



Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

EDITAL DE LICITAÇÃO

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2025

Processo Administrativo n.º 1947-0/2025

OBJETO:

REGISTRO DE PREÇOS visando a aquisição de gêneros alimentícios (carnes, frangos, peixes e derivados de leite), destinados aos programas da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social e também para o suprimento proteico dos cardápios de Educação Infantil, Creches, Escolas de Ensino Fundamental e Médio do município de Jaboticabal/SP

MODO DE DISPUTA: ABERTO

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

SISTEMA: Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (BLL COMPRAS)

LOCAL (SITE): <http://www.bll.org.br/>

Fuso horário em: Brasília, DF (GMT-3)

INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

28/02/2025 às 17h00

TÉRMINO DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS

18/03/2025 às 08h30

ABERTURA E ANÁLISE DE PROPOSTAS

18/03/2025 às 08h45

INÍCIO DA ETAPA DE LANCES

18/03/2025 às 09h00



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

P R E Â M B U L O

A PREFEITURA DE JABOTICABAL – ESTADO DE SÃO PAULO, torna público, que realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, pelo critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, visando o **REGISTRO DE PREÇOS** visando a aquisição de gêneros alimentícios (carnes, frangos, peixes e derivados de leite), destinados aos programas da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social e também para o suprimento proteico dos cardápios de Educação Infantil, Creches, Escolas de Ensino Fundamental e Médio do município de Jaboticabal/SP, que será regida nos termos da Lei nº 14.133, 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 7.922, de 10 abril de 2023 e Decreto Municipal nº 8.001, de 23 de agosto de 2023, que pode ser acessada através do (<https://www.jaboticabal.sp.leg.br/legislacao/pesquisar-legislacao>) e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas na plataforma eletrônica e na documentação relativa ao certame.

CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO

1.1 O Objeto da presente licitação constitui-se no **REGISTRO DE PREÇOS** visando a aquisição de gêneros alimentícios (carnes, frangos, peixes e derivados de leite), destinados aos programas da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social e também para o suprimento proteico dos cardápios de Educação Infantil, Creches, Escolas de Ensino Fundamental e Médio do município de Jaboticabal/SP, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 O objeto da licitação será dividido em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência (**ANEXO – I**), facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

CLÁUSULA 2ª - DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

2.1 Para julgamento desta licitação, será adotado o **MENOR PREÇO POR ITEM**, observado os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.

CLÁUSULA 3ª - DO PROCEDIMENTO DE REGISTRO DE PREÇO

3.1 O presente certame licitatório é destinado ao registro de preços e não obriga o Município de Jaboticabal a firmar contratações, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição de um ou mais itens constantes neste edital, ficando assegurado ao detentor do registro à preferência de fornecimento, em igualdade de condições, em caso de menor preço.

3.2 O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para o registro formal de preços relativos à eventual e futura aquisição ou prestação do objeto licitado.

3.3 A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso de futura contratação em que se registram os preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas aduzidas.

3.4 O prazo de validade do presente Registro de Preços de **12 (doze) meses**.

3.5 Durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o Detentor ficará obrigado ao fornecimento, observadas as condições da própria Ata.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

3.6 O fornecimento se dará conforme previsto neste edital e na Ata de Registro de Preços.

3.7 Homologado o resultado da licitação, a Secretaria Municipal de Administração, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os particulares para assinatura da ARP, no prazo máximo de até 3 (três) dias úteis, a qual constitui compromisso formal de fornecimento nas condições estabelecidas.

3.8 A contratação do fornecedor com preços registrados, após a expedição da Ordem de Compra, será formalizada, por intermédio de instrumento contratual, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/21. A emissão de ordem de compra dependerá de declaração expressa de existência de recursos financeiros pela Secretaria Municipal de Fazenda.

3.9 Para o julgamento das propostas, será considerada vencedora a proposta da licitante que ofertar o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

3.10 Os interessados em participar deste Pregão poderão examinar e adquirir o respectivo edital através dos links: <https://transparencia.jaboticabal.sp.gov.br/Compras.aspx> (Portal da Transparência de Jaboticabal), ou <http://www.bll.org.br/> (BLL Compras), ou ainda em <https://pncp.gov.br/app/editais/> (Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP).

CLÁUSULA 4ª - DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

4.1 Com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar este edital.

4.2 Os pedidos de esclarecimentos ou impugnações, deverão ser encaminhados ao Pregoeiro, através do e-mail licitacao@jaboticabal.sp.gov.br, ou da plataforma eletrônica BLL Compras (<https://bll.org.br/>).

4.3 Não serão aceitas as impugnações apresentadas fora do prazo legal.

4.4 A apresentação de impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

4.5 As impugnações serão decididas pelo Prefeito de Jaboticabal, amparado pelo parecer do Pregoeiro e da Procuradoria Jurídica do município, até o dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, cuja decisão será publicada, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Portal da Transparência de Jaboticabal e na plataforma eletrônica BLL Compras.

4.6 O julgamento sobre a impugnação ou a resposta ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Portal da Transparência de Jaboticabal e na plataforma eletrônica BLL Compras, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

4.7 Acolhida a impugnação, serão promovidas as devidas alterações no edital desta licitação.

4.8 Eventuais modificações no edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

4.9 As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão juntadas aos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

4.10 A ausência de impugnação implicará a aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus anexos, em especial no Termo de Referência, e na minuta do contrato ou Ata de Registro de Preço.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

CLÁUSULA 5ª - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1 Poderão participar deste Pregão os interessados cujo ramo de atividade seja pertinente e compatível ao objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências, constantes deste Edital e seus Anexos e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do Portal BLL Compras www.bll.org.br.

5.2 A participação nesta licitação importa à proponente a irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos, enquanto que a não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame.

5.3 Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor da plataforma eletrônica, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização.

5.4 A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto no Edital.

5.5 As instruções para o credenciamento das empresas interessadas podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico: BLL Compras www.bll.org.br.

5.6 É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente na plataforma eletrônica utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

5.6.1 Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente, ou por seu representante legal, excluídos a responsabilidade do provedor da plataforma eletrônica ou do órgão gerenciador ou setor competente da Prefeitura, por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.6.2 Acompanhar as operações na plataforma eletrônica durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela plataforma eletrônica ou de sua desconexão.

5.6.3 Comunicar imediatamente ao provedor da plataforma eletrônica qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

5.6.4 Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica.

5.6.5 Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

5.7 O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão disponíveis na plataforma, através do Portal: BLL Compras www.bll.org.br.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

5.9 Para o item 07, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

5.9.1 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (R\$ 4.800.000,00), nos termos do art. 4º, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5.10 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma BLL Compras 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.

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

5.12 Não poderão disputar esta licitação:

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

5.12.2 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;

5.12.3 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;

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

5.12.5 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;

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

5.12.7 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;

5.12.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

5.12.9 pessoas jurídicas reunidas em consórcio; Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

5.12.10 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.

5.13 O impedimento de que trata o **item 5.12.4** 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

5.14 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os **itens 5.12.2 e 5.12.3** 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.

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

5.16 O disposto nos **itens 5.12.2 e 5.12.3** 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.

5.17 Como requisito para participação no Pregão Eletrônico a licitante deverá declarar que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descrição constante do Anexo relacionado ao Termo de Referência.

5.18 Como condição para participação no pregão, a licitante deverá declarar:

5.18.1 Que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar federal nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

5.18.2 Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

5.18.3 Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

5.18.4 Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

5.18.5 Que 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, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

5.18.6 Declaração de inexistência de servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante.

5.19 Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo.

