



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90015/2026

EDITAL Nº 19/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 18309/2025

CÓDIGO UASG: 987103

AMPLA PARTICIPAÇÃO

O Município de São Manuel/SP, torna pública a quem possa interessar, a abertura da licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, visando a obtenção de propostas para o objeto licitado, consoante especificações constantes dos Anexos, que passam a fazer parte do presente edital, a qual será processada e julgada em conformidade com a Lei Federal nº 14.133 de 2021, Decreto Federal nº 11462 de 2023, Lei Municipal nº 4730, de 8 de abril de 2025 e Decreto Municipal nº 4139 de 2024 e demais dispositivos legais aplicáveis bem como pelas condições específicas deste edital e dos demais documentos que o integram.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 06/03/2026 ÀS 08H00M

LOCAL: www.gov.br/compras/pt-br

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: menor preço

MODO DE DISPUTA: aberto

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF.

DÚVIDAS EM RELAÇÃO À OPERAÇÃO DO SISTEMA: consultar o sítio www.gov.br/compras/pt-br.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para possível aquisição e entrega ponto a ponto de gêneros alimentícios, compreendendo diversos tipos de carnes (bovina, suína, frango e de peixe), produtos prontos, frutas e legumes congelados, destinados ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. A licitação será dividida em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante participar de quais lotes forem de seu interesse.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras)

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.



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

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

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

2.4.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

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

2.4.5. Será concedido tratamento diferenciado e prioridade de contratação a Microempreendedores Individuais - MEI, Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP, Produtor Rural Pessoa Física, Agricultor Familiar e às Sociedades Cooperativas, sediadas local ou regionalmente, conforme definidos neste Edital, até o limite de 10% (dez por cento) superior ao melhor preço válido, desde que este seja menor ou igual ao valor de referência indicado no Anexo I, nos termos do art. 3º da Lei Municipal nº 4730, de 8 de abril de 2025.

2.4.5.1. Este benefício não impede a participação de empresas sediadas em outras localidades.

2.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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



- 2.5.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.5.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.5.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 2.5.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 2.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.5.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.5.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.6. O impedimento de que trata o item 2.5.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2. e 2.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.8. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.9. O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.10. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).



2.11. A vedação de que trata o item 2.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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



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

3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima;

3.11. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

3.12. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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



4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor unitário e total do lote;

4.1.2. Marca/Modelo/Fabricante;

4.1.3. Quantidade cotada;

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

4.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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

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

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

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

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

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

4.8. **Havendo divergência entre as especificações deste objeto descritas no Portal de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras/pt-br) e as especificações constantes deste edital, prevalecerão as últimas.**



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

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

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

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

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

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.

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

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

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (um por cento).

5.9. Serão aceitas 2 (duas) casas decimais nos lances ofertados.

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

5.11. Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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



- 5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.18. Em relação a itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial.
- 5.18.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 5.18.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.18.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 5.18.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 5.18.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.18.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.18.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.18.2.2. empresas brasileiras;
- 5.18.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.18.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).



5.19. Encerrada a etapa de disputa, e iniciada a etapa de julgamento das propostas, será verificada pelo Agente de Contratação a aplicabilidade do benefício da regionalidade nos moldes do Art. 3º da Lei Municipal n. 4730/2025, da seguinte forma:

5.19.1. Será concedida prioridade de contratação à Microempreendedores Individuais - MEI, Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP, Produtor Rural Pessoa Física, Agricultor Familiar e às Sociedades Cooperativas, sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) superior ao melhor preço válido, desde que este seja menor ou igual ao valor de referência indicado no Anexo I.

5.19.2. Entende-se como âmbito local ou regional, sucessivamente:

5.19.2.1. Âmbito local: Município de São Manuel/SP;

5.19.2.2. Âmbito regional: Municípios limítrofes de São Manuel: Barra Bonita, Igaraçu do Tietê, Mineiros do Tietê, Dois Córregos, Botucatu, Pratânia, Areiópolis e Lençóis Paulista;

5.19.2.3. Microrregião de São Manuel;

5.19.2.4. Municípios que integram o Consórcio Multifinalitário Pólo Cuesta: Anhembi, Avaré, Bofete, Botucatu, Itatinga, Pardinho, Pratânia e São Manuel;

5.19.2.5. Estado de São Paulo.

5.19.3. Quando não acudirem interessados enquadrados na forma do item 5.19.1, o benefício da regionalidade será estendido aos demais tipos de empresas, obedecida a ordem do item 5.19.2.

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

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

5.20.2. 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.

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

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

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



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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

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

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

6.1.4. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

6.1.5. Listas de Inidôneos, mantidas pelo Tribunal de Contas da União – TCU e pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCE/SP.

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.4.4 e 3.5 deste edital.



6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Serão exigidos para fins de habilitação, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, os seguintes documentos:

7.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.2.1. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

7.2.2. **Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

7.2.3. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

7.2.4. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n. 77, de 18 de março de 2020.

7.2.5. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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



7.2.7. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei 5764/1971;

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

7.3. **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

7.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

7.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.3.3. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive às contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

7.3.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

7.3.4.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estaduais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

7.3.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS através do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.

7.3.6. Prova de Regularidade de Obrigações Trabalhistas, de acordo com a Lei 12.440/11 e resolução administrativa TST 1470/11

7.3.7. Certidão Municipal referente aos tributos mobiliários (ISS e taxa de funcionamento), do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

7.3.7.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

7.3.8. Declaração quanto ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal. Os proponentes deverão apresentar a declaração assinada por representante legal do licitante de que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito), e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos.

7.3.9. A prova de regularidade deverá ser feita por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.



7.3.10. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

7.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.4.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data não superior a 3 (três) meses da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

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

7.6. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.6.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

7.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

7.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

7.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).



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

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo informado pelo agente de contratação/ pregoeiro no chat da sessão pública, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

7.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

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

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

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

7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

7.18. Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos os mesmos serão considerados válidos se emitidos em até 90 dias.

7.19. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.20. 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 no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.21. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.



8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

8.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. Para a assinatura da Ata de Registro de Preços, o licitante deverá abrir o e-mail recebido e acessar o link constante no mesmo e seguir o passo a passo.

8.1.2. O e-mail do licitante para a convocação do item 8.1 será o informado no item 10 da declaração geral preenchida pelo licitante. É de inteira responsabilidade do licitante o preenchimento correto das informações solicitadas, não podendo alegar ausência de recebimento do e-mail ou divergência do mesmo para a sua convocação.

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

8.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

8.4. Será formalizada uma Ata de Registro de Preços Única para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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

8.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar, primeiramente os licitantes do cadastro reserva e, na ausência destes, os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

9. DOS RECURSOS

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

9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1. 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;

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

10.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;



10.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5. fraudar a licitação

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

10.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

10.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, 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. multa;

10.2.3. impedimento de licitar e contratar e

10.2.4. 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.

10.3. 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. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da comunicação oficial.

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 30% do valor do contrato licitado.



10.5. 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.

10.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, 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.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 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 14.133/2021.

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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



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

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

11.2. As respostas aos pedidos de impugnação ou esclarecimentos serão divulgadas no sítio eletrônico www.gov.br/compras/pt-br no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e vincularão os participantes e a Administração.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados de forma eletrônica, através do e-mail: pregao@saomanuel.sp.gov.br.

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

11.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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



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

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

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico <https://www.saomanuel.sp.gov.br/portal/editais/1>.

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

- 12.11.1. ANEXO I - Termo de Referência
- 12.11.2. ANEXO II - Modelo de Proposta Comercial
- 12.11.3. ANEXO III – Declaração Geral
- 12.11.4. ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro

São Manuel, 23 de fevereiro de 2026

Odirlei José Felix

Prefeito Municipal



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Definição do objeto

1.1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para possível aquisição e entrega ponto a ponto de gêneros alimentícios, compreendendo diversos tipos de carnes (bovina, suína, frango e de peixe), produtos prontos, frutas e legumes congelados, destinados ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

O fornecimento visa atender às necessidades da Rede Pública de Ensino Municipal e Estadual do Município de São Manuel, abrangendo aproximadamente 7.000 (sete mil) alunos, distribuídos entre creches, escolas de ensino fundamental, educação infantil e demais instituições participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

As entregas deverão ocorrer de forma descentralizada (ponto a ponto) e semanal, as quintas-feiras, conforme cronograma a ser definido pela Secretaria Municipal de Educação.

1.1.2. A licitação será dividida em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência e no agrupamento de itens constantes do Anexo I – Planilha de Itens e Lotes, permitindo maior competitividade e otimização logística.

LOTE 01- CARNES BOVINAS (CONGELADAS IQF)				
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
01	1.000	KG	BOLINHO MISTO - IQF	R\$ 46,96
02	12.000	KG	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS - IQF	R\$ 40,82
03	12.000	KG	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS - IQF	R\$ 45,35
04	12.000	KG	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO - IQF	R\$ 44,35



05	6.000	KG	BIFE A ROLÊ COM LEGUMES - IQF	R\$ 56,52
06	2.000	KG	CARNE BOVINA PALETA EM BIFES COM ESPECIARIAS NATURAIS - IQF	R\$ 55,13
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 2.062.580,00

LOTE 02- CARNES DE AVES (CONGELADAS IQF)				
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
01	1.000	KG	BOLINHO DE CARNE DE FRANGO IQF	R\$ 46,14
02	10.000	KG	FILEZINHO DE PEITO SASSAMI CONGELADO PELO PROCESSO IQF	R\$ 30,15
03	8.000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO PELO PROCESSO IQF	R\$ 29,16
04	10.000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM ISCAS CONGELADO PELO PROCESSO IQF	R\$ 28,43
05	8.000	KG	FILÉ DE SOBRECOXA EM CUBOS SEM PELE E SEM OSSO - IQF	R\$ 33,93
06	4.000	KG	CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ DE FRANGO - IQF	R\$ 42,69
07	4.000	KG	CARNE DE FRANGO SOBRECOXA EM FORMA DE BIFES COM LEGUMES - IQF	R\$ 38,34



VALOR TOTAL DO LOTE	R\$ 1.460.780,00
----------------------------	------------------

LOTE 03 - CARNES SUÍNAS (CONGELADAS IQF)				
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
01	8.000	KG	CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS - IQF	R\$ 30,50
02	6.000	KG	CARNE SUÍNA PERNIL EM ISCAS - IQF	R\$ 28,61
03	1.500	KG	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON (MEDALHÃO) - IQF	R\$ 38,73
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 473.755,00

LOTE 04 - CARNES DE PEIXE (CONGELADAS IQF)				
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
01	2.000	KG	FILÉ DE MERLUZA IQF (PACOTES DE 1 A 3KG)	R\$ 55,11
02	2.000	KG	PEIXE CONGELADO IQF DE PIRARUCU EM CUBOS (PACOTES DE 1 A 3KG)	R\$ 61,23
03	4.000	KG	FILÉ DE TILÁPIA IQF (PACOTES DE 1 A 3KG)	R\$ 55,05
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 452.880,00



