equipe técnica responsável pelo planejamento da contratação entende ser mais prudente, para os produtos cárneos objeto desta contratação, estabelecer percentual de validade remanescente superior ao mínimo legal, em razão das características específicas desses produtos e da dinâmica de armazenamento, distribuição e utilização no âmbito da alimentação escolar.

A adoção de requisito mais rigoroso não decorre de mera preferência administrativa, mas da necessidade de compatibilizar o prazo de validade dos produtos com o ciclo efetivo de utilização dos gêneros alimentícios, considerando o período entre o recebimento, a conferência, o armazenamento, a organização dos estoques, a programação dos cardápios e a efetiva utilização das carnes nas preparações destinadas aos alunos.

Sob o aspecto da segurança alimentar, a medida proporciona maior margem de segurança para a utilização dos produtos dentro do prazo indicado pelo fabricante, reduzindo o risco de permanência de produtos próximos ao vencimento nos estoques e favorecendo o controle das condições de armazenamento e conservação. Considerando tratar-se de produtos

de origem animal e, em especial, de alimentos perecíveis, a manutenção de prazo de validade adequado no momento do recebimento constitui importante elemento de controle da qualidade e da segurança dos alimentos destinados ao consumo dos estudantes.

Sob o aspecto da economicidade, a exigência de prazo de validade remanescente adequado também se mostra vantajosa para a Administração. O recebimento de produtos já próximos do vencimento pode resultar em redução da flexibilidade para organização dos estoques e dos cardápios, necessidade de utilização antecipada de determinados produtos, alterações na programação das refeições e, em situações extremas, perdas decorrentes do vencimento antes de sua utilização. Tais situações representam desperdício de recursos públicos, uma vez que o produto adquirido deixa de cumprir integralmente a finalidade para a qual foi contratado.

A exigência de maior prazo remanescente, portanto, busca prevenir perdas, reduzir o risco de desperdício de alimentos, otimizar a utilização dos recursos públicos e assegurar maior eficiência na gestão dos estoques, sem afastar a necessidade de observância das condições de armazenamento e conservação estabelecidas pelo fabricante e pela legislação sanitária.

A medida também se encontra em consonância com os princípios do planejamento, eficiência, economicidade, razoabilidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021, bem como com a necessidade de que o planejamento das compras considere as condições de guarda e armazenamento capazes de evitar a deterioração dos produtos. A referida Lei determina, ainda, que o Estudo Técnico Preliminar demonstre os resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis.

Assim, a equipe técnica entende que a adoção de percentual de validade remanescente superior ao mínimo legal representa medida preventiva e de gestão, que busca equilibrar a necessidade de ampla competitividade do certame com a obrigação da Administração de assegurar o fornecimento de alimentos seguros, adequados e em condições de utilização compatíveis com a rotina da alimentação escolar.

Dessa forma, o percentual estabelecido para os produtos cárneos deverá ser considerado requisito mínimo de recebimento, devidamente vinculado às características de perecibilidade dos produtos, ao tempo necessário para sua adequada utilização e à necessidade de prevenção de perdas e desperdícios, constituindo condição necessária para assegurar a adequada execução do objeto e o atendimento do interesse público.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

O Setor de Alimentação Escolar poderá solicitar laudos e análises laboratoriais dos produtos, compreendendo características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e histológicas, a serem realizados em laboratório oficial, acreditado ou devidamente habilitado pelos órgãos competentes.

Quando houver necessidade de verificação da conformidade do produto ou indícios de irregularidade, poderão ser solicitadas análises laboratoriais, cujos custos correrão por conta da contratada, nos termos do art. 140, §4º, da Lei nº 14.133/2021.

A qualquer tempo, antes do vencimento do prazo de validade do produto, o Setor de Alimentação Escolar, através da equipe de Nutricionistas poderá proceder avaliações técnico-culinária e sensorial dos produtos, utilizando para tanto, amostras disponíveis nos estoques do Setor de Alimentação ou em qualquer escola da rede. A Contratada poderá ser convocada para acompanhar os procedimentos de avaliação, correndo por sua conta as despesas.

Comprovadas as alterações técnicas ou sensoriais nas características dos produtos e/ou embalagem, a contratada será notificada para substituir o produto devendo retirá-lo no local onde se encontrar, no prazo em que a Administração estabelecer, substituindo-o em parte ou no todo, por outro que atenda inteiramente as exigências no Edital que disciplinou a licitação, não gerando quaisquer ônus para o Município.

4. DOS REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO

4.1. Os produtos a serem entregues, quando do fornecimento, deverão corresponder as especificações descritas no Edital, isto no que tange às suas características e padrão de qualidade, sob pena de rescisão e penalidades cabíveis.

4.2. O critério de seleção será o de Menor Preço por Item, no sistema de disputa aberto, de acordo com o Artigo 56, Inciso I, Lei 14.133, de abril de 2021, que ocorrerá pela modalidade de Pregão Eletrônico.

4.3. Documentos Necessários:

4.3.1. FICHA TÉCNICA: A exigência de apresentação de ficha técnica oficial do produto, catálogo técnico ou documento equivalente justifica-se pela necessidade de permitir à Administração a verificação objetiva e prévia da conformidade do produto ofertado com as especificações técnicas estabelecidas no instrumento convocatório.

Considerando que os produtos objeto da contratação serão destinados à alimentação escolar, a adequada especificação e o controle de qualidade dos gêneros alimentícios constituem elementos essenciais para assegurar que os alimentos adquiridos sejam compatíveis com o planejamento dos cardápios, com as necessidades nutricionais dos estudantes e com os padrões de qualidade e segurança estabelecidos pela legislação aplicável.

Tal documentação permite a conferência de características relevantes do produto, tais como identificação do fabricante, composição, informação nutricional, características da embalagem, condições de armazenamento e conservação, apresentação, rendimento e demais especificações pertinentes ao item, possibilitando à Administração e ao responsável técnico pela alimentação escolar avaliar se o produto efetivamente ofertado atende aos requisitos previamente definidos.

A exigência encontra respaldo nas orientações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, que reconhece a importância da especificação minuciosa dos gêneros alimentícios destinados ao PNAE e já estabeleceu, em regulamentação do Programa, a apresentação de ficha técnica contendo informações sobre a composição nutricional dos produtos como instrumento destinado à garantia da qualidade dos alimentos. A Nota Técnica nº 5007/2016 do FNDE também destaca a necessidade de adequada caracterização dos itens, contemplando, entre outros aspectos, composição nutricional, características da embalagem, data de fabricação e validade, lote e registro do órgão de inspeção sanitária, conforme a natureza do produto.

A ficha técnica deverá ser assinada por responsável técnico do estabelecimento. A ficha técnica deverá, em atendimento RES/FNDE, abranger as informações: Identificação do produto, identificação do fabricante (nome, endereço, telefone), Prazo de Validade, Informação Nutricional, Condições de armazenamento e empilhamento. Empilhamento indicado. Embalagem primária e secundária. Identificação do responsável técnico (nome, registro, assinatura).

No caso específico da presente contratação, a documentação técnica assume especial importância porque as informações constantes do documento permitirão verificar a correspondência entre o produto ofertado e aquele efetivamente planejado pela Administração, evitando que produtos com características distintas, composição inadequada, condições de conservação incompatíveis ou apresentação diversa daquela especificada sejam considerados aptos exclusivamente em razão da descrição comercial apresentada pelo licitante.

A apresentação do documento pelo licitante provisoriamente vencedor, e não como condição de participação de todos os licitantes, mostra-se adequada sob a perspectiva da proporcionalidade e da competitividade, uma vez que a análise técnica será realizada somente em relação ao produto que efetivamente se pretende contratar. Dessa forma, busca-se conciliar a necessidade de controle e avaliação da qualidade do objeto com a preservação da ampla participação no certame.

O licitante provisoriamente vencedor deverá apresentar ficha técnica oficial do produto, catálogo técnico ou documento equivalente que contenha informações suficientes para comprovação das especificações exigidas no edital, especialmente composição nutricional, fabricante, condições de armazenamento, embalagem e identificação do produto.

4.3.2. O licitante provisoriamente vencedor deverá apresentar documento que comprove que o estabelecimento possui registro junto ao Serviço de Inspeção competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme a legislação aplicável), podendo tal comprovação ocorrer por certificado, declaração, título de registro ou outro documento oficial equivalente emitido pelo órgão competente.

4.3.3. Para os itens 1 a 7 deste Termo de referência, produtos de origem animal objeto desta contratação, compreendendo carne bovina (patinho moído e em cubos), carne de frango (coxa e sobrecoxa e sassami), carne suína (pernil em cubos), salsicha de frango e filé de peixe (panga), deverão atender integralmente à legislação sanitária, de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e de rotulagem vigente, bem como às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Os produtos deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente registrados perante o Serviço de Inspeção competente, observada a legislação aplicável e a abrangência territorial autorizada para a comercialização, admitindo-se Serviço de Inspeção Federal – SIF/MAPA, Serviço de Inspeção Estadual – SIE, Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou estabelecimento integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA.

Quanto o licitante for fabricante deverá possuir registro válido e compatível com a natureza dos produtos fornecidos, devendo a identificação do estabelecimento e do respectivo serviço de inspeção constar da embalagem ou rotulagem, na forma determinada pela legislação vigente.