CLÁUSULA 6ª - DO PROCEDIMENTO

6.1 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases através da plataforma **BLL Compras**, de responsabilidade da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.

6.2 Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura de Jaboticabal, denominado “Pregoeiro”, com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntos à autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores da plataforma eletrônica.

6.3 Os procedimentos para credenciamento e condições de participação estão definidos na CLÁUSULA 5ª - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO deste edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

6.4 As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento na plataforma eletrônica poderão ser dirimidas através da central de Suporte ao Fornecedor, por telefone, WhatsApp, Telefone ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico <https://bll.org.br/>.

6.5 Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso na plataforma eletrônica BLL Compras poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento disponíveis no endereço eletrônico <https://bll.org.br/>, de segunda a sexta, das 8h às 18h (horário de Brasília).

6.6 As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na folha de rosto deste edital.

6.7 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações na plataforma eletrônica durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela plataforma eletrônica ou de sua desconexão.

6.8 Caso haja desconexão por parte do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, a plataforma eletrônica poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

6.9 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via "chat" da plataforma eletrônica, no qual será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

6.10 Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de itens/lotos, o Pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

6.11 O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio da plataforma BLL Compras, disponível no endereço eletrônico <https://bll.org.br/> e também no Portal da Transparência de Jaboticabal, através do endereço eletrônico: transparencia.jaboticabal.sp.gov.br/Compras.aspx, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

CLÁUSULA 7ª - DA PROPOSTA NA PLATAFORMA ELETRÔNICA

7.1 As propostas deverão ser enviadas **por meio da plataforma eletrônica**, até a data e horário de término do recebimento das propostas, definidos na folha de rosto deste edital, observadas as orientações para formulação da proposta, conforme CLÁUSULA 8ª - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA, deste Edital,

7.2 As propostas poderão ser retiradas ou substituídas até a data e horário de término do recebimento das propostas, conforme indicado na folha de rosto do presente edital.

7.3 As propostas cadastradas na plataforma eletrônica **não devem conter nenhuma identificação da empresa proponente**, visando atender ao princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas, e caso contenha qualquer elemento que possa identificá-lo importará na desclassificação da proposta.

7.4 A partir do horário de encerramento de recebimento das propostas previsto no Edital e na plataforma eletrônica, o Pregoeiro avaliará a aceitabilidade das propostas protocoladas, observado os seguintes procedimentos:

7.4.1 Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), frete e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

7.4.2 Serão **desclassificadas** as propostas que conflitam com as normas deste Edital ou da legislação em vigor e que:



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

7.4.2.1 Não contenham indicação de marca, quando exigido no modelo de proposta, constante do presente edital (**ANEXO – II**).

7.4.2.2 Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou manifestadamente inexecutáveis, por decisão do Pregoeiro.

CLÁUSULA 8ª - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

8.1 Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, com até **02 (duas) casas decimais**, em algarismos, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, devendo os valores unitários propostos corresponderem às unidades de compra dos respectivos itens;

8.1.1 Marca/modelo do material/produto cotado, quando exigido no modelo de proposta, constante do presente edital (**ANEXO – II**).

8.1.2 O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas na plataforma eletrônica.

8.1.3 O acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na plataforma eletrônica BLL Compras.

8.2 Todas as especificações contidas na proposta vinculam seu proponente.

8.3 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, salvo mediante apresentação de justificativa aceita pelo Pregoeiro.

8.4 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 entregar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

8.6 **Prazo para entrega:** Até 03 (três) dias a partir da solicitação de entrega, mediante Autorização de Fornecimento.

8.7 **Forma de entrega:** PARCELADA, mediante solicitação de entrega, com a Autorização de Fornecimento.

8.8 **Locais de entrega:**

Departamento de Alimentação Escolar, sito à Rua Floriano Peixoto nº 1.256, bairro Centro, Jaboticabal/SP. De terça-feira a sexta-feira, exceto feriados, das 07:00 às 10:30 e das 12:00 às 15:30.

Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, sita na Rua Floriano Peixoto, nº 1.310, Bairro centro, Jaboticabal/SP, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, das 08:00 às 11:00 e das 13:30 às 16:00.

8.9 **Condição de pagamento:** 30 (trinta) dias a contar da entrega dos materiais, devidamente, acompanhada da respectiva Nota Fiscal.

8.10 Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

8.11 A ficha técnica, quando obrigatória, deverá ser enviada/inserida pelo licitante, através de campo próprio, disponível na plataforma eletrônica.



Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

8.11.1 O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, sob pena de desclassificação de sua proposta.

CLÁUSULA 9ª - DAS AMOSTRAS E DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS

Estão relacionados no **ANEXO – V** deste edital, os itens para os quais se exigem amostras e documentos técnicos, bem como a descrição do procedimento de análise sob o qual as amostras e documentos técnicos serão submetidos e os resultados mínimos esperados após a análise.

9.1 SOBRE OS DOCUMENTOS TÉCNICOS:

9.1.1 Entende-se como DOCUMENTOS TÉCNICOS: catálogos descritivos, fichas técnicas, manuais, folders, declarações do próprio fabricante ou documentos impressos de portal virtual da internet, desde que forneçam detalhamento das características solicitadas e que seja devidamente referenciada à fonte, para comprovação da veracidade da informação, não sendo aceitas informações que não explicitem sua fonte.

9.1.2 Os documentos técnicos deverão ser apresentados em língua portuguesa ou acompanhados da respectiva tradução juramentada.

9.1.3 Caso a licitante convocada para apresentação dos documentos técnicos descumpra as exigências estabelecidas nesta cláusula, a mesma será **DECLASSIFICADA** do lote/item para o qual foi convocada.

9.1.4 Na hipótese de desclassificação, o Pregoeiro poderá examinar a oferta seguinte na ordem de classificação.

9.2 SOBRE AS AMOSTRAS:

9.2.1 A licitante convocada deverá entregar **DUAS UNIDADES DE AMOSTRA**, de cada item constante do ANEXO – V, diretamente, no endereço supracitado.

9.2.2 Junto às amostras deverá ser apresentada uma relação com a descrição dos produtos entregues, **em duas vias**, assinadas pelo representante da licitante, sendo uma delas anexada às amostras para análise e a outra devolvida ao representante, devidamente, assinada pelo servidor responsável pelo recebimento.

9.2.3 A embalagem da amostra deverá estar endereçada à Prefeitura de Jaboticabal, identificada com:

9.2.3.1 a razão social da licitante;

9.2.3.2 o número da licitação;

9.2.3.3 número/descrição do item do lote;

9.2.4 Não serão avaliadas as amostras:

9.2.4.1 não identificadas ou fora de sua embalagem (quando houver);

9.2.4.2 em estado de descongelamento;

9.2.4.3 em embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.

9.2.5 As amostras deverão estar devidamente embaladas com sua rotulagem de acordo com a legislação vigente, constando as seguintes informações:

9.2.5.1 data de fabricação;

9.2.5.2 prazo de validade (quando houver);

9.2.5.3 número do lote de fabricação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

9.2.5.4 nº do Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA;

9.2.6 Os produtos devem se apresentar em embalagens íntegras (lacradas), livres de rachaduras ou furos.

9.2.7 A licitante poderá ofertar várias marcas de produtos para cada item licitado, sendo que para tanto, deverá apresentar **duas amostras de cada marca ofertada**.