LOTE 05 - CARNES PROCESSADAS (PRONTOS/PRÉ-PRONTOS)				
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
01	5.000	KG	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE CARNE BOVINA	R\$ 45,22
02	6.000	KG	BIFE FORMATADO COZIDO GRELHADO - IQF	R\$ 49,13
03	5.000	KG	FRANGO EM TIRAS, COZIDO E CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)	R\$ 39,70
04	500	KG	PATINHO MOÍDO, ASSADO E CONGELADO - IQF	R\$ 66,67
05	4.000	KG	SALSICHA CONGELADA	R\$ 14,98
06	6.000	KG	QUIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO - IQF	R\$ 28,75
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 985.135,00

LOTE 06 - PRODUTOS PRONTOS CONGELADOS				
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
01	4.000	KG	PÃO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO	R\$ 44,86
02	5.000	KG	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO	R\$ 40,86
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 383.740,00



LOTE 07 - FRUTAS E LEGUMES CONGELADOS / MISTOS				
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA
01	4.000	KG	BATATA PRÉ-COZIDA RÚSTICA CONGELADA	R\$ 25,32
02	2.000	KG	BRÓCOLIS PRÉ-COZIDO CONGELADO	R\$ 31,84
03	2.000	KG	COUVE-FLORES PRÉ-COZIDA CONGELADA	R\$ 32,52
04	500	KG	MORANGO IN NATURA CONGELADO	R\$ 34,83
05	750	KG	ERVILHA IN NATURA CONGELADA EMBALAGEM 1KG	R\$ 28,65
06	1.000	KG	MILHO VERDE IN NATURA CONGELADO EMBALAGEM DE 1KG	R\$ 32,94
07	1.000	KG	MIX DE LEGUMES IN NATURA CONGELADO EMBALAGEM DE 1KG	R\$ 38,48
VALOR TOTAL DO LOTE				R\$ 340.322,50

1.2. O objeto desta contratação é caracterizado como comum.

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período, na forma do artigo nº 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.



2. Fundamentação da contratação

A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar o fornecimento regular e ininterrupto de gêneros alimentícios, compreendendo diversos tipos de carnes (bovina, suína, frango e de peixe), produtos prontos, frutas e legumes congelados, utilizados no preparo da merenda escolar, de modo a garantir o atendimento diário aos alunos da Rede Municipal de Ensino e o cumprimento das diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A utilização do Sistema de Registro de Preços e a licitação por lote visam proporcionar maior eficiência, competitividade e flexibilidade na gestão das compras públicas, permitindo o atendimento das demandas de forma planejada, conforme a real necessidade da Administração.

A adoção do modelo de entrega ponto a ponto visa aprimorar o controle de qualidade e validade dos produtos, reduzir custos logísticos e facilitar a distribuição direta às unidades escolares, evitando acúmulo de mercadorias em um único almoxarifado central.

3. Descrição da solução

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento e distribuição de gêneros alimentícios, compreendendo diversos tipos de carnes (bovina, suína, frango e de peixe), produtos prontos, frutas e legumes congelados, conforme as especificações detalhadas no Anexo I deste Termo de Referência.

Cada lote compreenderá um conjunto de produtos de natureza similar ou de mesma categoria de fornecimento, de modo a garantir melhor logística, especialização técnica e competitividade entre os fornecedores.

As entregas deverão ocorrer semanalmente, as quintas-feiras, realizadas diretamente nas unidades escolares da Rede Municipal e Estadual de Ensino, sob responsabilidade integral da contratada pelo transporte, descarga e acondicionamento adequado dos produtos em local indicado pela Administração.

Além das unidades escolares, o Almoxarifado Central da Merenda Escolar será considerado ponto fixo de entrega semanal, com o objetivo de assegurar o abastecimento contínuo e evitar eventuais interrupções no abastecimento das unidades escolares. Esse ponto servirá como estrutura de apoio logístico para suprir as unidades educacionais em casos de necessidade imediata, remanejamento de produtos ou ajustes de cronograma.

Todos os itens fornecidos deverão atender rigorosamente aos padrões de qualidade, rotulagem, validade e acondicionamento estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e pelas demais legislações sanitárias aplicáveis, devendo apresentar integridade física, prazo de validade adequado e embalagem original do fabricante.

4. Requisitos da contratação



4.1 Sustentabilidade

Devem ser atendidos, no que couber, todos os requisitos constantes no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

4.2 Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)

Na presente contratação não há indicação de marca ou modelo.

4.3 Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

Não há.

4.4 Da exigência de carta de solidariedade

Não há.

4.5 Subcontratação

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.6 Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação.

4.7 Da Apresentação das amostras

Após a etapa de lances, será analisada somente a amostra da embalagem original apresentada pelo proponente classificado em primeiro lugar, a qual deverá estar em conformidade com o especificado no Item 06 do Edital. A análise terá por objetivo verificar a rotulagem, integridade e conformidade do produto com a legislação vigente e suas atualizações, em especial as seguintes normas: Instruções Normativas do MAPA nº 28/2007, nº 11/1999, nº 69/2006, nº 22/2005 e nº 16/2005; Resoluções da ANVISA/MS nº 12/2001, nº 14/2014, nº 7/2011, nº 26/2015, nº 42/2013, nº 360/2003, nº 259/2002, nº 359/2003, nº 175/2003 e nº 388/1999; Resoluções do FNDE/CD nº 32 /2006, nº 38/2008 e nº 26/2013; Notas Técnicas COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE nº 01/2014 e nº 02/2014; Leis nº 13.305/2016, nº 11.265 /2006 e nº 11.474/2007; Decreto nº 6.871/2009 e Informe Técnico nº 26/2007. A amostra deverá atender integralmente às normas de rotulagem, composição, conservação e segurança alimentar, sendo considerada não conforme aquela que apresentar divergências em relação às exigências do edital ou à legislação aplicável.

4.7.1 Após o encerramento da etapa de lances, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados do término da disputa do último lote, 02 (duas) amostras do produto — sendo uma prova e uma contraprova — em embalagem original de fábrica, devidamente identificadas e etiquetadas, em conformidade com as especificações técnicas constantes do edital.



4.7.2 No ato da entrega, a empresa deverá apresentar relação descritiva das amostras, em 02 (duas) vias, contendo a identificação completa dos produtos apresentados, para fins de conferência, protocolo e recebimento pela equipe responsável.

4.7.3 As amostras deverão ser entregues no Setor de Merenda Escolar, localizado na Rua José Tirapelli, s/nº, Núcleo Habitacional Tancredo Neves (Cohab I), São Manuel/SP, telefone (14) 99865-8956, impreterivelmente no horário das 07h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h00. As amostras serão analisadas pelas nutricionistas responsáveis, que emitirão os pareceres técnicos correspondentes, conforme critérios estabelecidos pela Administração.

4.7.4 A apresentação da documentação técnica é obrigatória, com o objetivo de permitir o registro e arquivamento das características dos produtos ofertados como amostra junto ao processo licitatório, uma vez que as amostras possuem prazo de validade inferior ao período de vigência do contrato.

4.7.5 Esta exigência tem como objetivo garantir a padronização e a qualidade do fornecimento durante toda a execução do contrato. Todos os documentos mencionados constituem requisitos mínimos obrigatórios, conforme estabelecido pelos órgãos fiscalizadores competentes, para a regularidade e conformidade de estabelecimentos fabricantes e comercializadores de alimentos.

4.7.6 A não entrega das amostras e da documentação no prazo exigido acarretará em pena da aplicação das sanções cabíveis: multa de 10% sobre o valor da Contratação e Suspensão de licitar com o Poder Público pelo prazo de dois anos

4.8 Documentação Técnica Obrigatória

Na mesma data em que as amostras forem entregues no Setor de Merenda Escolar, a documentação técnica obrigatória deverá ser enviada impreterivelmente para os e-mails ana.carmello@saomanuel.sp.gov.br, patricia.rodrigues@saomanuel.sp.gov.br e tatiane.oliveira@saomanuel.sp.gov.br, pela empresa provisoriamente vencedora dos itens. Os documentos poderão ser apresentados em vias originais digitalizadas ou em vias assinadas digitalmente, em conformidade com a legislação vigente e com as normas de validade jurídica de documentos eletrônicos.

A empresa licitante deverá apresentar a seguinte documentação técnica:

- **Ficha técnica do produto assinada pelo responsável técnico;**
- **Registro de Rótulo no órgão competente – Ministério da Agricultura;**
- **Embalagem secundária desmontada e vazia, juntamente com o tipo de vedação que será utilizada durante as entregas;**
- **Registro da empresa fabricante no SIF ou SISP;**



- **Para carne bovina, apresentar a rastreabilidade desde o abate do animal**, garantindo assim a procedência e qualidade das carnes que serão servidas na merenda escolar do município;
- **Laudo Bromatológico completo com os exames físico/químico, organoléptico, microscópio e microbiológico**, de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais ou Federais, com data de emissão de até 01 (um) ano.
- **Licença de Funcionamento e/ou Alvará Sanitário da empresa licitante;**
- Documentação válida relativa ao controle de pragas, à desinfecção dos reservatórios, à qualidade da água, atestada por laudos laboratoriais atualizados (Portaria MS 518/2004) da empresa fabricante;

Para contato relacionado à entrega da documentação ou esclarecimentos, está disponível o telefone celular: (14) 99865-8956.

4.9 Critérios para Solicitação da Apresentação das Amostras

A solicitação de amostras em licitação constitui uma etapa essencial para garantir a qualidade, a conformidade e a adequação dos produtos ofertados pelos fornecedores.

Para assegurar um processo transparente, justo e eficiente, devem ser estabelecidos critérios claros e objetivos, conforme descrito a seguir:

4.9.1 Qualidade do Produto: As amostras devem ser plenamente representativas da qualidade exigida, atendendo integralmente às especificações técnicas e normativas constantes do edital.

4.9.2 Conformidade Técnica: As amostras devem obedecer a todas as exigências técnicas do edital, incluindo dimensões, materiais, desempenho e demais características especificadas.

4.9.3 Prazo de Entrega: O prazo para apresentação das amostras deve ser definido previamente, garantindo que a avaliação ocorra dentro do cronograma estabelecido para a licitação.

4.9.4 Quantidade de Amostras: Deve ser estabelecido o número de amostras a serem fornecidas, de modo a permitir uma avaliação completa e adequada pelos técnicos responsáveis.

4.9.5 Procedência: As amostras devem ser acompanhadas de documentação que comprove sua origem e características, assegurando a rastreabilidade e autenticidade dos produtos.

4.9.6 Certificações: Quando aplicável, as amostras devem apresentar certificações de qualidade ou de conformidade com normas técnicas específicas, evidenciando a adequação aos padrões exigidos pela Administração.

4.10 Os objetivos a serem alcançados com a apresentação das amostras:



4.10.1 Avaliação de Qualidade: Permitir a comparação entre os produtos oferecidos e garantir que atendam aos padrões de qualidade exigidos.

4.10.2 Verificação de Conformidade: Assegurar que os produtos estejam em conformidade com as especificações técnicas do edital.