Quando o licitante for distribuidor, comerciante ou atacadista, não sendo o estabelecimento responsável pela fabricação ou produção do produto, deverá apresentar documentação que permita vincular de forma inequívoca o produto ofertado ao respectivo fabricante ou estabelecimento produtor regularmente registrado e ao rótulo aprovado ou registrado perante o Serviço de Inspeção competente. Para tanto, deverá apresentar, conforme o caso, cópia do documento de registro, aprovação ou protocolo de registro do produto e/ou da rotulagem emitido em nome do fabricante ou produtor, acompanhada de documentação que identifique o produto ofertado, sua marca, denominação, fabricante, número de registro no Serviço de Inspeção e demais elementos necessários à sua individualização.

Todos os produtos deverão estar regularmente registrados, cadastrados, aprovados ou autorizados perante o órgão de inspeção competente, conforme a natureza do produto e a legislação aplicável, sempre que tal procedimento for legalmente exigido.

Por se tratar de produtos sujeitos a registro de produto e/ou de rotulagem, o fornecedor deverá assegurar que a rotulagem utilizada na entrega corresponda ao produto efetivamente ofertado e esteja de acordo com o registro, cadastro ou aprovação concedidos pelo órgão competente, não sendo admitida a entrega de produto com denominação, composição, apresentação, identificação ou características divergentes daquelas regularmente autorizadas.

A apresentação do documento pelo licitante provisoriamente vencedor, e não como condição de participação de todos os licitantes, mostra-se adequada sob a perspectiva da proporcionalidade e da competitividade, uma vez que a análise técnica será realizada somente em relação ao produto que efetivamente se pretende contratar. Dessa forma, busca-se conciliar a necessidade de controle e avaliação da qualidade do objeto com a preservação da ampla participação no certame.

A embalagem original dos produtos deverá permanecer íntegra, limpa, adequada à conservação e ao transporte do alimento, sem sinais de violação, vazamento, estufamento, perfuração, rasgo, descongelamento indevido ou qualquer outra condição que possa comprometer a qualidade, a segurança ou a identidade do produto.

Os rótulos deverão apresentar, de forma legível, indelével e de fácil visualização, todas as informações exigidas pela legislação aplicável, especialmente, quando exigíveis:

a) denominação de venda do produto;
b) identificação e endereço do estabelecimento produtor ou fabricante;
c) número de registro do estabelecimento no serviço de inspeção competente e respectiva identificação;
d) identificação do lote;
e) data de fabricação ou produção;
f) prazo de validade;
g) condições de conservação e temperatura de armazenamento, quando aplicáveis;
h) peso líquido;
i) composição ou lista de ingredientes, quando aplicável;
j) informações nutricionais e demais informações obrigatórias de rotulagem;
k) identificação de origem e demais informações exigidas pela legislação específica do produto.

Não serão aceitos produtos cuja embalagem ou rotulagem apresente informações ilegíveis, incompletas, rasuradas, sobrepostas, adulteradas ou incompatíveis com o produto efetivamente fornecido, bem como produtos cuja identificação de lote, data de fabricação ou prazo de validade não possa ser claramente verificada no momento do recebimento.

A impressão ou aposição das informações obrigatórias na embalagem deverá permitir sua identificação durante todo o período de armazenamento e utilização do produto, não sendo admitida, salvo quando expressamente autorizada pela legislação aplicável, a utilização de etiquetas improvisadas, anotações manuscritas ou informações apostas de forma que impeça a adequada rastreabilidade do produto.

Sempre que solicitado pela Administração, a CONTRATADA deverá apresentar documentação que permita comprovar a regularidade do estabelecimento fabricante e do produto fornecido, incluindo, conforme o caso, comprovante de registro do estabelecimento no serviço de inspeção competente, documentação relativa ao registro, cadastro ou aprovação do

produto e/ou de sua rotulagem, documentos sanitários e demais documentos necessários à verificação da regularidade e rastreabilidade do produto.

A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução contratual, a regularidade dos registros, autorizações, licenças e demais documentos necessários ao exercício da atividade e ao fornecimento dos produtos objeto da contratação, devendo comunicar imediatamente à Administração qualquer alteração, suspensão, cancelamento ou restrição que possa afetar a regularidade dos produtos fornecidos.

Os produtos deverão ser transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas e compatíveis com sua natureza, em veículos e equipamentos que assegurem a manutenção das condições de conservação e temperatura exigidas pela legislação e pelo fabricante.

No recebimento, a Administração poderá realizar a conferência da integridade da embalagem, identificação do produto, marca, fabricante, número do serviço de inspeção, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação, temperatura e demais informações constantes da rotulagem, sem prejuízo de outras verificações previstas neste Termo de Referência.

A constatação de irregularidade documental, sanitária ou de rotulagem poderá ensejar a recusa do recebimento do produto, sem prejuízo da obrigação da CONTRATADA de providenciar sua substituição, às suas expensas, no prazo estabelecido neste Termo de Referência.

Consideram-se, entre outras, situações passíveis de recusa do produto:

a) ausência de identificação do estabelecimento produtor;

b) ausência ou irregularidade do selo ou identificação do serviço de inspeção, quando exigível;

c) ausência de data de fabricação ou prazo de validade, quando obrigatórios;

d) impossibilidade de identificação do lote;

e) divergência entre o produto entregue e a denominação constante do rótulo;

f) rótulo incompatível com o produto ou com a documentação apresentada;

g) produto proveniente de estabelecimento sem registro ou autorização compatível com a atividade;

h) embalagem violada, danificada ou que comprometa a segurança ou conservação do produto;

i) produto sem a documentação sanitária ou de trânsito exigida pela legislação, quando aplicável;

j) qualquer outra irregularidade capaz de comprometer a identidade, qualidade, segurança, rastreabilidade ou regularidade sanitária do produto.

A aceitação do produto no momento da entrega não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pela regularidade sanitária, autenticidade, qualidade, identidade, segurança e conformidade do produto, nem impede a Administração de realizar verificações posteriores e adotar as medidas administrativas cabíveis caso sejam identificadas irregularidades.

O cumprimento das exigências de registro, inspeção, rotulagem, transporte e documentação dos produtos de origem animal será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade do estabelecimento fabricante e dos demais agentes envolvidos na cadeia produtiva, nos termos da legislação aplicável.

O Decreto Federal nº 9.013/2017 estabelece que os estabelecimentos somente podem expedir ou comercializar produtos de origem animal registrados ou isentos de registro e identificados por meio de rótulos, devendo a rotulagem permitir a identificação do produto e sua rastreabilidade. O mesmo regulamento determina que as informações constantes da rotulagem retratem fielmente a natureza, a composição e as características do produto.

Dessa forma, a documentação exigida não se destina a restringir a participação de distribuidores, comerciantes ou atacadistas, mas a assegurar que, independentemente da posição ocupada pelo licitante na cadeia de fornecimento, seja possível identificar quem produziu o alimento, qual produto foi submetido à inspeção, qual rótulo lhe corresponde e se o produto efetivamente ofertado está regularmente autorizado para comercialização.

4.3.4. O licitante, para fins de habilitação técnica, deverá apresentar licença sanitária, alvará sanitário ou documento equivalente expedido pelo órgão competente, compatível com sua atividade econômica e com o objeto licitado, observada a legislação sanitária aplicável ao fabricante, distribuidor, comerciante ou atacadista, conforme o caso.

Considerando que o objeto da contratação compreende o fornecimento de carnes e produtos de origem animal destinados diretamente à alimentação escolar, a comprovação da regularidade sanitária dos fornecedores e da procedência dos produtos constitui requisito de elevada relevância técnica e sanitária, diretamente relacionado à natureza e à finalidade da contratação.

A pertinência dessa exigência decorre, especialmente, do fato de que as carnes são produtos altamente perecíveis e sujeitos a riscos de natureza microbiológica, física e química quando produzidos, manipulados, armazenados ou transportados em condições inadequadas. Dessa forma, a verificação da regularidade sanitária do estabelecimento fornecedor constitui medida preventiva indispensável para reduzir riscos à saúde dos alunos e assegurar que os produtos fornecidos sejam provenientes de cadeia de produção e comercialização submetida aos controles oficiais aplicáveis.

Além disso, considerando o objeto da contratação, sendo os estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Federal (SIF), ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), ao Serviço de Inspeção Estadual (SISP) ou ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), conforme a legislação aplicável e a área de comercialização dos produtos, assegura que os itens tenham sido produzidos sob inspeção oficial.

A exigência mostra-se, portanto, diretamente relacionada ao objeto e indispensável à adequada execução contratual, não se tratando de requisito meramente formal ou burocrático. Sua finalidade é assegurar a procedência regular dos produtos, a observância dos controles oficiais de inspeção, a identidade e a qualidade das carnes fornecidas e, principalmente, a proteção da saúde e da segurança alimentar dos alunos atendidos pela alimentação escolar.

4.3.5. Considerando a natureza do objeto, a forma de execução contratual, com fornecimento parcelado e pagamento conforme as entregas efetivamente realizadas, a Administração entende suficiente, para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, a exigência de certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, nos termos do art. 69, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. A medida mostra-se adequada e proporcional para demonstrar a regularidade econômico-financeira do licitante, sem impor restrição desnecessária à competitividade do certame.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

Os pedidos serão enviados via e-mail para a Contratada com 7 (sete) dias de antecedência à data da entrega e ocorrerão de acordo com a necessidade do Setor de Alimentação Escolar.

A entrega dos produtos deverá ocorrer conforme os prazos, locais, quantidades e especificações descritas no presente Termo de Referência, sendo responsabilidade do fornecedor assegurar que os itens estejam em conformidade com as exigências técnicas e sanitárias estabelecidas.