9.2.8 As amostras não poderão apresentar prazo de validade para uso inferior a 90% do período total fixado de sua validade.

9.2.9 A Prefeitura de Jaboticabal não se responsabilizará pelo atraso, extravio ou pela avaria das amostras enviadas por terceiros (Correios, Transportadoras, etc).

9.2.10 As amostras apresentadas não farão parte dos quantitativos que forem eventualmente solicitados para entrega.

9.3 DA CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DAS AMOSTRAS E DOCUMENTOS TÉCNICOS:

9.3.1 Ao término da etapa de lances e negociações, o Pregoeiro solicitará ao licitante detentor da melhor oferta a entrega das amostras e documentos técnicos, no prazo de **até 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir do dia útil subsequente, bem como será registrada na Ata de Sessão Pública a referida convocação.

9.3.2 Caso seja necessário, o Pregoeiro comunicará a reabertura da sessão e fará a convocação das licitantes classificadas do 2º Lugar em diante, através do chat da plataforma eletrônica BLL Compras, sendo a eles concedido, o mesmo prazo do 1º Lugar para apresentação das amostras e documentos técnicos.

9.3.3 A sessão será suspensa para cumprimento do prazo de entrega das amostras e documentos técnicos, bem como das respectivas análises.

9.3.4 **As amostras e documentos técnicos solicitados deverão ser entregues, diretamente, no Departamento de Alimentação Escolar, sito à Rua Floriano Peixoto nº 1.256, bairro Centro, Jaboticabal/SP. De terça-feira a sexta-feira, exceto feriados, das 07:00 às 10:30 e das 12:00 às 15:30.**

9.3.5 É de inteira responsabilidade da licitante arcar com os custos e cumprir com o prazo relacionados à entrega das amostras e documentos técnicos.

9.4 DA ANÁLISE DE CONFORMIDADE DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS

9.4.1 A análise das amostras e documentos técnicos será realizada por Equipe Técnica ou servidor designado pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, o qual deverá verificar o atendimento às especificações técnicas constantes do Termo de Referência (**ANEXO – I**) e da Metodologia de Análise das Amostras (**ANEXO – V**) deste edital.

9.4.2 Responsável pela análise técnica, Sra. Suelen Fernanda Macri Garcia, Nutricionista.

9.4.3 Após cada análise das amostras e documentos técnicos, o servidor designado emitirá o respectivo Relatório de Análise Técnica e o encaminhará ao Pregoeiro para continuidade do certame.

9.4.4 Caso seja constatada a irregularidade ou desconformidade de qualquer amostra e/ou documento técnico, a licitante será desclassificada para o item em questão e o Pregoeiro poderá examinar a oferta seguinte na ordem de classificação.

9.5 DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES:



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

9.5.1 O(s) Relatório(s) de Análise Técnica, bem como todas as comunicações necessárias referentes ao andamento das análises técnicas serão divulgados no Portal da Transparência de Jaboticabal, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e na plataforma eletrônica BLL Compras.

9.6 DISPOSIÇÕES GERAIS:

9.6.1 Caso seja constatada a conformidade das amostras e documentos técnicos apresentados, o Pregoeiro convocará os interessados para a reabertura da sessão, mediante publicação no “chat” da plataforma eletrônica BLL Compras, para proceder à solicitação da documentação de habilitação da(s) licitante(s) aprovada(s) e demais procedimentos inerentes ao certame.

9.6.2 Caso haja contratação, a licitante vencedora ficará restrita a fornecer os produtos com características correspondentes às amostras e documentos técnicos entregues e aprovados no processo de licitação.

9.6.3 Com fundamento no Art. 155, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21, poderá incorrer em sanção administrativa, a licitante que deixar de apresentar suas amostras e/ou documentos técnicos, ou ainda, que deliberadamente contrariar as condições estabelecidas nesta cláusula.

CLÁUSULA 10ª - DA ETAPA DE FORMULAÇÃO DOS LANCES

10.1 A partir do horário previsto no Edital para início da sessão pública do pregão eletrônico, será iniciada a etapa de lances.

10.2 Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados à plataforma eletrônica para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

10.3 Considerando a disponibilidade da plataforma eletrônica, poderá ser iniciada a disputa de lances de mais de um item/lote, simultaneamente, para agilidade na condução do processo, a critério do Pregoeiro.

10.4 O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item.

10.5 Em conformidade com o artigo 56, § 3º da Lei nº 14.133/2021, serão considerados lances intermediários.

10.6 Fica a critério do Pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances.

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

10.8 A plataforma eletrônica não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

10.9 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome na plataforma eletrônica, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

CLÁUSULA 11ª - DO MODO DE DISPUTA

11.1 Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

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

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

11.4 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.

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

CLÁUSULA 12ª - DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

12.1 Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar federal nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as Micro e Pequenas Empresas.

12.2 Entende-se como empate ficto, para fins da Lei Complementar federal nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta ou lance de menor valor, quando então serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

12.3 Ocorrendo o empate ficto, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

12.3.1 A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame;

12.3.2 Se a beneficiária, convocada na forma do subitem 12.3.1, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas e empresas de pequeno porte remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do subitem 12.1, deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto no subitem 12.3.1.

12.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será concedido a todas elas o prazo de 5 (cinco) minutos, para apresentação de nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame aquela de menor preço;

12.5 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, e não havendo licitante que atenda ao subitem 12.1, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, observado o disposto no art. 60, da Lei federal nº 14.133, de 2021:

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

12.5.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações decorrentes de outras contratações;

12.5.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento ([Vide Decreto nº 11.430, de 2023](#));

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

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

12.6.1 Empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

12.6.2 Empresas brasileiras;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

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

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

CLÁUSULA 13ª - DA ACEITABILIDADE DAS MELHORES OFERTAS

13.1 Será desclassificada a proposta que:

13.1.1 conter vícios insanáveis;

13.1.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

13.1.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

13.2 A plataforma eletrônica informará a proposta de menor preço (ou melhor proposta) imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

13.3 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

13.4 Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

13.5 Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar Nº 123 de 14/12/2006 e alterações na Lei Nº 147 de 07/08/2014, encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertado por MPEs (Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais) e a plataforma eletrônica identificar que houve proposta apresentada por licitante, enquadrada como MPE, igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

13.5.1 A MPE mais bem classificada será convocada pela plataforma eletrônica, via "chat" de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de **5 (cinco) minutos** após a convocação, apresentar nova proposta.

13.5.2 No caso de empate de propostas apresentadas por MPEs que se enquadrem no limite estabelecido no subitem **13.5**, será concedido a estas o prazo de **5 (cinco) minutos** para apresentação de nova proposta.

CLÁUSULA 14ª - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

14.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

14.1.2 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>.

14.1.3 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.

14.1.4 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.º 77, de 18 de março de 2020.

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

14.1.6 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.

14.1.7 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 nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

14.2 REGULARIDADE FISCAL:

14.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (**CNPJ**), em vigor;

14.2.2 Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

14.2.3 Prova de regularidade em relação aos **Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União**, ou outra equivalente, na forma da lei;

14.2.4 Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** da sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, com relação aos débitos inscritos em Dívida Ativa **ou** Declaração de Isenção devidamente assinada pelo representante legal do licitante, no caso de empresas cuja finalidade é **exclusivamente** a prestação de serviços;

14.2.5 Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** da sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

14.2.6 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

14.3 REGULARIDADE TRABALHISTA:

14.3.1 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa (ou positiva com efeito de negativa), nos termos do Título VII - A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 – (**CNDT**).