4.10.3 Minimização de Riscos: Reduzir a possibilidade de contratações de produtos ou serviços que não atendam às expectativas ou que possam gerar problemas futuros.

4.10.4 Transparência: Garantir que todos os fornecedores tenham a mesma oportunidade de demonstrar a qualidade de seus produtos, promovendo um ambiente competitivo.

4.10.5 Feedback para Fornecedores: Oferecer aos fornecedores a oportunidade de receber feedback sobre suas amostras, contribuindo para a melhoria contínua.

5. Modelo de execução do objeto

5.1 CONDIÇÕES DE ENTREGA:

5.1.1 A execução do objeto será realizada sob o regime de entrega parcelada, ponto a ponto, em conformidade com as requisições formais emitidas pela Secretaria Municipal de Educação, observando o cronograma e as demandas das unidades escolares.

5.1.2 Não serão aceitas entregas parciais, para cada pedido será admitida apenas UMA NOTA FISCAL, seguindo as exigências do tópico "INFORMAÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DA NOTA" presente no pedido.

5.2. O fornecedor deverá:

5.2.1 Efetuar as entregas conforme o planejamento semanal de acordo com as necessidades específicas de cada unidade escolar;

5.2.2 Apresentar nota fiscal discriminando os produtos por unidade, garantindo rastreabilidade;

5.2.3 Transportar os produtos em veículos higienizados e adequados, com controle sanitário atualizado;

5.2.4 Assegurar que cada entrega seja conferida e atestada pelo responsável da unidade recebedora;

5.2.5 Garantir a reposição dos produtos, em até 48 (quarenta e oito) horas, nos casos de divergência, avaria ou recusa.

5.2.6 Realizar entregas também no Almoxarifado Central da Merenda Escolar, assegurando abastecimento contínuo e evitando rupturas, com pessoal devidamente uniformizado;

5.2.7 Garantir que a entrega dos itens seja realizada por pessoal devidamente uniformizado.



5.3. Estão enquadrados como pontos de entrega semanal os seguintes endereços:

PONTOS DE ENTREGA SEMANAL	
UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
EMEI "Dona Leonor Mendes de Barros"	Rua Elizeu Augusto Teixeira, nº 501 - Centro
EMEI "Prof. José Bonome"	Rua Domingos Benetti, s/nº - Jd. Santa Mônica
EMEI "Leodomira Gomes"	Rua Alexandre Brollo, s/nº 176 - Pg. Recreio
EMEI "Prof. Maria José Bordini Paschoal"	Av. Comendador Luis Fitipaldi, nº 500 - Vila São Geraldo
EMEI "Joanna Madógllo de Almeida"	Rua Lídia Monteiro de Almeida, nº 201 - Aparecida de São Manuel
EMEI "Maria José Moreno Dagina"	Rua Ada mellilo Castaldi, s/nº - Cohab I
EMEI "Maria do Carmo Casquel Monti"	Rua José Sávio, nº 70 - Cohab II
EMEI "Maria do Carmo Moura"	Rua Av. dos Expedicionários, nº 520 - Cohab III
EMEI "Vereadora Prof. Rosa Aparecida Innocenti Dinhané"	Rua José Alcides Innocenti, s/n - Cohab IV
EMEFEI "Prof. Geraldo Pascon"	Rua João da Mota Macedo, s/nº - Cohab III
EMEF "Prof. Walter Carrer"	Rua Marcelo Giorge, nº 250 - Vila Ipiranga
EMEF "Dr. Augusto Reis"	Av. Irmãs Cintra, nº 550 - Centro
EMEF "Prof. Zigomar Augusto"	Rua Dácio Portela, s/nº - Cohab II
EMEF "Prof. Hélio da Silva"	Rua Antonio Serafim, s/nº - Vila Ayres
EMEFEI "Prof. Geraldo Pascon"	Rua João da Mota Macedo, s/nº - Cohab III
EMEF "Milton Monti"	Rua José Gerzely, s/nº - Vila São Geraldo
EMEF "Ida Innocenti Luizetto"	Rua Domingos Bonetti, s/nº - Jardim Santa Mônica
Escola Estadual "Prof. Walter Carrer"	Rua Abílio Ramos Filho, nº 350 - Cohab V
Escola Estadual "Maria Benedita de Almeida Balda"	Av. Lídia Monteiro de Almeida, s/n - Centro
Escola Estadual "Prof. Atilio Innocenti"	Rua Luiz Ricardo, nº 85 - Vila Santa Helena
Escola Estadual "Prof. Francisco de Oliveira Faraco"	Av. São Paulo, s/n - Cohab I
Escola Estadual "Manuel José Chaves"	Av. Irmãs Cintra, nº 956 - Centro
Escola Técnica Estadual Dona Sebastiana de Barros	Fazenda da Serra, s/n - Zona Rural
APAE - Associação de Pais e Amigos Excepcionais	Rua José Túlio Gomes, nº 155 - Jardim Alvorada
Setor da Merenda Escolar	Rua José Tirapelli, s/n - Cohab I

5.5 Ressalta-se que a logística de distribuição ponto a ponto dos itens envolve, em média, um deslocamento de aproximadamente 60 km.

5.6 Fica estabelecido que as entregas deverão ser realizadas às quintas-feiras, no período das 07h00 às 15h00, conforme programação definida pelo Setor de Merenda Escolar.

5.7 Fica reservado ao Setor de Merenda Escolar, o direito de alterar a programação (data e/ou quantidade dos produtos) até 24 (vinte e quatro) horas antes do prazo de entrega dos produtos, nas datas estipuladas no cronograma.

5.8 A empresa contratada será responsável pela entrega dos produtos, devendo para isso, disponibilizar pessoal habilitado e transporte com carroceria adequado ao tipo de alimento.

5.9 Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

5.10 Com base nos prazos de validade informado nos descritivos, na entrega os gêneros deverão ter, no máximo, 30 (trinta) dias de fabricação.



5.11 O Município de São Manuel, reserva-se o direito de não receber o objeto com atraso do prazo combinado ou em desacordo com as especificações e condições constantes deste instrumento convocatório, podendo aplicar as penalidades e sanções previstas.

Garantia, manutenção e assistência técnica.

5.12 O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

5.13 A garantia será prestada com vistas a manter os insumos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.14 Quando do fornecimento dos produtos forem detectados defeitos ou imperfeições, o objeto será recusado, cabendo à contratada substituí-los, no prazo a ser determinado pelo Município de São Manuel.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO CONFORME DECRETO Nº 4140 DE 12 DE JANEIRO DE 2024 DO MUNICÍPIO DE SÃO MANUEL

Art. 2.º Os gestores e fiscais de contratos, e os respectivos substitutos quando houver, serão representantes das Diretorias demandantes ou que iniciou o processo licitatório, designados pelo Prefeito ou pelo ordenador da despesa.

§ 1º: Cabe aos gestores acompanharem a execução do contrato e aos fiscais promover o fiel acompanhamento e fiscalização dos contratos no campo administrativo, operacional e setorial, conforme o caso.

§ 2º. A Seção de Contratos, ao analisar o processo de contratação, obrigatoriamente notificará a autoridade prevista no caput da ausência da indicação do(s) fiscal(is), caso esta não tenha indicado no envio do Documento de Formalização de Demanda, acompanhado do Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência ou Projeto Básico, conforme o caso.

Art. 3.º Os fiscais de contratos poderão ser assistidos e subsidiados por terceiros componentes do quadro da própria Administração Pública Municipal ou por esta contratado.

Art. 4.º Não serão designados agentes públicos para atuação simultânea em funções mais suscetíveis a riscos, em observância ao princípio da segregação de funções, de modo a reduzir a possibilidade de ocultação de erros e de ocorrência de fraudes na respectiva contratação, salvo quando da impossibilidade fática, situação em que os órgãos de controle de primeira e segunda linha serão mais analíticos.



Art. 5.º As atividades de gestão e fiscalização da execução do contrato competem ao gestor do contrato, auxiliado pela fiscalização técnica e administrativa dos fiscais, de acordo com as seguintes disposições:

I- Gestão da execução do contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica e administrativa, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros;

II - Fiscalização técnica: é o acompanhamento do contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação ou execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estipulados no edital, para efeito de pagamento conforme o resultado pretendido pela Administração, podendo ser auxiliado pela fiscalização administrativa;

III - Fiscalização administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos especialmente dos contratos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento.

§ 1º Para o exercício da função, o gestor e o fiscal de contratos deverão ser formalmente cientificados da indicação e das respectivas atribuições antes da formalização do ato de designação.

§ 2º Na designação de que trata o § 1º deste art., serão considerados:

I - A compatibilidade com as atribuições do cargo;

II – A complexidade da fiscalização;

III – O quantitativo de contratos por agente público;

IV – A capacidade para o desempenho das atividades;

§ 3º A eventual necessidade de desenvolvimento de competências de agentes públicos para fins de fiscalização e de gestão contratual deverá ser demonstrada no estudo técnico preliminar e deverá ser sanada, conforme o caso, previamente à celebração do contrato, conforme o disposto no inciso X do § 1º do art. 18 da Lei nº14.133, de 2021.

Art. 6.º Caberá ao gestor do contrato e, nos seus afastamentos e impedimentos legais, ao seu substituto, em especial:

I- Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica e, administrativa do contrato;

II- Emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da instrução do requerimento, ressalvados os requerimentos



manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

III - Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando formalmente, se for o caso, a autoridade superior, aquelas que ultrapassarem a sua competência;

IV - Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para efeito de empenho de despesa e pagamento, devendo anotar nos autos do processo correspondente eventuais problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e pagamento da despesa, sem prejuízo dos órgãos de contabilidade analítica;

V - Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;

VI - Coordenar quando necessário os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente à formalização dos procedimentos e sua atribuição;

VII - Cumprir prazos informados pela Seção de Contratos, para iniciar procedimentos relativos às prorrogações de contratos, alterações, justificativas de sua manutenção e novas licitações.

7. Critérios de medição e pagamento

Recebimento

7.1 Os objetos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2 Os o poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.



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

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

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

Prazo de pagamento

7.7 A licitante vencedora apresentará à Prefeitura Municipal de São Manuel a nota fiscal/fatura.

7.8 A Prefeitura Municipal de São Manuel providenciará o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data da entrega efetiva de cada parcela, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores responsáveis, mediante depósito(s) em conta corrente em nome da CONTRATADA, a ser informada no momento da assinatura do Contrato em formulário próprio (preferencialmente Banco do Brasil ou Caixa Econômica Federal).

7.9 Obrigatoriamente deverá ser emitida apenas 01 (uma) Nota Fiscal para cada pedido de compra, em caso de dúvida, entre em contato com a diretoria solicitante e/ou gestor do contrato.

7.10 A nota fiscal/fatura não aprovada pela Prefeitura será devolvida ao licitante vencedor para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se novo prazo a partir da data de sua reapresentação

7.11 A devolução da nota fiscal/fatura não aprovada pela Prefeitura Municipal de São Manuel em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa suspenda a execução dos serviços.