Os gêneros que não estiverem de acordo com as especificações do Edital deverão ser trocados imediatamente para não comprometer a distribuição.

Caso seja verificada qualquer irregularidade no fornecimento, especialmente no que se refere à diferença de quantidade entregue, o fornecedor será notificado formalmente e deverá providenciar a devida complementação ou substituição do item no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, contadas a partir da comunicação da Administração.

O Setor de Alimentação Escolar não disponibilizará funcionário para descarregamento dos produtos, competindo, exclusivamente, à contratada essa atividade, porém, no momento da entrega, um funcionário do Setor fará o recebimento e verificação da quantidade e qualidade.

Caso os produtos não estiverem dentro dos padrões estabelecidos, o Setor de Alimentação Escolar poderá efetuar devolução total ou parcial do lote, estabelecendo dia e hora para que o fornecedor faça a reposição dos produtos não aceitos, seja a recusa total ou parcial.

Correrão por conta exclusiva da contratada todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo transporte, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais custos diretos ou indiretos relacionados à execução contratual.

Caso haja necessidade da retirada do (s) produto (s) não aceito (s) do local da entrega, o ônus ocorrerá por conta da licitante.

5.1. As entregas ocorrerão conforme cronograma deste Termo de Referência, por um período de 6 (seis) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, nos seguintes endereços:

ESCOLAS	ENDEREÇOS	BAIRRO
APAE	Av. Dr. Luiz Gambeta Sarmento, 921	Vila Estrela
CAEE "Jussara Calvente Sibila"	Rua General Osório, nº 488	São Lázaro
Casa da Criança	Av. João Osório nº 396	Vila Conrado

EMEB " Hélio de Ornellas Borges"	Acesso Dr. João Batista Merlin, nº 1081	Maestro Mourão
EMEB " Prof. Eugênio Ciacco Netto"	Av. Mauá nº 65	Vila V.Sa. Fátima
EMEB "Antonio dos Santos Cabral"	Rua Alfeu Doval nº 290	Parque dos Resedas II
EMEB "David Arrigucci"	Av. Guilherme Guerreiro nº 700	Jd Durval Nicolau II
EMEB "Dr. Gastão Cardoso Michellazzo"	Rua Salvador Rossi, nº 425	Jd Recanto Jaguari
EMEB "Dr. José Procópio do Amaral"	Rua Osvaldo A Carneiro nº 510	Jd Progresso
EMEB "Genoefa Pan Bernardo"	Bairro do Macuco	Estrada Vicinal São João da Boa Vista - Santo Antônio do Jardim
EMEB "Iracema de Carvalho Arten"	Av. Orlando Matielo, nº 735	Recanto dos Pássaros
EMEB "Irmã Hermínia Mollas"	Rua Graziela Vasconcellos Godoy, 12	Solário Mantiqueira
EMEB "Jose Inácio Diniz II"	Praça Santa Cruz nº 26	Bairro Alegre
EMEB "José Inácio Diniz"	Praça Santa Cruz nº 36	Bairro Alegre
EMEB "José Peres Castelhano"	Rua Napoleão Conrado nº 171	São Benedito
EMEB "Josué Corso Netto"	Rua Cristiano Osório de Oliveira, nº 10	*Centro*
EMEB "Luiza de Lima Teixeira"	Rua José Jorge da Rosa nº 1500	Jardim Lucas Teixeira
EMEB "Maria Angelina Severino"	Rua João Batista Dornellas nº 35	Jardim Magalhães
EMEB "Maria José Lopes"	Rua Benedito Barbosa, nº783	Jardim Lucas Teixeira
EMEB "Miguel Jorge Nicolau"	Rua Israel Vieira Ferreira s/nº	Vila Fleming - CSU
EMEB "Neyde de Lima Santos Corbelli	Rua Antônia Sardinha Barreiro, nº 45	Jd Nova União
EMEB "Nicola Dotta"	Praça da Matriz nº 36	Pedregulho
EMEB "Noêmia Jahnel Redher"	Rua André Franco Montouro s/n	Jd Nova República
EMEB "Pedro Vaz de Lima"	Fazenda São Pedro	Rural
EMEB "Prof. Cleonice Nascimento Pinto"	Rua Lázaro Zamenhoff nº 89	Jardim São Marcos
EMEB "Prof. Germano Cassiolato"	Rua David de Carvalho, nº 1125	Vila Valentim
EMEB "Prof. João Baptista Scannapieco"	Rua Adolfo Domingues s/nº	Durval Nicolau II
EMEB "Prof. Luci Teixeira da Cunha"	Rua Antônio Augusto da S. Padilha, 4	Vila 1º de Maio
EMEB "Prof. Maria de Lourdes Teixeira	*Rua Cel. José Procópio, 1500*	*Santo Antônio*
EMEB "Prof. Maria Leonor Alvarez e Silva"	Rua Santo Mazzi nº 190	Jd. São Paulo
EMEB "Prof. Neusa Dota Vieira Moraes"	Rua Celso Matielo Padovan, S/N	Vila Valentim
EMEB "Prof. Sandra Matielo"	Rua N. Sra. Aparecida s/n	São Lázaro
EMEB "Prof. Therezinha Dominichelli Rossi"	Rua Maria Aparecida B. Moraes, 22	Parque dos Resedas II
EMEB "Profª.Adélia Jorge Adib Nagib"	Acesso Dr. João Batista Merlin, nº 1131	Maestro Mourão
EMEB "Rosa Maria Telini Barrado"	Rua Sebastião Camargo s/n	Jd Crepúsculo
EMEB "Sarah Salomão"	Rua Luís Francisco s/nº	Jd Primavera
EMEB "Ziza Andrade"	Rua André Franco Montouro s/n	Jd Nova República
EMEB "Ziza Mello"	Av. Luís Gambeta Sarmento nº 930	Santo Antônio
EMEB Dr. Antônio José Minghini	Rua José Azácio Diniz, nº 76	Jardim dos Eucaliptos

As entregas poderão ocorrer diretamente nas unidades escolares e/ou no Setor de Alimentação Escolar, conforme cronograma e requisições emitidas.

5.2. Cronograma Estimado de Utilização:

Gêneros	**Semanal**
Pernil em Cubos	Até 600 Kg
Sassami	Até 600 Kg
Coxa e Sobrecoxa	Até 630 Kg

Gêneros	Quinzenal
Patinho em Cubos	Até 608 Kg
Patinho moído	Até 608 kg
Gêneros	**Mensal**
Filé de Peixe	Até 530 kg
Gêneros	**Entrega Única**
Salsicha	Até 540 Kg

O cronograma estimado refere-se ao período de setembro de 2026 a fevereiro de 2027, podendo sofrer alterações em razão do calendário escolar e da demanda efetiva.

5.3. Os produtos serão recebidos:

5.3.1. Provisoriamente no momento da entrega, por servidor responsável pela divisão de materiais central ou da unidade requisitante, mediante conferência de quantidade superficial/geral, para posterior verificação do gênero alimentício ofertado, com as especificações constantes neste Termo de Referência e descritivo dos itens.

5.3.2. Definitivamente pelo gestor do contrato ou por equipe técnica nomeada ou ainda, pelo responsável do órgão requisitante, no prazo de até 5 (cinco) dias, após a verificação da qualidade dos produtos, de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, especialmente no que se refere à condição interna ou só passível de verificação quando o efetivo consumo.

5.4. Recebido o objeto, nos termos dos subitens anteriores, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, considerando o caráter ininterrupto do fornecimento da alimentação escolar.

5.5. Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.6. O recebimento provisório ou definitivo dos produtos não exclui a responsabilidade da contratada pelos vícios, defeitos, inadequações, perdas ou prejuízos decorrentes da execução irregular do contrato, permanecendo responsável pela qualidade e conformidade dos itens fornecidos, nos termos da legislação vigente.

6. GARANTIA

Considerando que o objeto da presente contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios, fica dispensada a exigência de garantia.

Ressalta-se que as obrigações e responsabilidades da contratada quanto às condições de armazenamento, transporte, embalagem, qualidade, especificações técnicas e substituição dos produtos em desacordo encontram-se devidamente previstas no item 5 deste Termo de Referência, inclusive quanto às medidas aplicáveis em caso de descumprimento das exigências estabelecidas.

7. EXECUÇÃO

7.1. A distribuição deverá ser feita pelo fornecedor, de segunda a sexta-feira, no período que compreende das 7h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h00 em todas as escolas, de acordo com a lista fornecida pelo Setor de Alimentação Escolar. Os pontos de entrega poderão ser acrescidos ou suprimidos de acordo com a necessidade do Município.

7.2. A entrega acontecerá de acordo com a necessidade do Município.

7.3. O transporte deverá ser realizado por meio de veículos fechados e refrigerados e destinados para esse fim, evitando, assim, contaminações, exposição ao sol e comprometimento da qualidade dos produtos.

7.4. Os produtos deverão ser acondicionados em suas embalagens originais, fechadas, íntegras e possuir identificação de marca, fabricante, descritivo e prazo de validade. Todos os produtos ofertados deverão atender à legislação e normas vigentes aplicáveis.