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

14.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

14.4.1 **Certidão Negativa de Falência ou Concordata**, expedida pelo distribuidor ou Órgão equivalente, na sede da Pessoa Jurídica.

14.4.2 Caso a licitante esteja em recuperação judicial, deverá ser apresentado o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, conforme Súmula nº 50 do TCE/SP;

14.4.3 Não constando do documento o prazo de validade, será aceito documento emitido até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de sua apresentação.

14.5 Para a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, serão aceitas Certidões Negativas ou Positivas com Efeito de Negativa.

14.6 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:

14.6.1 Declaração unificada, conforme modelo estabelecido no **ANEXO – III** deste Edital.

14.6.2 Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **ANEXO – IV** deste Edital.

14.6.3 Caso as declarações exigidas pelos itens **14.6.1** e **14.6.2** possuam **assinatura em formato digital**, deverão estar acompanhadas do comprovante de validação, conforme orientação constante do item **15.20** deste edital.

14.6.4 A falsidade das declarações de que trata os itens **14.6.1** e **14.6.2** sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

14.7 TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS:

14.7.1 As Micro e Pequenas Empresas deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresente alguma restrição (art. 43 da LC 123/06 alterada pela Lei 147/2014).

14.7.2 Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal das Micro e Pequenas Empresas participantes, será assegurado às mesmas o prazo de 05 (cinco) dias úteis, e a critério da Administração, prorrogáveis por igual período; cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do art. 43, §1º, da LC 123/06 alterada pela Lei 147/2014.

14.7.3 A não regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará a decadência do direito à contratação através do Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas Lei Federal nº 14.133/21 e Decreto Municipal nº 7.922, de 10 abril de 2023.

14.8 DISPOSIÇÕES GERAIS DE HABILITAÇÃO

14.8.1 A exigência dos documentos de habilitação somente será feita ao licitante vencedor.

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

14.8.2.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame, com fulcro no Art. 64, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

14.8.2.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, com fulcro no Art. 64, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21;

14.8.3 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.

14.8.4 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.

14.8.5 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, depois de concluídos os procedimentos de que trata o item 14.8.4.

14.8.6 O substabelecimento do poder de representação será permitido mediante apresentação de qualquer dos seguintes instrumentos:

14.8.6.1 Instrumento Público de Procuração com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, em nome da empresa proponente, com prazo de validade em vigor;

14.8.6.2 Instrumento Particular de Procuração com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, acompanhado do respectivo Contrato Social ou instrumento equivalente que comprove os poderes de outorga.

CLÁUSULA 15ª - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

15.1 Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio da plataforma eletrônica BLL Compras (<https://bll.org.br/>), os documentos de habilitação em conformidade com a **CLÁUSULA 14ª - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** deste Edital.

15.2 O prazo para anexação dos documentos de habilitação será de **60 (sessenta) minutos**, contados da solicitação do Pregoeiro através do "chat" da plataforma eletrônica.

15.2.1 O prazo para anexação dos documentos de habilitação poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação justificada do licitante, através do chat da plataforma eletrônica, se a justificativa for aceita pelo Pregoeiro.

15.3 Após análise dos documentos de habilitação, caso seja constatada a ausência de qualquer documento ou declaração, o Pregoeiro poderá conceder a oportunidade para anexação dos documentos ou declarações faltantes, enquanto o prazo para anexação dos documentos estiver vigente, incluindo eventual prorrogação, em conformidade com o item 15.2.1.

15.4 Os documentos de habilitação do licitante MELHOR CLASSIFICADO ficarão disponibilizados aos interessados junto à plataforma eletrônica BLL Compras.

15.5 O não cumprimento das condições de habilitação, dentro dos prazos estabelecidos, acarretará a inabilitação da licitante, podendo o Pregoeiro convocar a licitante remanescente, na ordem de classificação de sua proposta.

15.6 Conforme Art. 155 da Lei Federal nº 14.133/21, comete INFRAÇÃO ADMINISTRATIVA o licitante que deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro durante o certame, ficando sujeito às sanções administrativas previstas no Art. 156 da referida lei;

15.7 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

14.133/2021, legislação correlata e no item **5.12.4** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

15.7.1 Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante, se houver; e

15.7.2 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (TCU) (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>);

15.8 Caso seja constatado impedimento de participação, a licitante será inabilitada no presente certame.

15.9 Verificada a conformidade dos documentos apresentados o licitante será declarado VENCEDOR.

15.10 A licitante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

15.11 Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para a matriz e todas as filiais.

15.12 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas as expedidas em até **90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data de término de recebimento das propostas.

15.13 Os documentos emitidos via INTERNET, serão considerados como originais e poderão ter sua autenticidade conferida pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio, através dos endereços eletrônicos dos órgãos emissores.

15.14 Não será aceita nenhuma forma de protocolo de documentação em substituição aos documentos de habilitação solicitados no presente edital e seus anexos.

15.15 Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial.

15.16 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

15.17 Os documentos originais ou cópias autenticadas deverão ser encaminhados à Prefeitura de Jaboticabal, localizada na Esplanada do Lago "Carlos Rodrigues Serra, 160 – Vila Serra - Jaboticabal/SP - CEP: 14.870-090, aos cuidados do Departamento de Gestão de Material e Patrimônio, em até **3 (três) dias úteis**, contados da solicitação do Pregoeiro.

15.18 Caso a entrega seja feita pelos Correios, fica a licitante obrigada a informar, via e-mail: licitacao@jaboticabal.sp.gov.br, o código de rastreio, dentro do prazo estabelecido neste edital.

15.19 Estarão dispensadas de encaminhamento nos moldes do item **15.17** a documentação passível de verificação de autenticidade por meio eletrônico e declarações assinadas digitalmente.

15.20 Os documentos e declarações com assinatura em formato digital deverão estar acompanhados do respectivo **comprovante de validação**, emitido pelo Serviço de Validação de Assinaturas Eletrônicas do Instituto Nacional de Tecnologia da Informação, o qual pode ser acessado através do endereço <https://validar.iti.gov.br/index.html>.

15.21 Poderá a licitante ser inabilitada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento da habilitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

CLÁUSULA 16ª - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

16.1 Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, em campo próprio disponibilizado pela plataforma eletrônica, em **até 30 (trinta) minutos**, após o arrematante ser declarado vencedor.

16.2 A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

16.3 A licitante que tiver manifestado a intenção de interpor recurso aceita, deverá apresentar memoriais no **prazo de 3 (três) dias úteis**, ficando os demais interessados, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

16.4 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.

16.5 As razões e contrarrazões dos recursos deverão ser dirigidas ao Pregoeiro, sendo enviadas exclusivamente por meio de formulário eletrônico, disponível na plataforma eletrônica BLL Compras (<https://bll.org.br/>).

16.6 Não serão aceitos os recursos apresentados fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

16.7 Os recursos terão efeito suspensivo e seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.8 Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

16.9 O julgamento do recurso será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), Portal da Transparência de Jaboticabal e na plataforma eletrônica BLL Compras.

CLÁUSULA 17ª - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

17.1 Encerradas as fases de julgamento das propostas e dos documentos de habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado ao Prefeito de Jaboticabal para adjudicar o objeto e homologar a presente licitação.

CLÁUSULA 18ª - DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1 Homologada a licitação, o adjudicatário será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços, respeitando o prazo de validade de sua proposta, observando as condições estabelecidas neste Edital.