Forma de pagamento

7.12 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.13 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.14 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.14.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.



7.15. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime.

No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. Critérios de seleção do fornecedor

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE.

Do Parcelamento do Obejeto

8.2. O fornecimento do objeto será realizado ponto a ponto e semanalmente

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os requisitos apresentados no edital.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): R\$ 6.159.192,50

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 6.159.192,50 (seis milhões cento e cinquenta e nove mil cento e noventa e dois reais e cinquenta centavos), conforme mapa de preço anexo neste processo, referente ao valor.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A aquisição mencionada nas folhas anteriores, está prevista no orçamento anual, juntamente do PCA para 2025, havendo assim, um alinhamento com o planejamento da administração.



ANEXO I - PLANILHA DE ITENS E LOTES

1. Objeto: Aquisição e entrega ponto a ponto de gêneros alimentícios, compreendendo diversos tipos de carnes (bovina, suína e frango), produtos prontos, além de frutas e legumes congelados destinados à alimentação escolar, sob o regime de Ata de Registro de Preços, conforme as especificações, quantidades e condições estabelecidas a seguir.

2. Tipo de julgamento: Menor valor por lote.

3. Vigência do contrato: 12 meses prorrogáveis por igual período.

4. Planilha de quantidades:

LOTE 01 - CARNES BOVINAS (CONGELADAS IQF)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	BOLINHO MISTO - IQF	KG	1.000
1	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS - IQF	KG	12.000
2	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS - IQF	KG	12.000
3	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO - IQF	KG	12.000
4	BIFE A ROLÊ COM LEGUMES - IQF	KG	6.000
5	CARNE BOVINA PALETA EM BIFES COM ESPECIARIAS NATURAIS - IQF	KG	2.000

LOTE 02 - CARNES DE AVES (CONGELADAS IQF)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	BOLINHO DE CARNE DE FRANGO IQF	KG	1.000
2	FILEZINHO DE PEITO SASSAMI CONGELADO PELO PROCESSO IQF	KG	10.000
3	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO PELO PROCESSO IQF	KG	8.000
4	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM ISCAS CONGELADO PELO PROCESSO IQF	KG	10.000



5	FILÉ DE SOBRECOXA EM CUBOS SEM PELE E SEM OSSO - IQF	KG	8.000
6	CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ DE FRANGO - IQF	KG	4.000
7	CARNE DE FRANGO SOBRECOXA EM FORMA DE BIFES COM LEGUMES - IQF	KG	4.000

LOTE 03 - CARNES SUÍNAS (CONGELADAS IQF)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS - IQF	KG	8.000
2	CARNE SUÍNA PERNIL EM ISCAS - IQF	KG	6.000
3	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON (MEDALHÃO) - IQF	KG	1.500

LOTE 04 - CARNES DE PEIXE (CONGELADAS IQF)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	FILÉ DE MERLUZA IQF (PACOTES DE 1 A 3KG)	KG	2.000
2	PEIXE CONGELADO IQF DE PIRARUCU EM CUBOS (PACOTES DE 1 A 3KG)	KG	2.000
3	FILÉ DE TILÁPIA IQF (PACOTES DE 1 A 3KG)	KG	4.000

LOTE 05 - CARNES PROCESSADAS (PRONTOS/PRÉ-PRONTOS)			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE CARNE BOVINA	KG	5.000
2	BIFE FORMATADO COZIDO GRELHADO - IQF	KG	6.000



3	FRANGO EM TIRAS, COZIDO E CONGELADO - IQF	KG	5.000
4	PATINHO MOÍDO, ASSADO E CONGELADO - IQF	KG	500
5	SALSICHA CONGELADA	KG	4.000
6	KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO - IQF	KG	6.000

LOTE 06 - PRODUTOS PRONTOS CONGELADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	PÃO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO	KG	4.000
2	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO	KG	5.000

LOTE 07 - FRUTAS E LEGUMES CONGELADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	BATATA PRÉ-COZIDA RÚSTICA CONGELADA	KG	4.000
2	BRÓCOLIS PRÉ-COZIDO CONGELADO	KG	2.000
3	COUVE-FLOR PRÉ-COZIDA CONGELADA	KG	2.000
4	MORANGO IN NATURA CONGELADO	KG	500
5	ERVILHA IN NATURA CONGELADA EMBALAGEM 1KG	KG	750
6	MILHO VERDE IN NATURA CONGELADO EMBALAGEM DE 1KG	KG	1.000
7	MIX DE LEGUMES IN NATURA CONGELADO EMBALAGEM DE 1KG	KG	1.000

LOTE 01 - CARNES BOVINAS (CONGELADAS IQF)

ITEM 1 - BOLINHO MISTO

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Deverá conter apenas: carne bovina, carne suína e temperos naturais. Peso unitário de 15 a 25 gramas. Contendo carnes (70%bovina e 30%suína),cebola pó, sal, alho



pó, tomilho em flocos e orapronobis. O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 2 (dois) quilos.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, litografada, atóxico, lacrado por termo soldagem, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 01 ou 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e marca comercial do produto, Peso líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº /", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

ITEM 2 - CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS - IOF

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Carne de primeira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto traseiro em formato de Cubos, manipulada em condições higiênicas adequadas e congelada através de túnel pelo processo IQF - "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". Sem osso. 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 paleta. 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-las ou encobrir alguma alteração. Os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2cm, com 20% para mais ou para menos no tamanho. Durante o processamento as carnes devem sofrer toaleta superficial, visando à retirada do excesso de aponeurose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. Conforme termo de referência.

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 EXTRA LIMPA COM MÍNIMO DE GORDURA VISÍVEL.**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. **VALIDADE MÍNIMA:** 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias de fabricação.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma ASTM D 5511), atóxica, alta termosoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Peso Líquido: 01kg ou 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Peso Líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº ____/____", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. **OBS:** Deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 83 de 21 de novembro de 2003 – MAPA – ANEXO II (Regulamento Técnico de



Identidade e Qualidade de Carne moída bovino) e aNTA3, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo – Código Sanitário, ambas com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

ITEM 3 - CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS - IQF

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Carne de primeira, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, procedente de quarto traseiro, em formato de Iscas manipulada em condições higiênicas adequadas e congelada através de túnel pelo processo IQF - "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". Sem osso. A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sema 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 paleta. 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 Tiras deverá apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. As Tiras deverão ter aproximadamente 1x1x1cm, com 20% para mais ou para menos no tamanho. Durante o processamento as carnes devem sofrer toalete superficial, visando à retirada do excesso de aponeurose, gordura, cartilagens e tendões, preservando, conforme o caso, a estrutura anatômica dos músculos envolvidos na preparação dos cortes. Conforme termo de referência.

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 EXTRA LIMPA COM MÍNIMO DE GORDURA VISÍVEL.**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. **CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS:** O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. **VALIDADE MÍNIMA:** 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias de fabricação.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma ASTM D 5511), atóxica, alta termosoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. **Peso Líquido:** 01kg ou 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações:



Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Peso Líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registrono Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº ____/____", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. OBS: Deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 83 de 21 de novembro de 2003 – MAPA – ANEXO II (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne moída bovina) e ANTA3, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo – Código Sanitário, ambas com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes

ITEM 4 - CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO - IQF

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: É o produto cárneo obtido a partir da moagem de massa muscular de carcaças 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 Origem Animal" – MAPA. 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. 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 isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc.; e não será permitido o uso de carne "quente". Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada - CMS. A carne bovina no corte patinho moído deverá apresentar-se livres de



parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração.

INGREDIENTES OPCIONAIS: Água: máx. 3%, de acordo com a Instrução Normativa nº83, de 21/11/2003, Anexo II - MAPA. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** Gordura máximo: 15%, pH entre 6 e 6,4 (ácido) - Decreto nº30.691/52 - RIISPOA / MAPA e pH 5,8 a 6,2 (carne boa para consumo) e pH 6,4 (apenas para consumo imediato) - Portaria nº01, de 07/10/81 - LANARA - MAPA. Amônia: Negativo; H₂S: Negativo; Rancidez: Negativo.

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 EXTRA LIMPA COM MÍNIMO DE GORDURA VISÍVEL.** **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, itema, publicada no D.O.U, Sessão I, em 10/01/01.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. **VALIDADE MÍNIMA:** 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma ASTM D 5511), atóxica, alta termosoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Peso Líquido: 01kg ou 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Peso Líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº ____/____", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 - MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC360, de 23/12/2003 - ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 - ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. OBS: Deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 83 de 21 de novembro de 2003 - MAPA - ANEXO II (Regulamento Técnico de



Identidade e Qualidade de Carne moída bovino) e aNTA3, do Decreto nº 12.486, de 20/10/1978, do Estado de São Paulo – Código Sanitário, ambas com suas respectivas alterações e as demais legislações vigentes.

ITEM 5 - BIFE A ROLÊ COM LEGUMES - IQF

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Produto preparado a partir de cortes primários de carne bovina (patinho) em formato de bifes e adicionados de legumes (cenoura e vagem); os bifesa role devem ser porcionados em gramatura de 100g a 140g. Conter Obrigatoriamente seloSIF;Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso,contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximode3%deaponevroses. Durante o processamento, contendo Regulamento de Inspeção Industrial eSanitária de Origem Animal” e congelado através de túnel pelo processo IQF – “INDIVIDUALQUICK-FROZEN”. A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio) deVE ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS,Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data da embalagem.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de 1 a 3kg. Embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 10 a 16kg. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDCnº51, de26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e ResoluçãoRDCnº56,de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de altatermossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência àtração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Juntamente com amostras devera ser apresentado Laudo de biodegradação anaeróbica da embalagem do produto,



emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada, com data de emissão de até 02 (dois) anos

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. **ROTULAGEM:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

ITEM 6 - CARNE BOVINA PALETA EM BIFES COM ESPECIARIAS NATURAIS, CONGELADA IQF:

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Carne bovina proveniente de corte denominado Paleta, processado na forma de Bifes, pesando aproximadamente 25g, medindo entre 5 e 6 cm x 3 cm x 1, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Ingredientes: Carne Bovina, água (2,5%), paprica doce, aipo marrom, tomate, cebola. Salsa, cebolinha, alecrim, orégano e tomilho em flocos. Isento de Glutamato monossódico. Não contém glúten. Não contém alergênicos.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (NORMA D 5511), atóxica, alta termosoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Empacotes com peso de 01 a 02 kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Peso Líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº /", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem deve estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005-MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 - ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 - ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.