7.5. Eventuais dúvidas ou questionamentos quanto ao fornecimento do objeto do presente anexo, entrar em contato com o Setor de Alimentação Escolar, localizado à Rua Noelet Justolin, 90, Jardim Dona Tereza, São João da Boa Vista - SP, telefone: (19) 3631-1031.
7.6. O início da entrega dos materiais ocorrerá após a emissão da Autorização de Fornecimento e deverá obedecer ao cronograma de entregas contido neste Termo de Referência, observando os locais, prazos e quantidades.
7.7. A contratada será integralmente responsável pela logística de distribuição dos produtos em cada unidade escolar, fornecendo todos os veículos, equipamentos, insumos e mão de obra necessários à adequada execução contratual, bem como pelo correto acondicionamento, conservação e transporte dos produtos.
7.8. A Contratada fica responsável, ainda, pela observância de todas as Normas e Legislações pertinentes ao ramo de atividade em questão.
7.9. Os produtos deverão ser cotados em conformidade com as referências e especificações constantes deste anexo, segundo as regras da Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor.

8. DA GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).
8.2. As comunicações poderão ocorrer por escrito ou por meios eletrônicos oficiais.
8.3. O Município poderá convocar representante da contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (*caput* do art. 45 da IN nº 5, de 2017).
8.4. A execução do Contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do Contrato, ou pelos respectivos substitutos (*caput* do art. 117 a Lei 14.133, de 2021).
8.5. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução contratual, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração (inciso VI do art. 22 do Decreto nº 11.246, de 2022).
8.5.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (art. 11 do Decreto nº 11.246, de 2022).
8.5.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade na execução contratual, o fiscal técnico emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
8.5.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
8.5.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução contratual nas datas aprazadas, o fiscal técnico comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
8.5.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à prorrogação ou não do prazo.
8.6. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
8.6.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações do contrato, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato a para que sejam adotadas as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
8.7. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da autorização de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

8.7.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
8.7.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução contratual e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
8.7.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
8.8. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a execução e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

9. MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A Nota fiscal deverá ser emitida de acordo com os quantitativos recebidos no ato da entrega, mediante procedimento de conferência de quantidade e qualidade do produto.
Ainda, deverá ser vistada pelo Setor de Alimentação Escolar, que verificará a compatibilidade do quantitativo recebido e do conteúdo da Nota Fiscal, bem como com identificação do número da Nota de Empenho e do Processo de Compras, período do fornecimento, dados bancários para depósitos e não poderá conter rasuras.
9.1. O pagamento será realizado em até 10 (dez) dias, após o adimplemento da obrigação, desde que regular e devidamente atestado por esta Administração, mediante recebimento definitivo e ateste da execução contratual.
9.1.1. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.
9.2. Os produtos deverão ser entregues devidamente acompanhados da Nota Fiscal/Fatura, bem como da comprovação de regularidade fiscal, a qual poderá ser constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.
9.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinente, o prazo para pagamento ficará sobrestado até que a Contratada regularize o erro.

10. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O certame licitatório ocorrerá na modalidade de Pregão Eletrônico para Contrato, para aquisição parcelada, cujo critério de julgamento será o de Menor Preço e o modo de disputa aberto.

11. ESTIMATIVA DE PREÇOS POR ITEM

O custo estimado da contratação é de R$ 1.542.409,00 conforme Pesquisas de Preços que seguem anexas neste Termo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL	PARTICIPAÇÃO

1	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, PATINHO DE CUBOS, PELO PROCESSO IQF – "Individual Quick-Frozen" DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne bovina congelada, obtida exclusivamente do corte patinho, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial, conforme legislação vigente, sem osso, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas e congelada pelo processo IQF (Individual Quick Frozen). A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. PREPARAÇÃO DO CORTE: O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole, com posterior retirada da patela. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte patinho, conforme padrão descrito na Portaria nº 05, de 08/11/88 – SIPA/MA, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A carne bovina no corte patinho em cubos deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cubos deverão ter aproximadamente 4x4x4 cm, com 20% para mais ou menos no tamanho. Durante o processamento as carnes devem sofrer toalete superficial, visando à retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até de -12°C. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os produtos deverão atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, e demais legislações sanitárias vigentes aplicáveis. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Livre de excesso de gordura aparente, aponevroses, cartilagens, tendões e demais tecidos não comestíveis, observadas as características próprias do corte. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICO/MICROSCÓPICAS: Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Lipídeos máximos: 5 gramas por 100 gramas. OBS: Os tipos dos cortes de carne bovina deverão ser característicos da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5, de 8/11/1988 – SIPA/MA, e publicado no D.O.U, de 18/11/1988, Seção I, e suas respectivas alterações. VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que	KG	5475	R$ 36,83	R$ 201.644,25	**AMPLA**

	devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

2	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO, PATINHO DE CUBOS, PELO PROCESSO IQF – "Individual Quick-Frozen" DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne bovina congelada, obtida exclusivamente do corte patinho, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial, conforme legislação vigente, sem osso, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas e congelada pelo processo IQF (Individual Quick Frozen). A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. PREPARAÇÃO DO CORTE: O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole, com posterior retirada da patela. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte patinho, conforme padrão descrito na Portaria nº 05, de 08/11/88 – SIPA/MA, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A carne bovina no corte patinho em cubos deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cubos deverão ter aproximadamente 4x4x4 cm, com 20% para mais ou menos no tamanho. Durante o processamento as carnes devem sofrer toalete superficial, visando à retirada do excesso de aponevrose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até de -12°C. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os produtos deverão atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, e demais legislações sanitárias vigentes aplicáveis. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Livre de excesso de gordura aparente, aponevroses, cartilagens, tendões e demais tecidos não comestíveis, observadas as características próprias do corte. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICO/MICROSCÓPICAS: Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Lipídeos máximos: 5 gramas por 100 gramas. OBS: Os tipos dos cortes de carne bovina deverão ser característicos da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5, de 8/11/1988 – SIPA/MA, e publicado no D.O.U, de 18/11/1988, Seção I, e suas respectivas alterações. VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que	KG	1825	R$ 36,83	R$ 67.214,75	**COTA RESERVADA**

	devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

3	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, FILEZINHO (SASSAMI), PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"- Produto preparado a partir do corte de frango, tipo sassami, sem osso e sem pele, sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores e congelado através de túnel pelo processo IQF - "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango in natura, crua e congelada em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito de frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem osso, sem pele, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As carnes de frango, corte filezinho de peito (sassami) deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Amônia: Negativo; H2S: Negativo; Rancidez: Negativo. A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g, Umidade (%): 73,36 a 75,84; Proteína (%): 21,05 a 24,37 e Relação umidade/proteína (%): 3,03 a 3,55. CARACTERÍSTICA TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: Ausência de tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens). VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 1 a 2 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e	KG	8100	R$ 19,33	R$ 156.573,00	**AMPLA**

	demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

4	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE, FILEZINHO (SASSAMI), PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"- Produto preparado a partir do corte de frango, tipo sassami, sem osso e sem pele, sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores e congelado através de túnel pelo processo IQF - "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: o produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango in natura, crua e congelada em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito de frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem osso, sem pele, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As carnes de frango, corte filezinho de peito (sassami) deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Amônia: Negativo; H2S: Negativo; Rancidez: Negativo. A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g, Umidade (%): 73,36 a 75,84; Proteína (%): 21,05 a 24,37 e Relação umidade/proteína (%): 3,03 a 3,55. CARACTERÍSTICA TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: Ausência de tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens). VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 1 a 2 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e	KG	2700	R$ 19,33	R$ 52.191,00	**COTA RESERVADA**

	demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

5	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO, PERNIL EM CUBOS, PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"– Produto preparado a partir do pernil que é o corte procedente da parte traseira da carcaça suína, pegando acima do joelho sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores e congelado através de túnel pelo processo IQF, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 3x3x3 cm, com 20% para mais ou para menos no tamanho. Deve ter aparência livre de excesso de gordura aparente, aponevroses, cartilagens, tendões e demais tecidos não comestíveis, observadas as características próprias do corte. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Amônia: Negativo; H2S: Negativo; Rancidez: Negativo. Lipídeos Totais: máximo de 12%. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: própria da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os produtos deverão atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, e demais legislações sanitárias vigentes aplicáveis. VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem,	KG	10800	R$ 21,92	R$ 236.736,00	**AMPLA**

	quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

6	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO, PERNIL EM CUBOS, PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"– Produto preparado a partir do pernil que é o corte procedente da parte traseira da carcaça suína, pegando acima do joelho sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores e congelado através de túnel pelo processo IQF, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os cubos deverão ter as dimensões aproximadas de 3x3x3 cm, com 20% para mais ou para menos no tamanho. Deve ter aparência livre de excesso de gordura aparente, aponevroses, cartilagens, tendões e demais tecidos não comestíveis, observadas as características próprias do corte. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Amônia: Negativo; H2S: Negativo; Rancidez: Negativo. Lipídeos Totais: máximo de 12%. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: própria da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os produtos deverão atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, e demais legislações sanitárias vigentes aplicáveis. VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem,	KG	3600	R$ 21,92	R$ 78.912,00	**COTA RESERVADA**

	quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

7	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, PATINHO, PELO PROCESSO IQF – "Individual Quick-Frozen" - É o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares esqueléticas de bovinos, no corte patinho, seguido de imediato congelamento através de túnel pelo processo IQF – "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". A carne bovina utilizada para a elaboração do patinho moído deve ser submetida aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores. A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto na embalagem poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte patinho, conforme padrão descrito na Portaria nº 05, de 08/11/88 – SIPA/MA, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração e entre outros. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A matéria prima a ser utilizada deverá estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos, de acordo com a Portaria SDA nº664, de 30 de setembro de 2022. A carne bovina no corte patinho moído deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C, admitindo tolerância até -12°C. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Aparência livre de excesso de gordura aparente, aponevroses, cartilagens, tendões e demais tecidos não comestíveis, observadas as características próprias do corte. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os produtos deverão atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, e demais legislações sanitárias vigentes aplicáveis. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: o produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Lipídeos máximos: 10 gramas por 100 gramas. OBS: Os tipos dos cortes de carne bovina deverão ser característicos da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5, de 8/11/1988 – SIPA/MA, e publicado no D.O.U, de 18/11/1988, Seção I, e suas respectivas alterações. VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido	KG	5475	R$ 40,22	R$ 220.204,50	**AMPLA**

	pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

8	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, PATINHO, PELO PROCESSO IQF – "Individual Quick-Frozen" - É o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares esqueléticas de bovinos, no corte patinho, seguido de imediato congelamento através de túnel pelo processo IQF – "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". A carne bovina utilizada para a elaboração do patinho moído deve ser submetida aos processos de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores. A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto na embalagem poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte patinho, conforme padrão descrito na Portaria nº 05, de 08/11/88 – SIPA/MA, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração e entre outros. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A matéria prima a ser utilizada deverá estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos ou obtidas de quaisquer outros processos de separação mecânica dos ossos, de acordo com a Portaria SDA nº664, de 30 de setembro de 2022. A carne bovina no corte patinho moído deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C, admitindo tolerância até -12°C. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. Aparência livre de excesso de gordura aparente, aponevroses, cartilagens, tendões e demais tecidos não comestíveis, observadas as características próprias do corte. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os produtos deverão atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, e demais legislações sanitárias vigentes aplicáveis. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: o produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Lipídeos máximos: 10 gramas por 100 gramas. OBS: Os tipos dos cortes de carne bovina deverão ser característicos da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5, de 8/11/1988 – SIPA/MA, e publicado no D.O.U, de 18/11/1988, Seção I, e suas respectivas alterações. VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido	KG	1825	R$ 40,22	R$ 73.401,50	**COTA RESERVADA**

	pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

9	FILÉ DE PEIXE CONGELADO PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen" – Tipo: Pangasius. Produto obtido a partir do corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral seguido de imediato congelamento através de túnel pelo processo IQF – "Individual Quick Frozen". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Limite máximo de glaciamento: permitido até 12% (doze por centro) do peso líquido declarado, conforme Instrução Normativa (MAPA) nº 21, de 31 de maio de 2017. O produto deve ser apresentado congelado, íntegro, sem pele e sem espinhas, de consistência firme, coloração e odor característicos, sem sinais de recongelamento. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. CARACTERÍSTICAS SENSORIAS: superfície limpa, com pigmentação característica da espécie, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: pH: o valor deve ser de no máximo 7,20; as bases voláteis totais inferiores – BVT devem ser no máximo 35 mg de nitrogênio/100g de tecido muscular; Fósforo total: máximo 5g de P2O5 (pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular; Sódio: deve ser no máximo 134 mg de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular; Potássio: deve ser de no máximo 502 mg de K/ 100g (cem gramas) de tecido muscular; a relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular deve ser de no máximo 6,00, o limite máximo de histaminas deve ser de 100mg/kg de tecido muscular e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200mg/kg. O peixe congelado deve ser mantido sob temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos). O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo único da Instrução Normativa (MAPA) n°21 de 31 de maio de 2017. VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC	KG	2385	R$ 44,30	R$ 105.655,50	**AMPLA**

	ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

10	FILÉ DE PEIXE CONGELADO PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen" – Tipo: Pangasius. Produto obtido a partir do corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral seguido de imediato congelamento através de túnel pelo processo IQF – "Individual Quick Frozen". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto na embalagem, poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. Limite máximo de glaciamento: permitido até 12% (doze por centro) do peso líquido declarado, conforme Instrução Normativa (MAPA) nº 21, de 31 de maio de 2017. O produto deve ser apresentado congelado, íntegro, sem pele e sem espinhas, de consistência firme, coloração e odor característicos, sem sinais de recongelamento. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. CARACTERÍSTICAS SENSORIAS: superfície limpa, com pigmentação característica da espécie, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: pH: o valor deve ser de no máximo 7,20; as bases voláteis totais inferiores – BVT devem ser no máximo 35 mg de nitrogênio/100g de tecido muscular; Fósforo total: máximo 5g de P2O5 (pentóxido de fósforo)/kg (quilograma) de tecido muscular; Sódio: deve ser no máximo 134 mg de Na/100g (cem gramas) de tecido muscular; Potássio: deve ser de no máximo 502 mg de K/ 100g (cem gramas) de tecido muscular; a relação entre o teor de umidade e de proteína na porção muscular deve ser de no máximo 6,00, o limite máximo de histaminas deve ser de 100mg/kg de tecido muscular e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200mg/kg. O peixe congelado deve ser mantido sob temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos). O peixe congelado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios microbiológicos estabelecidos no Anexo único da Instrução Normativa (MAPA) n°21 de 31 de maio de 2017. VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 2 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC	KG	795	R$ 44,30	R$ 35.218,50	**COTA RESERVADA**

	ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

11	FRANGO DESOSSADO CONGELADO COM PELE E SEM OSSO, PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"– Produto preparado a partir do Corte Coxa e Sobrecoxa de frango, sem osso, sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores e congelado através de túnel pelo processo IQF "Individual Quick Frozen". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango in natura, crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, corte coxa e sobrecoxa, sem osso e sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipuladas em condições higiênicas, deve ser isenta de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As carnes de frango coxa e sobrecoxa deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até de -12°C. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Amônia: Negativo; H2S: Negativo; Rancidez: Negativo. O produto deverá apresentar por 100g o valor máximo de 13% gorduras totais. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. Deve seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. TEOR DE ÁGUA CONTIDA NOS CORTES DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA): Umidade: Limite inferior – 62,82% e Limite superior: 70,70%; Proteína: Limite inferior: 14,36% e Limite superior: 18,08%; Relação Umidade/Proteína: Limite inferior: 3,59% e Limite superior: 4,67%. VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 1 a 3 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária	KG	11340	R$ 20,40	R$ 231.336,00	**AMPLA**

	de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

12	FRANGO DESOSSADO CONGELADO COM PELE E SEM OSSO, PELO PROCESSO IQF - "Individual Quick Frozen"– Produto preparado a partir do Corte Coxa e Sobrecoxa de frango, sem osso, sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores e congelado através de túnel pelo processo IQF "Individual Quick Frozen". A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Além disso, no caso de sobra de conteúdo do produto poderá ser utilizado dentro do prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango in natura, crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, corte coxa e sobrecoxa, sem osso e sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipuladas em condições higiênicas, deve ser isenta de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. NÃO CONTÉM GLÚTEN. As carnes de frango coxa e sobrecoxa deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até de -12°C. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Amônia: Negativo; H2S: Negativo; Rancidez: Negativo. O produto deverá apresentar por 100g o valor máximo de 13% gorduras totais. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; Cor: própria e sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor: próprio; Sabor: próprio. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: Tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens): ausência. Deve seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução nº 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. TEOR DE ÁGUA CONTIDA NOS CORTES DE FRANGO (COXA E SOBRECOXA): Umidade: Limite inferior – 62,82% e Limite superior: 70,70%; Proteína: Limite inferior: 14,36% e Limite superior: 18,08%; Relação Umidade/Proteína: Limite inferior: 3,59% e Limite superior: 4,67%. VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 1 a 3 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária	KG	3.780	R$ 20,40	R$ 77.112,00	**COTA RESERVADA**

	de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

13	SALSICHA DE FRANGO CONGELADA – Produto cárneo industrializado, sem corante artificial obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. NÃO SERÁ PERMITIDO o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de disponibilidade. A salsicha deverá ser preparada com carne de ave em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, queimaduras de congelamento. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. COMPOSIÇÃO: Ingredientes obrigatórios: Carne de frango e carne mecanicamente separada de ave (frango), sal. Outros ingredientes opcionais: Gordura animal ou vegetal; água; proteína vegetal e/ou animal; agentes de liga; aditivos intencionais; açúcares; aromas, especiarias e condimentos. Permite-se a adição de proteínas não cárnicas de 4,0% (máx.), como proteína agregada. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: característico; Cor: característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas; Cheiro/Odor: Característico; Sabor: Característico. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA: Amido: máximo de 2,0%, Cloreto de Sódio: máximo de 2,5%, Carboidratos totais: máximo de 7%, Umidade máxima 65%, Gordura máxima 30%, Proteína mínima 12%. Corante artificial: ausência. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Os produtos deverão atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 724, de 01 de julho de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 01 de julho de 2022, e demais legislações sanitárias vigentes aplicáveis. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/ MICROSCÓPICAS: Deve atender aos padrões de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas estabelecidos pela Resolução RDC ANVISA nº 623, de 09 de março de 2022, pela Instrução Normativa ANVISA nº 160, de 01 de julho de 2022, e demais legislações vigentes aplicáveis. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (porção em 100g): Proteínas: mínimo 12g, Gorduras Totais: máximo 30g, Gorduras trans: 0g VALIDADE: O prazo de validade dos produtos, no momento da entrega, deverá corresponder, preferencialmente, a no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, contado da data de fabricação, observadas as características específicas de cada produto. Excepcionalmente, poderão ser aceitos produtos com prazo inferior, desde que	KG	540	R$ 11,50	R$ 6.210,00	**EXCLUSIVO**

	devidamente justificado, sem prejuízo ao consumo integral pela Administração antes do vencimento e mediante anuência do fiscal do contrato. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente ao transporte e ao armazenamento, lacrado por termossoldagem, com peso líquido de 3 Kg. ROTULAGEM: A embalagem deverá atender integralmente às exigências da legislação sanitária vigente aplicável ao produto, especialmente ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, à Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, à Resolução RDC ANVISA nº 429, de 08 de outubro de 2020, RDC ANVISA nº 727, de 01 de julho de 2022, à Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e demais normas aplicáveis, devendo conter, no mínimo, as informações obrigatórias previstas na legislação, tais como: denominação de venda do produto; marca comercial, quando houver; peso líquido; identificação do fabricante, produtor, fracionador ou titular da marca; endereço do estabelecimento; CNPJ; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); país de origem, quando exigido; identificação do lote; data de fabricação; prazo de validade; instruções de conservação e armazenamento; informação nutricional e demais informações obrigatórias previstas na legislação vigente. As informações deverão permanecer legíveis, indeléveis e aderidas à embalagem durante todo o período de armazenamento, transporte e comercialização. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento sob congelamento, íntegra, limpa e seca, adequada ao empilhamento e às condições de estocagem. A embalagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável ao produto, incluindo, quando cabível: denominação de venda; identificação do fabricante ou titular da marca; identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM, conforme aplicável); CNPJ; peso líquido; data de fabricação; prazo de validade; lote; temperatura de conservação; orientações de empilhamento, quando aplicáveis.					