18.2 A Ata de Registro de Preços será firmada entre a Prefeitura de Jaboticabal e as empresas que apresentaram as propostas classificadas, em primeiro lugar, no presente certame licitatório.

18.3 A adjudicatária deverá, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados a partir da data de convocação feita pela Secretaria Municipal de Administração, comparecer à Prefeitura de Jaboticabal, sito à Esplanada do Lago "Carlos Rodrigues Serra, 160, Vila Serra, neste Município, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de, não o fazendo, decair o direito à contratação e sujeitar-se às penalidades previstas no Edital.

18.4 Caso a Ata de Registro de Preços seja enviada à adjudicatária por e-mail, o prazo referido no item acima deverá ser considerado para devolução da mesma, assinada pelo



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

responsável legal da contratada ou procurador devidamente outorgado, mediante apresentação de instrumento de procuração pública ou particular com reconhecimento de firma do outorgante.

18.5 Quando o convocado não assinar, aceitar ou retirar a Ata de Registro de Preços, no prazo e condições estabelecidos, serão convocados os demais proponentes remanescentes a fazê-lo, na ordem de classificação, após comprovados os requisitos de habilitação, feita a negociação e aceita a proposta, independentemente da cominação prevista no item DAS SANÇÕES.

18.6 A assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser no formato eletrônico/digital.

18.7 Será de total responsabilidade da licitante vencedora as despesas e providências inerentes à assinatura da ata.

18.8 O convocado deverá providenciar os documentos abaixo, antes da assinatura da ata, por processo de cópia autenticada em cartório ou extraído via Internet:

18.8.1 Carta indicando o responsável pela assinatura, contendo o nome completo, número da cédula de identidade – RG e do Cadastro Nacional de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda – CNPF/MF.

18.8.2 Instrumento público ou particular de mandato, outorgando poderes ao signatário da contratação, *quando não se tratar de sócio ou diretor autorizado através do estatuto ou contrato social*.

18.8.3 Documentos apresentados na licitação que estejam com o prazo de validade vencido na data de assinatura da ata de registro de preços.

18.9 Na hipótese de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original. O ato de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

18.10 A minuta da Ata de Registro de Preços, pode ser acessada pelo Portal da Transparência de Jaboticabal, através do link: transparencia.jaboticabal.sp.gov.br.

CLÁUSULA 19ª - DA ASSINATURA DE EVENTUAL CONTRATO ADMINISTRATIVO

19.1 Em caso de eventual necessidade de contratação do objeto desta licitação, o Termo de Contrato obedecerá às condições previstas neste Edital e seus anexos.

19.2 A adjudicatária deverá, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados a partir da data de convocação feita pela Secretaria Municipal de Administração, comparecer à Prefeitura de Jaboticabal, sito à Esplanada do Lago "Carlos Rodrigues Serra, 160, Vila Serra, neste Município, para assinar o Contrato, sob pena de, não o fazendo, decair o direito à contratação e sujeitar-se às penalidades previstas no Edital.

19.3 Caso o Termo de Contrato seja enviado à adjudicatária por e-mail, o prazo referido no item acima deverá ser considerado para devolução do mesmo, assinado pelo responsável legal da contratada ou procurador devidamente outorgado, mediante apresentação de instrumento de procuração pública ou particular com reconhecimento de firma do outorgante.

19.4 A assinatura do contrato poderá ser no formato eletrônico/digital.

19.5 Quando o convocado não assinar, aceitar ou retirar o instrumento Contratual, no prazo e condições estabelecidos, serão convocados os demais proponentes remanescentes a fazê-lo, na ordem de classificação, após comprovados os requisitos de habilitação, feita a negociação e aceita a proposta, independentemente da cominação prevista no item DAS SANÇÕES.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

19.6 Fica a Contratada obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões do objeto deste instrumento, observados os termos e limites previstos no Art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

19.7 Os ajustes, alterações e a rescisão, quando houverem, obedecerão ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

CLÁUSULA 20ª - DA FORMA DE PAGAMENTO

20.1 A Prefeitura de Jaboticabal efetuará o pagamento referente à aquisição do objeto por ordem bancária ou extraordinariamente pela Tesouraria, no **30º (trigésimo) dia**, a contar da apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is).

20.2 As Notas Fiscais deverão ser entregues juntas aos produtos fornecidos, diretamente ao responsável pelo recebimento dos mesmos.

20.3 Havendo erro na Nota Fiscal ou outra circunstância que desaprove a liquidação, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer tipo de ônus para a Prefeitura de Jaboticabal.

20.4 Caso haja documentos faltantes ou incorretos, notificação interna de pendências ou irregularidades quanto ao material/produto entregue, não será iniciada a contagem do prazo para pagamento.

20.5 A título de pagamento a contagem do prazo será a data de recebimento da Nota Fiscal atestada por esta prefeitura.

20.6 **Quando constatado qualquer irregularidade na Nota Fiscal ou equivalente, o documento será devolvido à Contratada para substituição, sendo o prazo de pagamento reiniciado após a entrega da Nota Fiscal substituta.**

CLÁUSULA 21ª - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

21.1 Os eventuais contratos que possam ser firmados, através do presente Registro de Preços, terão **validade de até 12 meses**, a partir da data da sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

21.2 Caso haja solicitação de compra, com entrega imediata e integral dos produtos registrados em Ata de Registro de Preços, dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, o Termo de Contrato poderá ser substituído por Autorização de Fornecimento, em observância ao Art. 95 da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA 22ª - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

22.1.1 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;

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

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

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

22.1.2.3 injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

22.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

22.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

22.1.3.1 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;

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

22.1.5 fraudar a licitação.

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

22.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

22.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

22.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

22.2 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:

22.2.1 advertência;

22.2.2 multa;

22.2.3 impedimento de licitar e contratar;

22.2.4 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.

22.3 Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021.

22.4 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, bem como a sanção de multa aplicada em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta, respeitarão o devido processo legal, obedecerão ao prazo de defesa previsto nos arts. 156 e seguintes, da Lei 14.133/2021.

22.5 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, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

CLÁUSULA 23ª - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

23.1 O fornecimento deverá ser executado de acordo com as especificações contidas neste edital e seus anexos, mediante solicitação prévia.

23.2 A entrega do objeto desta licitação deverá ser executada, conforme **item 7** do Termo de Referência (**ANEXO I**).

23.3 A licitante vencedora ficará restrita a fornecer os produtos com características exatamente correspondentes ao descritivo constante no Termo de Referência e respectiva amostra, se for o caso.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

CLÁUSULA 24ª - DO RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

24.1 O Departamento de Alimentação Escolar e a Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social será responsável pelo recebimento do objeto pela contratada, verificando sua conformidade com as cláusulas editalícias e amostras (se for o caso) e por notificar a mesma sobre eventuais irregularidades, concedendo-lhes o prazo de 2 (dois) dias úteis para saná-las, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis, previstas neste edital.

24.2 O objeto do contrato será recebido, **provisoriamente**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências do edital e amostras, se for o caso;

24.3 O objeto do contrato será recebido, **definitivamente**, em até 05 (cinco) dias após o recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante emissão do Boletim de Recebimento de Material, comprovando o pleno atendimento às exigências do edital e amostras, se for o caso.

CLÁUSULA 25ª - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

25.1 Em conformidade com o caput do Art. 17, do Decreto Federal nº 11.462/2023, a indicação da dotação orçamentária será informada até o momento da formalização do contrato ou outro instrumento hábil equivalente.