LOTE 02 - CARNES DE AVES (CONGELADAS IQF)

BOLINHO DE CARNE DE FRANGO IQF

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: deverá conter apenas: carne de frango. Pesounitáriode15 a 25 gramas. Devera conter 50% sobrecoxa e 50% peito, sal e orapronobis. Não poderá conter soja. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. Validade mínima de06(seis)meses a partir da data de entrega. Embalagem de 2 (dois) quilos.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno litografado, atóxico, lacrado por termo soldagem,transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 01 kg. Devem constar nomínimo as seguintes informações: Denominação de venda e marca comercial do produto, Peso líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador outitular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: “Registro no Ministério da AgriculturaSISPouSIF/DIPOA sob nº / ”, Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote(código chave precedido da letra “L” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade),Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativanº22/2005 – MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, ResoluçãoCISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem:(Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca,Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indeláveis.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente(InstruçãoNormativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

FILÉZINHO DE PEITO (SASSAMI) CONGELADO PELO PROCESSO IQF

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Produto preparado a partir de filézinho de peito(sassami)de frango, sem osso e sem pele, e 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. Conter Obrigatoriamente selo SIF. Procedente de frango sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial eSanitária de Origem Animal” e congelado através de túnel pelo processo IQF – “INDIVIDUALQUICK-FROZEN”. A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediatodo produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio).



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. VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data da embalagem.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termo soldagem, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 01 kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e marca comercial do produto, Peso líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionado ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura SIS PouSIF/DIPOA sob nº /", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADA PELO PROCESSO (IQF)

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Corte congelado de Peito Frango sem pele e sem osso. O tamanho dos cubos devem de aproximadamente 0,4 cm largura e 0,4 cm comprimento, e devem ser manter íntegros após cocção do alimento; Conter obrigatoriamente selo SIF; Procedente de frango sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal" 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).

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. VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data da embalagem.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma ASTM D 5511), atóxica, alta termosoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Empacotes com peso de 01 a 02 kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e marca comercial do produto, Peso líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº /", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005–MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM ISCAS CONGELADA PELO PROCESSO (IQF)

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Corte congelado de Peito de Frango sem pele e sem osso. O tamanho das tiras/iscas devem de aproximadamente 1,5 cm largura e 06 cm comprimento, e devem ser manter íntegros após cocção do alimento; Conter Obrigatoriamente selo SIF; Procedente de frango sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal" 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).

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. **VALIDADE MÍNIMA:** 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data da embalagem

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma ASTM D 5511), atóxica, alta termosoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Empacotes com peso de 01 a 02 kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e marca comercial do produto, Peso líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº / ", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005–MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indeláveis.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

FILÉ DE SOBRECOXA EM CUBOS SEM PELE E SEM OSSO (IQF)

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Filé de Sobrecoxa de frango, cortado em cubos, sem osso, devem ser mantidos íntegros após cocção do alimento. Conter obrigatoriamente selo SIF, SISP, SISB ou SIM; Procedente de frango sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal" 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).

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. VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data da embalagem.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma ASTM D 5511), atóxica, alta termosoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Empacotes com peso de 01 a 02 kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e marca comercial do produto, Peso líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº /", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005—MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indeláveis.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF)

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Bife a role de frango com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), isento de glutamato monossódico; - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado em IQF - peso médio unitário de 50g a 60. Embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg. Embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 10 a 16kg. A embalagem primária deverá ser biodegradável em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS, e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico biodegradável com alta transparência.



O material deverá ser: atóxico, biodegradável, de alta termos soldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Juntamente com amostras deverá ser apresentado Laudo de biodegradação anaeróbica da embalagem do produto, emitido por laboratório de notória especialidade, nacional ou internacional, no segundo caso com respectiva tradução juramentada, com data de emissão de até 02 (dois) anos

CARNE DE FRANGO SOBRECOXA EM FORMA DE BIFES IQF

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: carne de frango, proveniente de corte denominado sobrecoxa, com legumes, devendo conter 10% cenoura, 10% milho e 10% ervilha, processado na forma de bifos de aproximadamente 70g, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Não contém glúten. Sem quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF)

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termos soldagem, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 01 ou 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e marca comercial do produto, Peso líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº /", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indeláveis. **ROTULAGEM:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

LOTE 03 - CARNES SUÍNAS (CONGELADAS IQF)

ITEM 1 - CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS - IQF

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: 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 Origem Animal” e congelado através de túnel pelo processo IQF - “INDIVIDUAL QUICK-FROZEN”. O pernil em cubos sem osso, sem tempero e sem sal, congelado 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 2x2x2 cm, com 20% para mais ou para menos no tamanho. Deve ter aparência EXTRA LIMPA COM MÍNIMO DE GORDURAVISÍVEL. NÃO CONTÉM GLUTEN. 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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: pH: inferior a 6,0 – Decreto nº 30.691/52 – RIISPOA/MAPA. Amônia: Negativo; H₂S: Negativo; Rancidez: Negativo.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência. **CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:** Aspecto: próprio da espécie, não amolecida 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:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n. 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01. **VALIDADE MÍNIMA:** 12 meses a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma ASTM D 5511), atóxica, alta termosoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Peso Líquido: 01kg ou 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Peso Líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: “Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº ____/____”, Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra “L” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo,



País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels.

ITEM 2 - CARNE SUÍNA PERNIL EM ISCAS - IQF

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: 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 Origem Animal” e congelado através de túnel pelo processo IQF - “INDIVIDUAL QUICK-FROZEN”. O pernil em Tiras sem osso, sem tempero e sem sal, congelado pelo processo IQF deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As Tiras deverão ter as dimensões aproximadas de 1 x 1 x 1 cm, com 20% para mais ou para menos no tamanho. Deve ter aparência EXTRA LIMPA COM MÍNIMO DE GORDURA VISÍVEL. NÃO CONTÉM GLUTEN. 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. **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** pH: inferior a 6,0 – Decreto nº 30.691/52 – RIISPOA/MAPA. Amônia: Negativo; H₂S: Negativo; Rancidez: Negativo.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: Nitrito: ausência e Nitrato: ausência.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida 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: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n. 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U, Seção I, em 10/01/01. **VALIDADE MÍNIMA:** 12 meses a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma ASTM D 5511), atóxica, alta termosoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. **Peso Líquido:** 01kg ou 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, **Peso Líquido**, Identificação da origem: (Nome (Razão Social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: “Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº ____/____”, Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra “L” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels e estar de acordo com Instrução



Normativa nº 22/2005 – MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.

ITEM 3 - CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILE MIGNON MEDALHÃO (IQF)

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Carne suína proveniente de corte denominado File Mignon, processado na forma de medalhões, pesando 50g aproximadamente, podendo variar de 50g a 70g, isento de veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: Carne suína, água (2,5%), mostarda empó, páprica, alho, cebola, limão, cebolinha, alecrim, salsa, orégano e tomilho. Não contém glúten. Não contém alergênicos

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma ASTM D 5511), atóxica, alta termosoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Peso Líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: “Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº /”, Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra “L” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.

LOTE 04 - CARNES DE PEIXE (CONGELADAS IQF)

ITEM 1 - ISCAS DE MERLUZA IQF



Carne de peixe, tipo merluza, obtido a partir de peixes íntegros, limpos, eviscerados, livre de peles, cartilagens, escamas, vísceras e espinhos, cortado em formato de filé com peso aproximado de 130g a 180g e com congelamento tipo IQF. Embalagem: a embalagem do produto deverá ser plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, litografado e aprovado para contato direto com alimento, em pacotes de 1 a 3 kg.

ITEM 2 - PEIXE CONGELADO IQF DE PIRARUCU EM CUBOS

O produto é elaborado com filé de peixe pirarucu limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem escamas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene, cortado no formato de cubos com aproximadamente 20 a 40 gramas, com textura firme, congelado com a tecnologia IQF. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1kg a 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para até 30kg.

ITEM 3 - FILÉ DE TILÁPIA IQF

Carne de peixe, tipo merluza, obtido a partir de peixes íntegros, limpos, eviscerados, livre de peles, cartilagens, escamas, vísceras e espinhos, cortado em formato de filé com peso aproximado de 130g a 180g e com congelamento tipo IQF. Embalagem: a embalagem do produto deverá ser plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, litografado e aprovado para contato direto com alimento, em pacotes de 1 a 3 kg.

LOTE 05 - CARNES PROCESSADAS (PRONTOS/PRÉ-PRONTOS)

ITEM 1 - ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE CARNE BOVINA

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Composição Carne bovina, podendo conter até 18% de gordura bovina, farinha de rosca, proteína de soja (até 4%), amido (1,5%), cebola em pó, sal, alho em pó, salsa desidratada, estabilizantes trifosfato pentapotássico INS 451ii, trifosfato pentassódico INS 451i, difosfato tetrapotássico INS 450v, difosfato tetrassódico INS 450iii, corante caramelo IV INS 150d e antioxidante eritorbato de sódio INS 316, pesando de 17 a 21 grama por unidade, cada unidade conter no máximo 95 mg de sódio.

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. VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data da embalagem.



EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termos soldagem, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 01 ou 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e marca comercial do produto, Peso líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: “Registro no Ministério da Agricultura/SIS Pou SIF/DIPOA sob nº ____/____”, Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra “L” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005–MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MSnº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. **ROTULAGEM:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA)

ITEM 2 - BIFE FORMATADO COZIDO GRELHADO - IQF

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: De carne bovina em formato arredondado; composto por carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, proteína concentrada desoja, sal, malto dextrina, cebola em pó, alho em pó, estabilizante tripolifosfato de sódio, aroma idêntico ao natural de churrasco, espessante carragena, corante caramelo IV e antioxidante eritorbatos de sódio, devem ser porcionados em gramatura de 50g a 60g. Conter Obrigatoriamente selo SIF. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

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.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. **VALIDADE MÍNIMA:** 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data da embalagem.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termos oldagem, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 01 ou 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e marca comercial do produto, Peso líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: “Registro no Ministério da Agricultura SISPou SIF/DIPOA sob nº ____/____”, Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra “L” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005–MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. **ROTULAGEM:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

ITEM 3 - FRANGO EM TIRAS, COZIDO E CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Corte de frango levemente temperado, cozido e congelado. O tamanho das tiras devem ser de aproximadamente 1,5 cm largura e 06 cm comprimento, e devem ser manter íntegros após cocção do alimento; Conter Obrigatoriamente selo SIF; Procedente de frango sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal” 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).

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. VALIDADE MÍNIMA: 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data da embalagem.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termo soldagem, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 01 ou 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e marca comercial do produto, Peso líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: “Registro no Ministério da Agricultura SISPou SIF/DIPOA sob nº ____/____”, Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra “L” ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005–MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MSnº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

ITEM 4 - PATINHO MOÍDO, ASSADO E CONGELADO (IQF)

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Carne moída bovina, cozida ou assada e congelada, sem adição de sal, água ou temperos; Contendo obrigatoriamente selo SIF; Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

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.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, itema, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. **VALIDADE MÍNIMA:** 01 ano a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data da embalagem.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termo soldagem, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 01 ou 02kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de venda e marca comercial do produto, Peso líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura SISP ou SIF/DIPOA sob nº /", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005 – MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indeláveis.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).