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes correrão por conta das dotações orçamentárias próprias do Departamento Municipal de Educação, provenientes de recursos federais, consignadas nos exercícios correspondentes à vigência contratual.

São João da Boa Vista, 14 de agosto de 2026.

_____
Gabriela Faneli Tavares de Paula
Auxiliar Administrativo

_____
José Carlos Zazini Gallego
Chefe do Setor de Alimentação Escolar

_____
Ricardo Donizete Tabarim
Diretor do Departamento de Educação

Anexo II – Estudo Técnico Preliminar

1. O presente Anexo é composto pelo seguinte arquivo eletrônico:

Nome	Data de modificação	Tipo	Tamanho
Estudo Técnico Preliminar - Carnes - 2026	18/08/2026 15:21	Documento do A...	367 KB

2. O arquivo acima descrito está nomeado como "PE 075-26 - ANEXO II" e está disponível no site junto ao edital.

Anexo III – Modelo de Declaração

A empresa _____inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a).____, portador(a) da Carteira de Identidade nº_____ e do CPF nº _____, para fins de participação no Pregão Eletrônico n° 075/26, Processo Administrativo n° 25-000016/2026, da Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista, DECLARA:

1) para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, encontrando-se em situação regular no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;
2) que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo administrativo, inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
3) que não se encontra declarada inidônea, nem suspensa ou impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, inclusive nos termos do artigo 20, inciso I, alínea "a" e artigo 90, ambos da Lei Orgânica Municipal;
4) que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
5) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, nos termos do art. 63, inc. IV da Lei n° 14.133/21;
6) que observou e atende plenamente aos requisitos previstos aos parágrafos §1º, §2º, §3º do art. 4º da Lei nº 14.133/21 (aplicável a ME/EPP);
7) que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento estabelecido em seus arts. 42 a 49 (aplicável a ME/EPP).

Local, em ____ de _____ de 2026.

Assinatura do representante

Anexo IV– Modelo de Proposta de Preços

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICITATÓRIO Nº. 25-000016/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 075/26

Modalidade da Licitação: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 075/26.
Processo Nº 25-000016/2026.

Fornecedor:
Endereço: **Bairro:**
Cidade: **Estado:**
C.E.P.: **Telefone:**
CNPJ/CPF Nº:
Inscr. Estadual: **Inscr. Municipal:**

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE CARNES DESTINADAS AO CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE SÃO JOÃO DA BOA VISTA.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN.	QTD.	MARCA/ FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	PREENCHER DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA	...				
2	...	...				

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R$_____ (_____)

1 - Validade da Proposta: 90 (noventa) dias.

2 - Declaro que os valores ofertados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta, incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, ferramentas, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

3 - Demais condições: de acordo com o edital e seus anexos.

Local, em ____ de _____ de 2026.

Assinatura do representante

Nome do representante:
RG do representante:
Telefone: **e-mail:**

Anexo V – Minuta do Contrato

CONTRATO DE AQUISIÇÃO PARCELADA DE CARNES DESTINADAS AO CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS MUNICIPAIS, QUE ENTRE SI, CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA BOA VISTA E A EMPRESA ..... .

Pelo presente instrumento, os abaixo-assinados, de um lado o Município de São João da Boa Vista, inscrito no CNPJ/MF sob o n° 46.429.379/0001-50, com sede na Rua Marechal Deodoro, nº 366, Centro, CEP: 13.870-223, São João da Boa Vista, Estado de São Paulo, neste ato representado pelo seu Prefeito **Sr. Vanderlei Borges de Carvalho**, brasileiro, casado, portador do RG n.º 9.689.430-1 SSP/SP e CPF n.º 723.406.068-53, residente e domiciliado à Avenida Mauá, nº. 804, Nossa Senhora de Fátima, em São João da Boa Vista/SP, doravante designado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa ********, CNPJ nº ***, com endereço na cidade de ****, neste ato representada por seu Representante Legal, ******,** doravante denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que dispõe a Lei nº 14.133/21, Decreto Municipal n° 7.587/23 e demais disposições legais e regulamentares aplicáveis à espécie, têm entre si, justo e avençado, celebram por força do presente Instrumento o **CONTRATO DE FORNECIMENTO PARCELADO**, decorrente da licitação, **Processo Administrativo nº 25-000016/2026,** mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente Contrato a **AQUISIÇÃO PARCELADA DE CARNES DESTINADAS AO CUMPRIMENTO DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS MUNICIPAIS,** conforme especificações constantes do Termo de Referência – **Anexo I do edital da licitação n° 075/26.**

1.1.1. A execução do objeto deverá atingir o fim que se destina, com a eficácia e a qualidade requeridas.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS VALORES E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. Para o fornecimento do objeto deste Contrato, fica ajustado o valor total de: R$____ (_____), conforme abaixo discriminado:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD	MARCA (SE HOUVER)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	PREENCHER DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA	...	...			
2	...	...	...			

2.2. Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.2.1. As despesas referentes ao presente Contrato serão custeadas por recursos próprios e federais e atendidas pelas dotações orçamentárias:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	DEPARTAMENTO	FONTE DOS RECURSOS
01.14.03	Departamento de Educação	Próprio
01.14.03	Departamento de Educação	Federal

2.3. Nos exercícios seguintes, as despesas correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, consignadas nos respectivos Orçamentos-Programa, ficando o Contratante obrigado a apresentar no início de cada exercício a respectiva Nota de Empenho estimativa e, havendo necessidade, emitir Nota de Empenho complementar, respeitada a mesma classificação orçamentária.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência do contrato será de 6 (seis) meses, a contar da data de sua assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

3.1.1. A prorrogação de que trata este subitem poderá ser realizada sucessivamente, dentro dos limites legais, desde que:

3.1.1.1. A Contratada mantenha as condições de habilitação;

3.1.1.2. A Contratada haja cumprido satisfatoriamente suas obrigações;

3.1.1.3. A pesquisa prévia revele que os preços são compatíveis com os de mercado, permitida a negociação com o Contratado;

3.1.1.4. A autoridade competente ateste que as condições e preços permanecem vantajosos;

3.1.1.5. Haja manifestação expressa do Contratado informando interesse na prorrogação.

3.2. A Contratada não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

3.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3.4. O Contrato não poderá ser prorrogado quando a Contratada tiver sido penalizada nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências da sua aplicação.

3.5. O contratado poderá se opor à prorrogação de que trata o subitem 3.1, desde que o faça mediante documento escrito em até 90 (noventa) dias antes do vencimento do contrato ou de cada uma das prorrogações do prazo de vigência.

Caso seja assinado digitalmente: 3.6. *O contrato será assinado por meio de assinatura digital.*

CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTE

4.1. Os preços inicialmente contratados serão fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, qual seja, 15/05/2026.

4.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC/IBGE) do período, ou outro que vier a substituí-lo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

4.2.1. O reajuste de que trata o subitem anterior somente não será realizado caso a Contratada, expressamente, abdique da sua aplicação.

4.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

4.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

4.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

4.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

4.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

4.8. O reajuste será formalizado por apostilamento.

4.9. Caso seja protocolado pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro (formulado nos termos do art. 164 do Decreto Municipal n° 7.587/2023) deste contrato, o prazo para resposta pela Administração Municipal será de 90 (noventa) dias, contados da data do protocolo da documentação necessária.

4.9.1. O protocolo de pedido de reequilíbrio econômico-financeiro não exime a Contratada da responsabilidade do cumprimento do contrato, nem promove suspensão de obrigações pactuadas.

CLÁUSULA QUINTA – PRAZO E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, ENTREGA E RECEBIMENTO

5.1. Não será admitido o fornecimento pela Contratada sem que esta esteja de posse da Autorização de Fornecimento respectiva e da Nota Fiscal dos produtos adquiridos.