CLÁUSULA 26ª - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

26.2 Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

26.3 Será divulgada ata da sessão pública na plataforma eletrônica e no Portal da Transparência de Jaboticabal.

26.4 Todas as referências de tempo no Edital, nos avisos e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

26.5 Os editais e seus respectivos anexos serão disponibilizados nos seguintes canais:

26.5.1 Portal da Transparência de Jaboticabal (transparencia.jaboticabal.sp.gov.br);

26.5.2 Plataforma Eletrônica BLL Compras (<https://bll.org.br/>).

26.5.3 Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

26.6 O resultado do presente certame será divulgado nos seguintes meios de comunicação:

26.6.1 D.O.M. (Diário Oficial do Município de Jaboticabal);

26.6.2 D.O.E. (Diário Oficial do Estado de São Paulo);

26.6.3 D.O.U. (Diário Oficial da União);

26.6.4 Jornal “FOLHA DE SÃO PAULO” (grande circulação);

26.6.5 Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

26.6.6 Portal da Transparência de Jaboticabal (transparencia.jaboticabal.sp.gov.br);

26.6.7 Plataforma Eletrônica BLL Compras (<https://bll.org.br/>).

26.7 Maiores informações ou esclarecimentos poderão ser solicitados através do endereço de e-mail: licitacao@jaboticabal.sp.gov.br.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

26.8 A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas e início dos lances, descabendo em tais casos, direito à indenização pelos licitantes.

26.9 A participação na presente licitação implica concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.

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

26.11 Fica assegurado à Prefeitura de Jaboticabal o direito de, no interesse da administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente, assegurando-se o contraditório, em observância ao Art. 165, inciso I, alínea "d" da Lei Federal nº 14.133/21.

26.12 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 Prefeitura de Jaboticabal.

26.13 Integram o presente Edital os Anexos:

ANEXO I	Termo de Referência
ANEXO II	Modelo de Proposta Financeira
ANEXO III	Declaração Unificada
ANEXO IV	Declaração de Micro e Pequenas Empresas (ME/MEI/EPP)
ANEXO V	Metodologia de Análise Técnica
ANEXO VI	Minuta da Ata de Registro de Preços

26.14 Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Jaboticabal, Estado de São Paulo.

Jaboticabal, aos 27 de fevereiro de 2025.

EMERSON RODRIGO CAMARGO

Prefeito



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ANEXO – I PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de empresa (s) para aquisição parcelada de carne e derivados – carnes, frangos, peixes, e derivados por 12 meses, para atender o programa de alimentação escolar municipal e estadual e também da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social deste Município.

1.1 Itens e quantidades destinados ao Departamento de Alimentação Escolar:

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
1	8.800	KG	BOLINHO MISTO CONGELADO IQF. Bolino no formato de almondegas (corte traseiro bovino+traseiro suíno) Características gerais: Elaborado com corte traseiro de bovino mais traseiro suíno, moldado no formato de Almondegas redonda. Produto tem que estar isento de pele, aponevroses, veia, cartilagens, vísceras, tendões ou qualquer outro tipo de material não comestível do produto cárneo com osso. Composição do produto: 70 por cento de carne Bovina e 30 por cento de carne suína. Poderá conter : alho, cebola em pó, farinha de arroz. Ficando proibido adição de glúten e alimentos alergênicos, devendo ter peso individual de 25 grama cada bolinho e conter obrigatoriamente selo SIF. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indício de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou não característica da espécie. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem : litografada na embalagem primária de acordo com a legislação vigente, contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Apresentar duas amostras. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
2	15.400	KG	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA NO IQF Carne Bovina resfriada; coxão mole ou patinho Característica gerais: produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo, em cubos de aproximadamente 2x2 cm , embalagem de 1 kg à 02 Kg , temperatura de -18° C (se IQF) congelada no IQF. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes de 01kg à 02kg embalados em sacos de polietileno a vácuo (quando resfriada); embalagem secundária de papelão devidamente identificadas



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital. c) O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; d) O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento ou congelamento da mesma garantida por equipamento do veículo. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
3	13.000	KG	CARNE BOVINA EM TIRAS OU ISCAS CONGELADA NO IQF Carne Bovina sem osso, corte “patinho”, CONGELADA no IQF. Características gerais: o produto deverá apresentar congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, dimensões do corte em tiras ou Iscas que tenham no máximo 02 centímetros de largura e aproximados 07 cm de comprimento, aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie e conter obrigatoriamente selo SIF OU SISP. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento, contendo aproximadamente 02 kg do produto. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
4	13.000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA Carne bovina moída, PATINHO, in Natura, CONGELADA NO IQF. Características gerais: O produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			pronuncie excesso de gordura e cebo, apresentar sabor e odor suave característico do corte “<i>patinho</i>” e conter obrigatoriamente selo SIF. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso: até 16 quilos. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
5	3.000	KG	CARNE MOÍDA SUÍNA CONGELADA IQF Produto oriundo de pernil suíno Características gerais: pernil suíno isento de ossos, pelos, fibras, cartilagens e outras matérias estranhas. Carne suína moída, in Natura, <u>congelada IQF</u> contendo como características gerais: Produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após Retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado. Características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de banha, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de banha e conter Obrigatoriamente selo SIF. Apresentar sabor e odor suave característico do corte . Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -18 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar duas amostras. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
6	15.000	KG	CARNE SUÍNA EM CUBOS RESFRIADA OU CONGELADA NO IQF Pernil suíno em cubos de tamanho 02 cm X 02 cm, sem osso. Características gerais: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes de 01 A 02 kg embalados em sacos de atóxicos; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria –Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que mantenha a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
7	3.000	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA Coxa e Sobrecoxa, congelada, temperatura de recebimento -18°C. Características gerais: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Ficha Técnica com informações básicas: emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -18°C e devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
8	13.000	KG	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADA NO IQF Corte congelado de frango em filé de coxa e sobrecoxa, sem pele, em cubos IQF. Características gerais: Produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo. O tamanho dos cubos devem ser 2 x 2 x 2 cm, e devem ser manter íntegros após cocção do alimento e conter Obrigatoriamente selo SIF. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
9	15.000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO OU GALINHA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA NO IQF Corte congelado de Frango sem pele. Características gerais: produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo. O tamanho das tiras/iscas devem de aproximados largura 1,5 cm comprimento 06 cm, e devem ser manter íntegros após cocção do alimento e conter obrigatoriamente selo SIF; Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Laudo Bromatológico: apresentar no contrato análise microbiológica e físico química. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
10	4.000	KG	FILÉ DE PEIXE (MERLUZA) Produto contendo a seguinte variação: iscas entre 8 a 10 centímetros de comprimento, largura de 3 a 5 centímetros e peso unitário por Isca de 25 a 35 gramas. Conter obrigatoriamente selo SIF/SISP. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com início de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou não característica da espécie. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem : litografada na embalagem primaria de acordo com a legislação vigente,