ITEM 5 - SALSICHA CONGELADA

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: Produto cárneo industrializado, sem corante artificial obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, 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 (congelado). **NÃO SERÁ PERMITIDA** a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem 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 carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponeuroses e cartilagens. A percentagem 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 descongelamento. 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 como Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Conforme termo de referência. VALIDADE MÍNIMA: 12 meses a partir da data de fabricação. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco plástico polietileno, atóxico, lacrado por termo soldagem, transparente e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 01kg ou 03kg. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Peso Líquido, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, a expressão: "Registro no Ministério da Agricultura/SIS Pou SIF/DIPOA sob nº ____/____", Data de Fabricação, Prazo de validade, Identificação do lote (código chave precedido da letra "L" ou data de fabricação, embalagem ou prazo de validade), Informação Nutricional e Conservação do produto. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével e estar de acordo com Instrução Normativa nº 22/2005-MAPA, Resoluções RDC 359 e RDC 360, de 23/12/2003 – ANVISA, Resolução CISA/MA/MS nº 10, de 31/07/1984 e Lei 10.674/03 – ANVISA.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada. Devem constar no mínimo as seguintes informações: Denominação de Venda e Marca comercial do produto, Carimbo Oficial da Inspeção Federal, Identificação da origem: (Nome (Razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca, Endereço completo, País de origem e Município), CNPJ, Peso Líquido e Validade. Todas as informações contidas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével.

ITEM 6 - KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO

Carne bovina, água, trigo, cebola, gordura bovina, proteína de soja, sal. Colágeno de bovino, especiarias naturais. Embalagem primária: plástica contendo a partir de 1 kg do produto, atóxica, resistente, fechada a vácuo, limpa, não violada. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, quantidade do produto, carimbo do SIF. Rotulagem: deve atender a legislação



vigente. Nota: o produto deve ter rotulo e estabelecimento registrado no ministério da agricultura SIF/DIPOA validade: mínima de 30 dias, a partir da data de entrega na unidade requisitante. **LOTE 6 - PRODUTOS PRONTOS CONGELADOS**

ITEM 1 - PÃO DE QUEIJO ASSADO E CONGELADO DE 15 A 18 GRAMAS

Pão de queijo assado e congelado de 15 a 18 gramas: ingredientes: fécula de mandioca, água, ovos, margarina, queijo minas, queijo parmesão, queijo provolone e sal. Alérgicos: contém ovo e derivado de leite. Não contém glúten, contém lactose. Informação nutricional porção de 15g – 1 unidade, valor energético 39kcal, carboidratos 5g, proteínas 0,75g, gorduras totais 1,8g, gorduras saturadas 0,83g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 20mg. Prazo de validade: 180 dias, sob condições de armazenamento às -18°C. Peso líquido por pacote deverá ser de 1 a 2kg.

ITEM 2 - NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO

Produto composto por Farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina de palma, ovo, sal, água e condimentos naturais. Contém glúten. Ser conservada a temperatura de -12°C. Embalagem: Saco de polietileno lacrado baixa densidade atóxico específico para alimentos; Pesando 1 kg, contendo dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e peso do produto, nome, endereço e CNPJ da empresa produtora. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de até 2kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita plástica adesiva. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente.

LOTE 07 - FRUTAS E LEGUMES CONGELADOS

ITEM 01 - BATATA PRÉ-COZIDA RÚSTICA CONGELADA Batata, selecionada cortada congelada, branqueada, processada em túnel de congelamento IQF. Ingredientes: batata, óleo de palma, estabilizador e 450i. Pacote pesando de 01 a 02kg, lacrado, contendo dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e peso do produto, nome, endereço e CNPJ da empresa produtora. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de até 2 kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita plástica adesiva. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente.



ITEM 02 - BRÓCOLIS PRÉ-COZIDO CONGELADO Brócolis, selecionado, cortado somente os floretes, branqueado, congelados individualmente pelo sistema IQF. Pacote pesando de 01 a 02 kg, lacrado, contendo dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e peso do produto, nome, endereço e CNPJ da empresa produtora. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de até 2 kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita plástica adesiva. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente.

ITEM 03 - COUVE-FLOR PRÉ-COZIDA CONGELADA

Couve flor, selecionada, cortada somente os floretes, branqueada, congeladas individualmente pelo sistema IQF. Pacote pesando de 01 a 02 kg, lacrado, contendo dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e peso do produto, nome, endereço e CNPJ da empresa produtora. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de até 2 kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita plástica adesiva. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente.

ITEM 04 - MORANGO IN NATURA CONGELADO

Produto de boa qualidade, conter frutas frescas, madura, inteiras, de coloração vermelha brilhante e sabor levemente acidificado. As frutas devem conter aparência natural, estar sem sépalas e não apresentar defeitos tais como: podridão, frutos imaturos, etc. Deverão ser higienizadas e congeladas pelo processo IQF (congeladas separadamente) não apresentando sinais de degelo ou descongelamento. Deverá ser conservada e transportada em temperatura recomendada de -5°C até -18°C; com validade mínima na data da entrega de 140 dias. Embalagem Primária Plástica Atóxica pesando de 1 a 2 quilos, suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa 01/00 do Mapa, Resolução RDC 259/02, RDC 360/03; decreto 6871/09 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos. Administrativos determina dos pelo Mapa e ANVISA;

ITEM 05 - ERVILHA IN NATURA CONGELADA EMBALAGEM 1KG Ervilha congelada a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Grãos livres de impurezas (corpo estranho e/ou pragas). Admitem-se pedaços de vegetais oriundos da planta de ervilha de 0,5 a 1 %. Odor característico de ervilha fresca, cor verde - claro, uniforme mente distribuído, característico de



ervilha fresca, consistência não fibrosa, Sendo 100% natural - Sem aditivos e conservantes. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme legislação vigente (Ministério da Saúde ANVISA). Embalagem primária: Sacos de Polietileno no pesando mínimo de 1 Kg a 1,200 Kg. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada. Validade: Prazo de no mínimo 18 meses a partir da data de fabricação e de 12 meses a partir da data de entrega.

ITEM 06 - MILHO VERDE IN NATURA CONGELADO EMBALAGEM DE 1KG

Milho verde congelado a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Grãos livres de impurezas (corpo estranho e/ou pragas). Admitem-se pedaços de vegetais oriundos da planta de milho verde de 0,5 a 1%. Odor característico de milho verde fresco, cor amarelo, uniforme mente distribuído, característico de milho verde fresco, consistência não fibrosa, Sendo 100% natural - Sem aditivos e conservantes. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA). Embalagem primária: Sacos de Polietileno pesando de 1 Kg a 1,200 Kg. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada. Validade: Prazo de no mínimo 18 meses a partir da data de fabricação e de 12 meses a partir da data de entrega.

ITEM 07 - MIX DE LEGUMES IN NATURA CONGELADO EMBALAGEM DE 1KG Batata, Cenoura, Vagem e Ervilha): (congelados a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Grãos livres de impurezas (corpo estranho e/ou pragas). Admitem-se pedaços de vegetais oriundos da planta desses legumes de 0,5 a 1 %. Odor característico de legumes fresco, cor própria dos legumes (batata, cenoura, vagem e ervilha), uniformemente distribuído, característico dos legumes fresco, consistência não fibrosa, Sendo 100 % natural - Sem aditivos e conservantes. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA). Embalagem primária: Sacos de Polietileno pesando de 1 Kg a 1,200 Kg. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçada. Validade: Prazo de no mínimo 18 meses a partir da data de fabricação e de 12 meses a partir da data de entrega.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

5.1. Após a etapa de lances será analisada somente a amostra da embalagem original apresentada pelo proponente com menor preço, a qual deve estar de acordo como especificado no Edital, para que seja verificada a rotulagem e estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver).

5.2. Ao término da etapa de disputa de lances, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar, em até 10 (dez) dias úteis, após o término de disputa da presente licitação, no horário de 07:00 às 11:00 horas e 13:00 às 16:00 horas, impreterivelmente 02 (duas) amostra do produto (prova e contraprova), em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas exigidas no edital, especificada e devidamente etiquetada.



5.3. Juntamente com as amostras, a Empresa deverá apresentar:

- Relação, em 02 (duas) vias para conferência e protocolo de recebimento;
- Ficha técnica com as características do produto ofertado, assinada por responsável técnico;
- Para os produtos de origem animal: Registro do estabelecimento fabricante no MAPA; Registro do produto no MAPA;
- Embalagem secundária desmontada e vazia, juntamente com o tipo de vedação que será utilizada durante as entregas;
- Registro da empresa fabricante no SIF, SISB SISP ou SIM;
- Laudo Bromatológico completo com os exames físico/químico, organoléptico, microscópio e microbiológico, de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais ou Federais, com data de emissão de até 01 (um) ano (para esse item o prazo será de 10 (dez) dias úteis);
- Licença de Funcionamento e/ou Alvará Sanitário da empresa licitante;
- Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal da licitante.

5.4. As amostras apresentadas NÃO serão devolvidas, pois serão submetidas a análise.

5.5. As amostras deverão ser entregues no Setor de Merenda Escolar, situado à Rua José Tirapelli nº 19

- Núcleo Habitacional Tancredo Neves (Cohab 1) - São Manuel/SP - CEP: 18654-512, telefone(14) 99865-8956, no horário especificado anteriormente, para que as mesmas possam ser analisadas pelas nutricionistas que emitirão pareceres técnicos.

5.6. Após a análise das amostras, será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos com a relação dos produtos aprovados/reprovados para o presente certame que será Remetido à Pregoeiro(a) para as devidas providências.

5.7. Esta exigência se faz a fim de garantir o fornecimento sem alteração durante toda a execução do contrato.



ANEXO II

PROPOSTA COMERCIAL

Pregão Eletrônico nº 90015/2026

Processo Administrativo n.º 18309/2025

1. Identificação do concorrente:

Fornecedor : _____

Endereço : _____

Cidade : _____ Estado : _____

Bairro : _____ CEP : _____

Telefone : _____ e-mail : _____

CNPJ/CPF: _____ Insc. Est.: _____ Insc. Mun. _____

2. OBJETO: Registro de preços para possível aquisição e entrega ponto a ponto de gêneros alimentícios, compreendendo diversos tipos de carnes (bovina, suína, frango e de peixe), produtos prontos, frutas e legumes congelados, destinados ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

LOTE 01 - CARNES BOVINAS (CONGELADAS IQF)						
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	1.000	KG	BOLINHO MISTO - IQF			
02	12.000	KG	CARNE BOVIDA PATINHO EM CUBOS - IQF			
03	12.000	KG	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS - IQF			
04	12.000	KG	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO - IQF			



05	6.000	KG	BIFE A ROLÊ COM LEGUMES - IQF			
06	2.000	KG	CARNE BOVINA PALETA EM BIFES COM ESPECIARIAS NATURAIS - IQF			
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$	

LOTE 02 - CARNES DE AVES (CONGELADAS IQF)						
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	1.000	KG	BOLINHO DE CARNE DE FRANGO IQF			
02	10.000	KG	FILEZINHO DE PEITO SASSAMI CONGELADO PELO PROCESSO IQF			
03	8.000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO PELO PROCESSO IQF			
04	10.000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM ISCAS CONGELADO PELO PROCESSO IQF			
05	8.000	KG	FILÉ DE SOBRECOXA EM CUBOS SEM PELE E SEM OSSO - IQF			
06	4.000	KG	CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ DE FRANGO - IQF			
07	4.000	KG	CARNE DE FRANGO SOBRECOXA EM FORMA			