5.1.1. No momento da emissão da autorização de fornecimento serão verificadas pelo gestor:

a) A regularidade para com as Fazendas Federal (certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais, regularidade social e a dívida ativa da União), Estadual e Municipal, bem como da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (CNDT) e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF-FGTS);

b) O Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) e o Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade (CNIA – CNJ);

b.1) Se a Contratada incorre em penalidades do artigo 156, incisos III e IV da Lei 14.133/21, as quais poderão obstar a emissão da Autorização de Fornecimento ou outro instrumento hábil.

c) Havendo a impossibilidade da obtenção dos documentos por meio eletrônico, será a Contratada notificada para que providencie o envio da documentação, sob pena de decair o direito ao fornecimento, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 156 da Lei 14.133/21;

5.2. Os produtos objeto do presente contrato serão entregues pela Contratada parceladamente, conforme Autorização de Fornecimento e demais condições previstas no Anexo I – Termo de Referência do edital da licitação n° 075/26, as quais conterão as informações e condições essenciais fixadas por este contrato.

5.3. Os produtos deverão ser entregues de acordo com solicitação do(s) Departamento(s) requisitante(s) e nos locais informados no Item 5.1 do Anexo I – Termo de Referência do edital da licitação n° 075/26, sem qualquer ônus para o Município.

5.3.1. Durante a execução do contrato, o local de entrega poderá ser alterado, assim como inserir demais locais, sempre dentro do limite geográfico do Município de São João da Boa Vista.

5.4. Os pedidos serão enviados via e-mail para a Contratada com 7 (sete) dias de antecedência à data da entrega e ocorrerão de acordo com a necessidade do Setor de Alimentação Escolar.

5.4.1. Eventuais pedidos de prorrogação do prazo de entrega deverão ser protocolados antes do vencimento dos prazos, devidamente justificados pela Contratada, para serem submetidos à apreciação do Departamento Requisitante, o qual será o responsável e competente para analisar, avaliar e decidir fundamentadamente sobre o acolhimento ou não dos argumentos apresentados pela Contratada.

5.4.1.1. Os pedidos de prorrogação deverão estar acompanhados de documentos que comprovem que a impossibilidade de cumprimento do prazo estabelecido se deu por:

a) Superveniência de fato excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de execução previstas na Autorização de Fornecimento;

b) Impedimento de execução do prazo por fato ou ato de terceiro contemporâneo à sua ocorrência.

5.4.1.2. Na análise da documentação apresentada, poderá o Departamento Requisitante solicitar novos documentos, se necessário, e/ou diligenciar junto a sites ou outros meios.

5.4.1.3. Pedidos de prorrogação de prazo apresentados após o vencimento do prazo de entrega ou que não estiverem acompanhados de documentos solicitados acima serão indeferidos de plano.

5.4.1.4. A apresentação de um pedido de prorrogação do prazo de entrega, por si só, não suspende nem interrompe a contagem do prazo de entrega.

5.5. Os produtos objeto do presente contrato serão entregues pela Contratada, adotando-se os procedimentos previstos na Lei nº 14.133/21 e o seguinte:

5.5.1. os produtos deverão estar acondicionados na mesma forma em que são apresentados no comércio varejista;

5.5.2. as embalagens deverão ser de material resistente, não poderão estar violadas e deverão seguir as exigências da legislação vigente e especificações e ainda trazer todos os dados de identificação, procedência, data de fabricação, prazo de validade, número do lote etc.;

5.5.3. o acondicionamento e transporte dos produtos devem ser feitos dentro dos padrões e recomendações técnicas, devidamente protegidos do pó e variações de temperatura;

5.5.4. os produtos fornecidos devem corresponder às especificações e quantitativos constantes da Autorização de fornecimento.

5.6. Os produtos deverão ser entregues acompanhados das cópias reprográficas da autorização de fornecimento.

5.6.1. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher, no comprovante respectivo, a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor responsável pelo recebimento.

5.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, o prazo para pagamento ficará sobrestado até que a Contratada regularize o erro.

5.8. Os produtos serão recebidos:

5.8.1. Provisoriamente no momento da entrega, por servidor responsável pela Divisão de Materiais Central ou da unidade requisitante, mediante conferência de quantidade superficial/geral, para posterior verificação do gênero alimentício ofertado, de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e no descritivo dos itens.

5.8.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.8.3. Caso a irregularidade do fornecimento seja relativo à diferença de quantidade ou de partes, o Contratante determinará sua complementação no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

5.8.4. O atraso na substituição ou complementação dos produtos acarretará na suspensão dos pagamentos, além da aplicação de penalidades.

5.8.5. Caso haja a necessidade da retirada do(s) produto(s) não aceito(s) do local da entrega do(s) mesmo(s), o ônus correrá por conta da Contratada.

5.8.6. Definitivamente pelo gestor do contrato ou por equipe técnica nomeada ou ainda, pelo responsável do órgão requisitante, no prazo de até 5 (cinco) dias, após a verificação da qualidade dos produtos, de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, especialmente no que se refere à condição interna ou só passível de verificação quando o efetivo consumo.

5.8.6.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.8.6.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto da presente contratação.

5.9. No recebimento e aceitação do objeto deste Contrato, serão observadas as disposições do **Anexo I – Termo de Referência do edital da licitação n° 075/26** e, no que couber, as disposições contidas no artigo 140 da Lei n° 14.133/21.

CLÁUSULA SEXTA – DA GESTÃO CONTRATUAL

6.1. Gestão do contrato:

6.1.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.1.2. As comunicações entre o órgão ou entidade e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.1.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.1.4. O gestor do contrato, nos termos do art. 145 do Decreto Municipal n° 7.587/2023, coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo das autorizações de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da Administração.

6.1.5. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.1.6. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da Contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no respectivo processo de acompanhamento do contrato.

6.1.7. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela Contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.1.8. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.1.9. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.1.10. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor competente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.2. Fiscalização:

6.2.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato da Prefeitura Municipal de São João da Boa Vista (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

6.2.2. O fiscal acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições pactuadas, nos termos do art. 147 do Decreto Municipal n° 7.587/2023, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.2.3. O fiscal registrará no processo de acompanhamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

6.2.4. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução, determinando prazo para a correção.

6.2.5. O fiscal informará ao gestor, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.2.6. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor.

6.2.7. O fiscal comunicará ao gestor, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.2.8. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da Contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.2.9. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.3. Fica designado(a) o(a) servidor(a) _____ como gestor(a) deste contrato e o(a) servidor(a) _____como fiscal deste contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal correspondente aos produtos efetivamente fornecidos, de acordo com os quantitativos recebidos no ato da entrega, mediante procedimento de conferência da quantidade e qualidade dos produtos.

7.1.1. A Nota Fiscal deverá ser vistada pelo Setor de Alimentação Escolar, que verificará a compatibilidade do quantitativo recebido e do conteúdo da Nota Fiscal, devendo constar, ainda, o número da Nota de Empenho e do Processo de Compras, o período do fornecimento e os dados bancários para pagamento, não podendo apresentar rasuras.

7.2. A Nota Fiscal será submetida à conferência e ao ateste pelo Departamento Requisitante, após o recebimento dos produtos e a verificação de sua conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e neste contrato.

7.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes, a Contratada será comunicada para que proceda à respectiva regularização, ficando suspenso o prazo para pagamento até a correção da pendência e reapresentação da documentação.

7.4. O pagamento será realizado em até 10 (dez) dias, após o adimplemento da obrigação, desde que a documentação esteja regular e devidamente atestada pela Administração, mediante recebimento definitivo e ateste da execução contratual.

7.5. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.

7.6. Os produtos deverão ser entregues devidamente acompanhados da respectiva Nota Fiscal, bem como da comprovação de regularidade fiscal, a qual poderá ser constatada mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

7.7. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos a Contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC/IBGE de correção monetária.

7.8. Nas faturas emitidas deverá constar, obrigatoriamente, o número da licitação.

7.9. Quando da emissão da nota fiscal, a Contratada deverá destacar o valor da retenção, a título de "RETENÇÃO DE IRRF", considerando a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil n° 1234/2012 e respectivas alterações, e o Decreto Municipal n° 7.529, de 19 de outubro de 2023, de acordo com a Tabela de Retenção estabelecida no Anexo I da Instrução Normativa RFB n° 1.234, de 11 de janeiro de 2012 e respectivas alterações, em sendo necessário que a Contratada destaque a retenção do Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF) nos documentos fiscais emitidos para o município e observe o respectivo enquadramento legal de incidência, inclusive as empresas optantes pelo Simples Nacional e as pessoas jurídicas amparadas por isenção, imunidade, não incidência ou alíquota zero de imposto de renda que estão dispensadas da retenção do IRRF, com o lançamento de informação no documento fiscal, com a inserção do referido enquadramento legal, bem como apresentação da declaração prevista no artigo 6º da IN RFB n° 1.234/12.

7.10. O Contratante poderá deduzir da importância a pagar os valores correspondentes às multas ou indenizações devidas pela Contratada nos termos deste contrato.

7.11. O Contratante reserva-se o direito de recusar o pagamento se os itens fornecidos não estiverem em perfeitas condições ou de acordo com as especificações apresentadas e aceitas.

7.12. Não será admitido o pagamento antecipado para este objeto.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

8.2. A Contratada responsabilizar-se-á pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

8.3. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução do contrato, sendo que a presença da fiscalização do CONTRATANTE, não diminui ou exclui essa responsabilidade.

8.4. A Contratada é responsável integralmente em atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior, sob pena de aplicação do artigo 137, inciso II da Lei nº 14.133/21.

8.5. A Contratada é responsável por não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do Fiscal ou Gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/21.

8.6. A Contratada é responsável por cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

8.6.1. A Contratada deverá comprovar a reserva de cargos a que se refere o subitem anterior, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021).

8.7. A Contratada é responsável por efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes, no mínimo, a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

8.8. A Contratada deverá fornecer, sempre que necessário e requerido, quaisquer documentos adicionais para fins de fiscalização.