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.
11	4.000	KG	FILÉ DE PEIXE CONGELADO TILÁPIA EM ISCA Produto contendo a seguinte variação: iscas entre 8 a 10 centrimetros de comprimento, largura de 3 a 5 centímetros e peso unitário por Isca de 25 a 35 gramas. Conter obrigatoriamente selo SIF/SISP. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indício de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou não característica da espécie. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem : litografada na embalagem primaria de acordo com a legislação vigente, contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.
12	13.000	KG	CARNE SUÍNA EM ISCAS/ TIRAS CONGELADA NO IQF Isca de pernil suíno cortado em tiras ou iscas. Características gerais: Produto oriundo de pernil suíno, isento de ossos, pelos , fibras, cartilagens e outras matérias estranhas. Produto com aspecto uniforme, sem gordura aparente. Conter obrigatoriamente SIF. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termossoldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento, peso líquido por embalagem no máximo de 3kg. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -18 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
13	1.200	KG	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO FINA DE PORCO, RESTRITA AOS CORTES DE PERNIL OU LOMBO Linguiça tipo fina, defumada, proveniente de carne suína, mecanicamente separada de aves, toucinho, sal, especiarias naturais, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente, sem adição de glúten, apresentados em embalagens plásticas flexíveis, atóxicas, resistentes, transparentes e a vácuo, em pacotes com peso de até 5 quilogramas , protegidos externamente em caixas de papelão, rotuladas e reforçadas, com abas inferiores e superiores, totalmente lacradas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, o nome e o endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro do SIF; identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres de LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA; data de fabricação,



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			prazo de validade e prazo máximo de conservação; temperatura e estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.
14	9.900	KG	PEITO DE FRANGO E/OU GALINHA DESFIADO carne temperada cozida, desfiada e congelada de frango e/ou galinha (peito). Características gerais: Composição Nutricional Centesimal: máximo de 680 mg de Sódio e mínimo de 22 gramas de proteína, validade 12 meses e conter obrigatoriamente selo SIF. Embalagem primária: saco de polietileno de alta densidade. Peso: de 01 a 02 quilos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Embalagem primária: saco plástico de polietileno. Embalagem secundária: caixa de papelão. Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso: até 16 quilos. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13, o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -12°C e devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.
15	2.500	KG	PRESUNTO COZIDO E RESFRIADO Presunto cozido resfriado, temperatura de recebimento + 4 Graus Celsius, Características gerais: produto de origem animal proveniente de carne suína, sal e produtos permitidos pela legislação, elaborado sob inspeção veterinária. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentando superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação e sob a forma de peça inteira. Embalagem: pacotes de aproximadamente 3,5 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; Embalagem secundária de papelão ou plástico devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação mínima de 7 dias, prazo de vencimento, data da entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú),



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento de recebimento deverá ser de + 4 Graus Celsius. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
16	3.000	KG	QUEIJO MUÇARELA RESFRIADO Queijo tipo muçarela resfriado, temperatura de recebimento + 4 Graus Celsius. Característica gerais: proveniente de leite vaca, coalho, sal e ingredientes permitidos pela legislação. elaborado sob inspeção veterinária. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação. Apresentar-se sob a forma de peça inteira. Embalagem: pacotes de aproximadamente 4,5 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, data da entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento da mesma. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
17	4.600	KG	SALSICHA HOT DOG Salsicha tipo <i>hot dog</i> Características gerais: produto obtido da emulsão de carne e uma das mais espécies adicionada de ingredientes e condimentos. PRODUTO CONGELADO. O produto deverá ser preparado com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes ou gorduras vindas de animais, caninos e felinos e nem tecidos inferiores tais como pele e cartilagem. Isentos de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, textura amolecida e pegajosa Embalagem: pacotes de 03 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do produto exigidos pela legislação em vigor, dados de acordo com CVS5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13, o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -12°C e devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.

1.2 Itens e quantidades destinados a Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social:

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
2	1.000	KG	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA NO IQF Carne Bovina resfriada; coxão mole ou patinho Característica gerais: produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo, em cubos de aproximadamente 2x2 cm, embalagem de 1 kg à 02 Kg, temperatura de -18° C (se IQF) congelada no IQF. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes de 01kg à 02kg embalados em sacos de polietileno a vácuo (quando resfriada); embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital. c) O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; d) O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento ou congelamento da mesma garantida por equipamento do veículo. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
4	1.000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA Carne bovina moída, PATINHO, in Natura, CONGELADA NO IQF.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			Características gerais: O produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo, apresentar sabor e odor suave característico do corte “patinho” e conter obrigatoriamente selo SIF. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso: até 16 quilos. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
6	500	KG	CARNE SUÍNA EM CUBOS RESFRIADA OU CONGELADA NO IQF Pernil suíno em cubos de tamanho 02 cm X 02 cm, sem osso. Características gerais: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes de 01 A 02 kg embalados em sacos de atóxicos; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria –Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que mantenha a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
7	1.000	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA Coxa e Sobrecoxa, congelada, temperatura de recebimento -18°C. Características gerais: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Ficha Técnica com informações básicas: emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -18°C e devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
10	200	KG	FILÉ DE PEIXE (MERLUZA) Produto contendo a seguinte variação: iscas entre 8 a 10 centímetros de comprimento, largura de 3 a 5 centímetros e peso unitário por Isca de 25 a 35 gramas. Conter obrigatoriamente selo SIF/SISP. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indício de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou não característica da espécie. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem : litografada na embalagem primaria de acordo com a legislação vigente, contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.
12	500	KG	CARNE SUÍNA EM ISCAS/ TIRAS CONGELADA NO IQF Isca de pernil suíno cortado em tiras ou iscas. Características gerais: Produto oriundo de pernil suíno, isento de ossos, pelos , fibras, cartilagens e outras matérias estranhas. Produto com aspecto uniforme, sem gordura aparente. Conter obrigatoriamente SIF. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termossoldado, atóxico, resistente a



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			transporte e armazenamento, peso líquido por embalagem no máximo de 3kg. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -18 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
13	1.000	KG	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO FINA DE PORCO, RESTRITA AOS CORTES DE PERNIL OU LOMBO Linguiça tipo fina, defumada, proveniente de carne suína, mecanicamente separada de aves, toucinho, sal, especiarias naturais, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente, sem adição de glúten, apresentados em embalagens plásticas flexíveis, atóxicas, resistentes, transparentes e a vácuo, em pacotes com peso de até 5 quilogramas, protegidos externamente em caixas de papelão, rotuladas e reforçadas, com abas inferiores e superiores, totalmente lacradas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, o nome e o endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro do SIF; identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres de LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação; temperatura e estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.
14	1.000	KG	PEITO DE FRANGO E/OU GALINHA DESFIADO carne temperada cozida, desfiada e congelada de frango e/ou galinha (peito). Características gerais: Composição Nutricional Centesimal: máximo de 680 mg de Sódio e mínimo de 22 gramas de proteína, validade 12 meses e conter obrigatoriamente selo SIF. Embalagem primaria: saco de polietileno de alta densidade. Peso: de 01 a 02 quilos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Embalagem primaria: saco plástico de polietileno. Embalagem secundaria: caixa de papelão. Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso: até 16 quilos. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13, o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -12°C e devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.
15	500	KG	PRESUNTO COZIDO E RESFRIADO Presunto cozido resfriado, temperatura de recebimento + 4 Graus Celsius, Características gerais: produto de origem animal proveniente de carne suína, sal e produtos permitidos pela legislação, elaborado sob inspeção veterinária. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentando superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação e sob a forma de peça inteira. Embalagem: pacotes de aproximadamente 3,5 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; Embalagem secundária de papelão ou plástico devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação mínima de 7 dias, prazo de vencimento, data da entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento de recebimento deverá ser de + 4 Graus Celsius. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
16	500	KG	QUEIJO MUÇARELA RESFRIADO Queijo tipo muçarela resfriado, temperatura de recebimento + 4 Graus Celsius. Característica gerais: proveniente de leite vaca, coalho, sal e ingredientes permitidos pela legislação. elaborado sob inspeção veterinária. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação. Apresentar-se sob a forma de peça inteira. Embalagem: pacotes de aproximadamente 4,5 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, data da entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento da mesma. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protoco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO
			Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.
17	1.000	KG	SALSICHA HOT DOG Salsicha tipo <i>hot dog</i> Características gerais: produto obtido da emulsão de carne e uma das mais espécies adicionada de ingredientes e condimentos. PRODUTO CONGELADO. O produto deverá ser preparado com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes ou gorduras vindas de animais, caninos e felinos e nem tecidos inferiores tais como pele e cartilagem. Isentos de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, textura amolecida e pegajosa Embalagem: pacotes de 03 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo ; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do produto exigidos pela legislação em vigor, dados de acordo com CVS5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13, o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -12°C e devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.