			DE BIFES COM LEGUMES - IQF			
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$	

LOTE 03 - CARNES SUÍNAS (CONGELADAS IQF)						
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	8.000	KG	CARNE SUÍNA PERNIL EM CUBOS - IQF			
02	6.000	KG	CARNE SUÍNA PERNIL EM ISCAS - IQF			
03	1.500	KG	CARNE TEMPERADA CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILÉ MIGNON (MEDALHÃO) - IQF			
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$	

LOTE 04 - CARNES DE PEIXE (CONGELADAS IQF)						
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	2.000	KG	FILÉ DE MERLUZA IQF (PACOTES DE 1 A 3KG)			
02	2.000	KG	PEIXE CONGELADO IQF DE PIRARUCU EM CUBOS (PACOTES DE 1 A 3KG)			
03	4.000	KG	FILÉ DE TILÁPIA IQF (PACOTES DE 1 A 3KG)			



VALOR TOTAL DO LOTE	R\$
---------------------	-----

LOTE 05 - CARNES PROCESSADAS (PRONTOS/PRÉ-PRONTOS)						
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	5.000	KG	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE CARNE BOVINA			
02	6.000	KG	BIFE FORMATADO COZIDO GRELHADO - IQF			
03	5.000	KG	FRANGO EM TIRAS, COZIDO E CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)			
04	500	KG	PATINHO MOÍDO, ASSADO E CONGELADO - IQF			
05	4.000	KG	SALSICHA CONGELADA			
06	6.000	KG	QUIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO - IQF			
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$	

LOTE 06 - PRODUTOS PRONTOS CONGELADOS						
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	4.000	KG	PÃO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO			



02	5.000	KG	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO			
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$	

LOTE 07 - FRUTAS E LEGUMES CONGELADOS / MISTOS						
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE DE FORNECIMENTO	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	4.000	KG	BATATA PRÉ-COZIDA RÚSTICA CONGELADA			
02	2.000	KG	BRÓCOLIS PRÉ-COZIDO CONGELADO			
03	2.000	KG	COUVE-FLOR PRÉ- COZIDA CONGELADA			
04	500	KG	MORANGO IN NATURA CONGELADO			
05	750	KG	ERVILHA IN NATURA CONGELADA EMBALAGEM 1KG			
06	1.000	KG	MILHO VERDE IN NATURA CONGELADO EMBALAGEM DE 1KG			
07	1.000	KG	MIX DE LEGUMES IN NATURA CONGELADO EMBALAGEM DE 1KG			
VALOR TOTAL DO LOTE					R\$	

3. Prazo de validade da proposta: A presente proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua entrega.



4. Forma de pagamento: O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da data da entrega efetiva de cada parcela, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores responsáveis.

5. Apresentação da proposta: Observação: A proposta deverá ser apresentada digitada, datada, rubricada e devidamente assinada pelo representante legal ou formalmente constituído para tal, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas.

(Local e data).

Nome e assinatura

Número do Documento de identidade

Número do C.P.F.

Cargo

OBS.: A proposta deverá ser emitida preferencialmente em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do C.N.P.J.



ANEXO III

DECLARAÇÃO GERAL

Pregão Eletrônico nº 90015/2026

Processo Administrativo n.º 18309/2025

A _____ 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 _____ **DECLARA:**

1. que tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação;
2. para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal 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;
3. que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, inclusive condenação judicial na proibição de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, transitada em julgada ou não desafiada por recurso com efeito suspensivo, por ato de improbidade administrativa, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
4. que não se encontra declarada inidônea, nem suspensa ou impedida de licitar e contratar com a Administração Pública;
5. que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na CF/88, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação;
6. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social;
7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos II e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da CF/88;
8. que nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições



análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

9. que na composição societária não existe participação de dirigente e/ou empregados da entidade promotora da licitação;

10. o e-mail: _____, como sendo o oficial da licitante para recebimento de comunicações, convocações, notificações, envio do termo de contrato/ata de registro de preços, e pedidos de compra.

11. os dados do representante legal da licitante que deverão constar no contrato para formalização são:

Nome : _____, CPF: _____, RG: _____,

Cargo: _____.

(LOCAL DO ESTABELECIMENTO), _____ de _____ de 2026

(nome completo, cargo ou função e assinatura do representante legal/procurador)



ANEXO IV

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA Nº XXXXX/20XX

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, o **MUNICÍPIO DE SÃO MANUEL**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF nº 46.634.523/0001-90, devidamente representado por XXXXXXXXXX(cargo) XXXXXXXX(nome), brasileiro(a), portador(a) do RG nº XXXXXXXX XXX/XX, inscrito(a) no CPF/MF nº XXXXXXXX, residente e domiciliado nesta cidade, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., Processo Administrativo n.º 18309/2026, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir::

CLÁUSULA PRIMEIRA: - DO OBJETO

1. A presente ata tem por objeto o Registro de Preços para XXXXXXXXXXXXXXX.

CLÁUSULA SEGUNDA: – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência do presente Termo será de XXX (XXX) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso

CLÁUSULA TERCEIRA: – DOS PRODUTOS E PREÇO

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

Fornecedor						
ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO	MARCA/MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

3.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

CLÁUSULA QUARTA: – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DA LICITAÇÃO

4.1. Todas os prazos, condições para entrega do objeto estão previstas no Termo de Referência (Anexo xxxxxx do Edital), ao qual segue como anexo a esta Ata de Registro, denominado como Anexo I.

4.2. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

CLÁUSULA QUINTA: –DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



5.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta.

CLÁUSULA SEXTA: –DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

6.1. A contratação com os fornecedores registrados na presente ata será formalizada pelo Município de São Manuel por intermédio de emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Será incluído na presente ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

6.2.1. Aceitaram cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

6.2.2. Mantiveram sua proposta original.

6.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos fornecedores registrados na ata da sessão do pregão eletrônico.

6.4. Para fins da ordem de classificação, os fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

6.4.1. Quando não houver licitante(s) apto(s) ao cadastro reserva, a Administração poderá convocar (o)s demais licitante(s), respeitada a ordem de classificação, para contratação nas mesmas condições do adjudicatário.

6.5. O registro a que se refere o item 6.2. tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da presente ata.

6.6. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 6.2.2. somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

6.6.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

6.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 10.

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

6.8. A presente ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital, através do sistema próprio de assinaturas da Prefeitura de São Manuel, que ocorrerá por meio link encaminhado ao e-mail indicado na proposta comercial dos fornecedores apresentada na sessão do pregão eletrônico.

6.9. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 6.6 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, ou na forma do item 6.4.1., para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

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

CLÁUSULA SETIMA: – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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



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

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

7.2. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração poderá convocar o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

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

7.2.2. Na hipótese prevista no item anterior, a Administração convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, ou na forma do item 6.4.1., para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.2.3. Se não obtiver êxito nas negociações, a Administração procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.3. Na hipótese dos itens 7.1.1 ou 7.1.2, será facultado ao fornecedor requerer ao Gestor(es) da Ata de Registro a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.3.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará ao Gestor(es) da Ata de Registro, o pedido de alteração, juntamente com a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.3.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pela Administração e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 10.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.3.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, a Administração convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 6.6, ou na forma do item 6.4.1.

7.3.4. Se não obtiver êxito nas negociações, a Administração procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 10.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.3.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.3 e no item 7.3.1, a Administração poderá atualizar o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

CLÁUSULA OITAVA: – DAS CONDIÇÕES DO OBJETO

8.1. O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

8.2. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Administração poderá:

8.2.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

8.3. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.



CLÁUSULA NONA: – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 9.1.** A Contratada apresentará à Prefeitura Municipal de São Manuel a nota fiscal/fatura.
- 9.2.** A nota fiscal/fatura não aprovada pela Prefeitura será devolvida à Contratada para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se novo prazo a partir da data de sua reapresentação.
- 9.3.** A devolução da nota fiscal/fatura não aprovada pela Prefeitura Municipal de São Manuel em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Contratada suspenda a execução do objeto desta licitação.
- 9.4.** A Prefeitura Municipal de São Manuel providenciará o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data da entrega efetiva de cada parcela, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores responsáveis, mediante depósito(s) em conta corrente em nome da CONTRATADA, a ser informada no momento da assinatura do Contrato em formulário próprio (preferencialmente Banco do Brasil ou Caixa Econômica Federal).
- 9.5.** Obrigatoriamente deverá ser emitida apenas 01 (uma) Nota Fiscal para cada pedido de compra, em caso de dúvida, entre em contato com a Secretaria solicitante e/ou gestor do contrato.
- 9.6.** O **CONTRATANTE** fará as retenções caso seja aplicável, os valores correspondentes às obrigações previdenciárias, tributárias e fiscais, conforme o caso, de acordo com a legislação que disciplina a matéria, sendo que, as guias dos valores retidos serão devidamente recolhidas e encaminhadas suas cópias reprográficas à **CONTRATADA**.
- 9.7.** Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subsequente sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.
- 9.8.** No caso de atraso de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela Contratante encargos moratórios à taxa nominal do acumulado de 12 meses do índice de IPCA, sendo considerado sempre o último índice divulgado, capitalizados diariamente em regime de juros simples.
- 9.8.1.** O valor dos encargos será calculado pela fórmula: $EM = I \times N \times VP$
- Onde:
- EM= Encargos Moratórios devidos;
- N= Número de dias entre a data prevista para o pagamento e o do efetivo pagamento;
- I= Índice de compensação financeira (IPCA acumulado no período);
- VP= Valor da prestação em atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA: – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS PELO FORNECEDOR

- 10.1.** O registro do fornecedor será cancelado pela Administração, quando o fornecedor:
- 10.1.1.** Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 10.1.2.** Não entregar os produtos, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 10.1.3.** Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 10.1.4.** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.1.4.1.** Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de



registro de preços, a Administração poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

10.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 10.1 será formalizado por Termo de Cancelamento de item, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

10.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, a Administração poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação, ou na forma do item 6.4.1.