8.9. A Contratada obriga-se, ainda, a:

8.9.1. Manter, durante a execução deste objeto, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação com a Administração Pública, em conformidade com a Lei nº 14.133/21;

8.9.2. Assumir todas as despesas e encargos de qualquer natureza com o pessoal necessário ao atendimento do objeto do presente Instrumento, inclusive assumindo a responsabilidade pelo atendimento de encargos de natureza trabalhista, previdenciária, tributária, comercial e, inclusive, de acidente de trabalho relativo à mão de obra utilizada, cuja inadimplência não transferirá a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

8.9.3. Zelar e garantir a boa qualidade do fornecimento, em consonância com os parâmetros de qualidade fixados e exigidos pelas normas técnicas pertinentes, expedidas pelo Poder Público;

8.9.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

8.9.5. Responsabilizar-se por todos os tributos, taxas e impostos devidos em decorrência do fornecimento e entrega dos produtos contratados;

8.9.6. Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado pelo CONTRATANTE, bem como seu descarregamento;

8.9.7. Garantir a boa qualidade do produto, respondendo por qualquer anormalidade, procedendo à substituição sempre que necessária.

8.9.8. Garantir o cumprimento das disposições relacionadas à disciplina de proteção de dados pessoais, nos termos da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).

8.10. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/21.

8.11. Cumprir as demais obrigações constantes do Termo de Referência – **Anexo I do edital da licitação n° 075/26.**

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. O CONTRATANTE obriga-se a:

9.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o contrato e seus anexos;

9.1.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;

9.1.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

9.1.4. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

9.1.5. Atestar as faturas correspondentes, por intermédio de servidor competente, formalmente designado Gestor do Contrato.

9.1.6. Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

9.1.7. Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa realizar o fornecimento dos produtos, por meio dos seus empregados, dentro das normas do Contrato.

9.1.8. Propiciar acesso aos empregados da Contratada às suas dependências para o fornecimento dos produtos.

9.1.9. Prestar as informações e os esclarecimentos, necessários ao fornecimento dos produtos, que venham a ser solicitados pela Contratada.

9.1.10. Notificar, por escrito, à Contratada sobre toda e qualquer irregularidade ou ocorrência relacionada com o fornecimento dos produtos, assim como rejeitar e determinar substituições ou complementações, mesmo após a entrega dos mesmos.

9.1.11. Aplicar as demais penalidades cabíveis, através do Departamento de Administração, após solicitação do Departamento requisitante.

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. São infrações administrativas passíveis de aplicação de sanções e procedimentos previstos no Título IV, Capítulo I da Lei nº 14.133/21:

10.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

10.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

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

10.1.5. Prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

10.1.6. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

10.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

10.1.7.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.7.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

10.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013;

10.1.10. Para fins deste instrumento, considera-se, ainda, comportamento inidôneo a realização de atos tais como os descritos nos artigos 337-H, 337-L, 337-M, § 2° do Código Penal.

10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/21, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1. advertência;

10.2.2. impedimento de licitar e contratar;

10.2.3. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.2.4. multas:

10.2.4.1. multa de 10% (Dez por cento) calculada sobre o valor da autorização de fornecimento, no caso de inexecução parcial do contrato;

10.2.4.2. multa de 1% (Um por cento), por dia de atraso, sobre o valor correspondente à autorização de fornecimento cuja entrega que estiver em desacordo com os prazos estipulados, até o limite de 10% (dez por cento);

10.2.4.3. multa de 20% (Vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de sua inexecução total;

10.2.4.4. multa de 10% (Dez por cento) sobre o valor do item correspondente, no caso de constatação, pelo Município, de que o material fornecido é diverso das especificações e/ou de má qualidade; e

10.2.4.5. multa de 20% (Vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de recusa injustificada em assinar e/ou receber o contrato, bem como para as condutas descritas nos subitens 10.1.5. a 10.1.9;

10.2.4.6. As multas são independentes entre si; a aplicação de uma não exclui a aplicação das outras, bem como das demais penalidades previstas em lei, observado o limite máximo de 30% do total do contrato licitado ou celebrado.

10.2.4.7. As multas serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos à Contratada.

10.2.4.8. Durante a tramitação do processo de aplicação de penalidades, os pagamentos poderão ser suspensos total ou parcialmente para viabilizar o desconto de que se trata o subitem 10.2.4.7.

10.2.4.9. Se os pagamentos devidos à Contratada forem insuficientes para saldar os débitos decorrentes das multas, esta ficará obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial.

10.2.4.10. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela Contratada ao CONTRATANTE, aquela será encaminhada para inscrição em dívida ativa e cobrada judicialmente.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

10.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

10.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
10.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
10.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
10.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
10.5. Na aplicação das sanções de advertência e multa, que se dá por meio de processo administrativo simplificado, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
10.6. A sanção de advertência será aplicada nas seguintes hipóteses:
10.6.1. descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;
10.6.2. inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;
10.6.3. demais situações de pequena relevância que configurem descumprimentos contratuais e editalícios corrigidos após notificação.
10.7. Considera-se pequena relevância o descumprimento de obrigações ou deveres instrumentais ou formais que não impactam objetivamente na execução do contrato, bem como não causem prejuízos à Administração.
10.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 10.1.2 a 10.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
10.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável pela prática das infrações dispostas nos subitens 10.1.5 a 10.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 10.1.2 a 10.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/21.
10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
10.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
10.13. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
10.14. As penalidades só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:
a) comprovação, anexada aos autos, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da obrigação;
b) manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à Administração**.**
10.15. Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei n.º 14.133/21 e do Decreto Municipal n° 7.587/23.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS ALTERAÇÕES

11.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. A Contratada é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

11.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de prévio termo aditivo ao presente instrumento, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/21.

11.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto, reduzido a termo no respectivo processo.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, amigavelmente, ou por um dos motivos abaixo descritos, os quais deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa:

12.2.1. Descumprir ou cumprir de forma irregular as normas editalícias ou das demais cláusulas deste contrato;

12.2.2. Recusar-se, injustificadamente, ao atendimento da demanda solicitada, dentro da quantidade estimada neste contrato;

12.2.3. Deixar, injustificadamente, de assinar o Contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

12.2.4. Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

12.2.5. Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

12.2.6. Declaração de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento da Contratada;

12.2.7. Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

12.2.8. Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do Contratante;

12.2.9. Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

12.2.10. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do Artigo 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, ou, em virtude de lei ou decisão judicial, ficar impedida de contratar com a Administração Pública.

12.2.10.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista no subitem anterior, caso a penalidade aplicada à Contratada não ultrapasse o prazo de vigência do contrato, poderá o Contratante, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do contrato.

12.3. A Contratada terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

12.3.1. Supressão, por parte do Contratante, de quantitativos que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei n° 14.133/21;

12.3.2. Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita do Contratante, por prazo superior a 3 (três) meses;

12.3.3. Repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

12.3.4. Atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da Nota Fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pelo Contratante por despesas efetivamente executadas;

12.3.5. Não liberação pelo Contratante, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução do objeto;

12.3.6. Na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução do Contrato, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados, sem aplicação de penalidades.

12.3.7. Para fins de aplicação desta cláusula, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei n° 14.133/21.

12.4. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.4.1. Se a operação indicada no subitem anterior implicar mudança da pessoa jurídica Contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido de:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
12.5.3. Indenizações e multas.
12.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).
12.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que a Contratada mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do Contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES RELACIONADAS À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

13.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou deste contrato, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
13.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
13.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ANTICORRUPÇÃO

14.1. Nos termos do artigo 142, inciso II do Decreto Municipal nº 7.587/2023, para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis, no Decreto Municipal n° 7.587, de 2023, e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Não será admitida a subcontratação do fornecimento que integra o objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA GARANTIA DE ADIMPLEMENTO DO CONTRATO

17.1. Não será exigida a prestação de garantia para esta contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES E DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA

18.1. Integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, o instrumento convocatório da licitação, propostas e anexos. O presente Contrato vincula-se ao ato homologatório da licitação e à Ata da Sessão Pública do Processo Administrativo em epígrafe.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

19.1. A Contratada obriga-se a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação informando ao Contratante a ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – PUBLICAÇÃO

20.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO

21.1. Fica eleito o foro da Comarca de São João da Boa Vista, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir dúvidas e questões judiciais que possam advir da execução deste Contrato e seus aditivos que não puderem ser resolvidas de comum acordo pelos partícipes, nos termos do artigo 92, §1º da Lei 14.133/2021.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas a seguir nomeadas, para que produza os seus devidos e legais efeitos.

São João da Boa Vista, *data*.

_____

MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA BOA VISTA
Vanderlei Borges de Carvalho
Prefeito Municipal
CONTRATANTE

_____

RAZÃO SOCIAL
Representante legal
CONTRATADA

TESTEMUNHAS: _____

MODELO DE TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

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

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://doe.tce.sp.gov.br/), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

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

LOCAL e DATA:_____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome:_____
Cargo:_____
CPF:_____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:
Nome:_____
Cargo:_____
CPF:_____
Assinatura:_____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:
Pelo contratante:
Nome:_____
Cargo:_____
CPF:_____
Assinatura:_____

Pela Contratada:
Nome:_____
Cargo:_____
CPF:_____
Assinatura:_____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:_____

Cargo:_____

CPF:_____

Assinatura:_____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:_____

Cargo:_____

CPF:_____

Assinatura:_____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade:_____

Nome:_____

Cargo:_____

CPF:_____

Assinatura:_____

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