10.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pela Administração, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

10.4.1. Por razão de interesse público;

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

10.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: – DAS MULTAS E PENALIDADES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o fornecedor que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato ou instrumento equivalente que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato ou instrumento equivalente;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato ou instrumento equivalente;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato ou instrumento equivalente;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

11.2. Serão aplicadas ao fornecedor que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima desta Ata de Registro de Preços, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima desta Ata de Registro de Preços, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

a. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

b. Moratória de 0,07 % (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.



c. O atraso superior a 25 dias autoriza a Administração a promover o cancelamento total da Ata de Registro de Preços por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

d. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 5% a 30% do valor da Ata de Registro de Preços.

e. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 30% do valor da Ata de Registro de Preços.

f. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 20% do valor da Ata de Registro de Preços.

g. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 10% do valor da Ata de Registro de Preços.

h. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1, a multa será de 15% do valor da Ata de Registro de Preços.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Administração (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4. Todas as sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração ao fornecedor, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para a Administração;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

11.11. A personalidade jurídica do fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Ata de Registro de Preços ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou



controle, de fato ou de direito, com o fornecedor, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.12. A Administração deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.14. Os débitos do fornecedor para com a Administração, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o fornecedor possua com o mesmo órgão ora Administração, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: – DO SUPORTE LEGAL

12.1. A presente Ata de Registro de Preços é regulamentado pelos dispositivos legais aplicáveis a matéria em destaque, em especial o disposto na Lei Federal 14.133/2021 e suas alterações, Decreto Federal 11462/2023 e Decreto Municipal 4139/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

13.1. As partes deverão observar as disposições da **Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais)**, e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenham acesso, para o propósito de execução e acompanhamento desta Ata de Registro de Preços, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: – DAS CONDIÇÕES GERAIS

14.1. O fornecimento do produto será efetuado mediante expedição, pelo departamento responsável, um pedido de fornecimento, do qual constarão a data de expedição, especificações dos produtos, quantitativos, prazo, local de entrega e preço unitário e total, que substituirá o Termo de Contrato.

14.2. Os materiais deverão ser entregues, nos prazos estipulados no Termo de Referência (Anexo I da presente Ata de Registro de Preços) contados da data e horário de sua solicitação pelo departamento responsável, em local(is) a ser(em) definido(s) pela Administração.

14.3. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora, fica obrigada a fornecer os produtos ofertados, nas quantidades indicadas pelo departamento responsável, em cada pedido de fornecimento, independente de valor mínimo de faturamento.

14.4. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta Ata de Registro de Preços.

14.5. Integra a presente Ata para todos os fins o Edital e seus anexos, a proposta da contratada, bem como a Ata da Sessão do Pregão.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata de Registro de Preços.

E assim, por estarem às partes cientes e de pleno acordo, foi lavrada a presente ata de registro pelo(a) funcionário(a) XXXXX, matrícula XXXX, que lido e achado conforme vai pelas Partes assinado para que produza todos os efeitos de direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.



São Manuel, _____ de _____ de 20XX.

MUNICÍPIO DE SÃO MANUEL

XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX

XXXXXXX

FORNECEDOR

XXXXXXX

Representante Legal

Ciente: XXXXXXX

Gestor do Contrato

Testemunhas:

1. _____

Nome:

RG:

2. _____

Nome:

RG:



TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

INTERESSADO: MUNICÍPIO DE SÃO MANUEL

PROCESSO LICITATORIO Nº XXXX/20XXX – PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202X

GESTOR DA ATA DE REGISTRO: XXXXX

RESPONSÁVEL PELO ATO: XXXXX

FORNECEDOR: XXXXXXXX

OBJETO: Tem por objeto o Registro de Preços para XXXXXXXX.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

1. 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;
2. Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraíndo 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;
3. Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
4. As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
5. É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

São Manuel, ____ de _____ de 20xxxx.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ORGÃO:

Nome:

Cargo:

CPF:

RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome:

Cargo:

CPF:

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

INTERESSADO:



Nome:

Cargo:

CPF:

FORNECEDOR:

Nome: xxxxxx

Cargo: xxxxxxxx

CPF: xxxxxx

ORDENADOR DE DESPESAS DA ADMINISTRAÇÃO:

Nome:

Cargo:

CPF:

GESTOR DA ATA DE REGISTRO:

Nome: XXXX

Cargo: XXXXX

CPF: XXXXX



DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

INTERESSADO: MUNICÍPIO DE SÃO MANUEL

CNPJ Nº:

FORNECEDOR: XXXXXXXX

CNPJ Nº: XXXXXX

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: XXXXX/20XX

VIGÊNCIA: XXX (XXX) meses, contados da sua eficácia.

OBJETO: Tem por objeto a XXXXXXXX.

VALOR: R\$ XXXXXXXXXX

Declaro, na qualidade de responsável pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

São Manuel, ____ de XXXXXXXX de 20XXX.

XXXXXXX

XXXXXXX

Email: XXXXXXXX



MANUAL DO FORNECEDOR – MODELO DE ENTREGA PONTO A PONTO

1. OBJETIVO

O Setor de Alimentação Escolar tem por finalidade garantir a correta distribuição dos gêneros alimentícios utilizados pelas Unidades Escolares do Município de São Manuel-SP.

No regime de **entrega ponto a ponto**, os produtos são entregues **diretamente em cada escola**, conforme cronograma e programação emitidos pelo Setor de Merenda Escolar.

Durante todo o processo, é realizado **controle de qualidade e quantidade** dos gêneros alimentícios, conforme legislações vigentes (Portarias: MS nº 1.428/1993 e CVS 05/13).

Há rigorosa observância quanto à **regularidade do fornecimento, qualidade das mercadorias, condições de transporte e apresentação do pessoal de entrega**, garantindo-se a segurança alimentar e nutricional dos alunos da Rede Municipal de Ensino.

O objetivo destas orientações é assegurar as **condições higiênico-sanitárias dos alimentos** e esclarecer os fornecedores quanto às **normas operacionais, de higiene, temperatura, transporte, vestimenta dos entregadores, programação de entrega, emissão de notas fiscais e demais documentos necessários**.

Além disso, o **Setor de Merenda Escolar** será considerado **ponto fixo de entrega semanal**, com o objetivo de **assegurar o abastecimento contínuo** e **evitar eventuais interrupções no fornecimento** de gêneros alimentícios. Este ponto servirá como **estrutura de apoio logístico** para suprir as unidades educacionais em casos de **necessidade imediata, remanejamento de produtos ou ajustes de cronograma**, garantindo maior agilidade e eficiência no atendimento à Rede Municipal.



2. VEÍCULO

2.1. Os veículos utilizados para o transporte deverão estar em perfeito estado de conservação, higienizados, livres de substâncias, produtos e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, e adequados às temperaturas exigidas para cada tipo de carga.

2.2. Devem possuir termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura, garantindo o controle da temperatura durante todo o percurso:

- Congelados: - 12° C ou inferior, ou conforme recomendação do fabricante. Produtos não podem apresentar indícios de descongelamento.
- Refrigerados: 4° C a 10° C, conforme recomendação do fabricante.

2.3. Os gêneros não devem estar em contato direto com o piso do compartimento de carga. Devem ser transportados sobre estrados, paletes ou prateleiras, devidamente higienizados, e separados por tipo de produto, a fim de evitar contaminação cruzada.

3. ENTREGA NAS UNIDADES ESCOLARES

3.1. As entregas deverão ser realizadas diretamente nas unidades escolares, todas as quintas-feiras, conforme programação semanal enviada pelo Setor de Merenda Escolar, sendo o horário de entrega das 07h às 15h.

3.2. O fornecedor deverá cumprir rigorosamente os dias e horários estabelecidos para cada escola, respeitando a ordem de rota e evitando atrasos.

3.3. Os entregadores deverão estar uniformizados, com vestuário limpo e adequado, sendo proibido o uso de shorts, bermudas, camisetas regatas, chinelos ou sandálias abertas.

3.4. O entregador deverá realizar a conferência da mercadoria juntamente com o responsável pela escola, efetuando a pesagem ou contagem dos produtos no ato da entrega.

3.5. Nos casos de entregas de hortifrutigranjeiros e carnes, os entregadores deverão, juntamente com o servidor responsável pelo recebimento, realizar a seleção e a pesagem das mercadorias para fins de conferência.





3.6. Somente após conferência e aceite do responsável pela unidade escolar, o canhoto da nota fiscal será assinado.

3.7. Mercadorias entregues fora da data ou horário programado poderão ser recusadas. Em caso de imprevistos, o fornecedor deverá comunicar imediatamente o Setor de Merenda Escolar.

4. CONTROLE DE QUALIDADE

4.1. No recebimento, será realizada avaliação quantitativa e qualitativa dos produtos conforme padrões de identidade e qualidade.

4.2. Todas as mercadorias deverão ser pesadas e/ou contadas na presença do entregador e sempre avaliadas quanto às características sensoriais (cor, aparência, textura, odor, tipo de embalagem e suas condições).

4.3. As embalagens devem conter identificação completa:

- Nome e composição do produto;
- Lote e validade;
- Data de fabricação;
- CNPJ e endereço do fabricante/distribuidor;
- Condições de armazenamento;
- Quantidade (peso);
- Valor nutricional;
- Instruções de conservação e preparo;
- Registro no MAPA ou ANVISA (quando aplicável).

4.4. As informações nutricionais devem atender às RDCs nº 259/02 e nº 360/03.

4.5. Serão recusados produtos com embalagens rasgadas, amassadas, sujas, enferrujadas ou estufadas.

4.6. O Setor de Merenda Escolar poderá solicitar laudos de análise microbiológica sempre que julgar necessário.





5. REPOSIÇÃO E DEVOLUÇÃO

5.1. Os produtos somente serão considerados recebidos definitivamente após conferência nas unidades e aceitação do Setor de Alimentação Escolar.

5.2. Mercadorias em desacordo com as especificações serão recusadas e deverão ser substituídas em até 48 horas, contadas a partir da notificação do Setor, sem qualquer ônus adicional para o contratante.

6. SOLICITAÇÃO E PROGRAMAÇÃO DE ENTREGAS

6.1. Carnes (bovina, suína e de frango), produtos prontos, frutas e legumes congelados: as entregas deverão ser realizadas **às quintas-feiras, no período das 07h às 15h**, conforme programação emitida pelo Setor de Merenda Escolar.

6.2. Toda comunicação será realizada por e-mail. Alterações de cronograma serão informadas imediatamente ao fornecedor.

6.3. Em caso de falta de produto ou impossibilidade de fornecimento, o fornecedor deverá comunicar previamente o Setor para reprogramação ou substituição do item.

7. PROCEDIMENTO PARA ENTREGA E RECEBIMENTO NAS ESCOLAS

7.1. Para gêneros perecíveis o funcionário responsável pelo recebimento deverá:

- Conferir se a mercadoria entregue está congelada;
- Verificar a marca da mercadoria (e conferir se foi a que venceu no processo licitatório), peso da embalagem entregue, conferir as condições e identificação por embalagem, tipo de carne, data de fabricação, validade;
- Verificar a apresentação e integridade da embalagem primária e secundária, se houver;
- Conferir e assinar o canhoto da Nota Fiscal.





8. EMISSÃO DE NOTAS FISCAIS / DANFE

8.1. As notas fiscais deverão discriminar claramente as mercadorias, embalagens, quantidades, preços unitários e totais.

8.2. Devem constar: razão social, CNPJ, data de emissão, valor total e descrição dos itens.

8.3. O entregador receberá o canhoto assinado pelo responsável da unidade após conferência da entrega.

8.4. É obrigatório constar no campo de informações complementares: número do pedido, empenho, pregão, processo e requisição.

8.5. Caso a nota apresente irregularidades, será solicitada a emissão de nova nota fiscal para regularização do pagamento.