3. JUSTIFICATIVAS

3.1 Do Departamento de Alimentação Escolar

A realização de processo de licitação para aquisição deste objeto se justifica face ao interesse público de proceder-se a elaboração do Cardápio para a Merenda Escolar a ser oferecida nas Unidades Escolares deste Município.

3.2 Da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social

A realização de processo de licitação para aquisição deste objeto se justifica face do interesse público de proceder-se a elaboração do cardápio para a alimentação a ser oferecida nas Casas de passagem, como por exemplo Casa Transitória, bem como oferecer lanches aos munícipes incluídos nos Programas Sociais da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social, os quais participam de eventos, cursos, palestras, passeios, dentre outros.

No decorrer do ano, são realizados alguns eventos em datas comemorativas, atividades que envolvem a elaboração de lanches para os participantes. São encontros voltados para os grupos dos CRAS, para os acolhidos nas casas de passagens, que seguem um calendário estabelecido anteriormente, contendo diversas programações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

4. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

Os recursos orçamentários e financeiros necessários ao atendimento do pagamento das obrigações decorrentes desta licitação serão de origem: federal, estadual e próprio.

5. VALOR ESTIMADO

O valor estimado total do presente é de R\$ 5.186.303,00 (cinco milhões, cento e oitenta e seis mil, trezentos e três reais), a ser pago de acordo com as entregas realizadas de forma parcelada mediante solicitação de entrega com autorização de fornecimento.

O custo estimado foi elaborado com base em orçamentos solicitados e recebidos via e-mail.

6. PAGAMENTO

O prazo de pagamentos dos produtos será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de entrega dos mesmos, acompanhada da respectiva documentação legal (NF) Nota Fiscal Eletrônica.

7. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

Os produtos do Departamento de Alimentação Escolar serão entregues na Rua Floriano Peixoto, nº1256, bairro Centro, na cidade de Jaboticabal, das 07:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 15:00 horas. Deixando claro que as despesas com transportes, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto e de total responsabilidade da contratada.

Já o os produtos da Secretara de Assistência e Desenvolvimento Social serão entregues na Rua Floriano Peixoto, nº 1.310, Bairro centro, Jaboticabal/SP, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, das 08:00 às 11:00 e das 13:30 às 16:00.

O Departamento de alimentação escolar/ Secretara de Assistência e Desenvolvimento Social poderão rejeitar, no todo ou em parte, a entrega dos produtos que tiverem em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

Flávia Giacometti Giacherini
Agente Administrativo

Elisangela Santos Silva
Chefe de gabinete

Auricimar Adelson Grigório
Secretário de Assistência e Desenvolvimento Social



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ANEXO – II PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2025

MODELO DE PROPOSTA

(ESTE MODELO DE PROPOSTA DEVERÁ SER PREENCHIDO PELO LICITANTE VENCEDOR)

Razão Social:			
CNPJ:	Inscrição Estadual:		
Endereço:	Nº:	Bairro:	
CEP:	Cidade/UF:		
Fone:	E-mail:		

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Ampla Concorrência	8.800	KG	BOLINHO MISTO CONGELADO IQF. Bolino no formato de almondegas (corte traseiro bovino+traseiro suíno) Características gerais: Elaborado com corte traseiro de bovino mais traseiro suíno, moldado no formato de Almondegas redonda. Produto tem que estar isento de pele, aponevroses, veia, cartilagens, vísceras, tendões ou qualquer outro tipo de material não comestível do produto cárneo com osso. Composição do produto: 70 por cento de carne Bovina e 30 por cento de carne suína. Poderá conter : alho, cebola em pó, farinha de arroz. Ficando proibido adição de glúten e alimentos alergênicos, devendo ter peso individual de 25 grama cada bolinho e conter obrigatoriamente selo SIF. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indício de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou não característica da espécie. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem : litografada na embalagem primaria de acordo com a legislação vigente, contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Apresentar duas amostras. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
2	Ampla Concorrência	16.400	KG	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA NO IQF Carne Bovina resfriada; coxão mole ou patinho Característica gerais: produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo, em cubos de aproximadamente 2x2 cm, embalagem de 1 kg à 02 Kg, temperatura de -18° C (se IQF) congelada no IQF. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes de 01kg à 02kg embalados em sacos de polietileno a vácuo (quando resfriada); embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas),			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital. c) O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;.d) O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento ou congelamento da mesma garantida por equipamento do veículo. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
3	Ampla Concorrência	13.000	KG	CARNE BOVINA EM TIRAS OU ISCAS CONGELADA NO IQF Carne Bovina sem osso, corte “patinho”, CONGELADA no IQF. Características gerais: o produto deverá apresentar congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, dimensões do corte em tiras ou Iscas que tenham no máximo 02 centímetros de largura e aproximados 07 cm de comprimento, aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				característico da espécie e conter obrigatoriamente selo SIF OU SISP. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento, contendo aproximadamente 02 kg do produto. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
4	Ampla Concorrência	14.000	KG	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA Carne bovina moída, PATINHO, in Natura, CONGELADA NO IQF. Características gerais: O produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo,			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				apresentar sabor e odor suave característico do corte “patinho” e conter obrigatoriamente selo SIF. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso: até 16 quilos. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
5	Ampla Concorrência	3.000	KG	CARNE MOÍDA SUÍNA CONGELADA IQF Produto oriundo de pernil suíno			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Características gerais: pernil suíno isento de ossos, pelos, fibras, cartilagens e outras matérias estranhas. Carne suína moída, in Natura, <u>congelada IQF</u> contendo como características gerais: Produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após Retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado. Características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de banha, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de banha e conter Obrigatoriamente selo SIF. Apresentar sabor e odor suave característico do corte . Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -18 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar duas amostras. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
6	Ampla Concorrência	15.500	KG	CARNE SUÍNA EM CUBOS RESFRIADA OU CONGELADA NO IQF Pernil suíno em cubos de tamanho 02 cm X 02 cm, sem osso. Características gerais: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes de 01 A 02 kg embalados em sacos de atóxicos; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, e demais dados do			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Proto.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria –Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que mantenha a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
7	Exclusivo ME/EPP	4.000	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA Coxa e Sobrecoxa, congelada, temperatura de recebimento -18°C. Características gerais: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				SIF/SISP/DIPOA, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Ficha Técnica com informações básicas: emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de - 18°C e devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
8	Ampla Concorrência	13.000	KG	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADA NO IQF Corte congelado de frango em filé de coxa e sobrecoxa, sem pele, em cubos IQF. Características gerais: Produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo. O tamanho dos cubos devem ser 2 x 2 x 2 cm, e devem ser manter íntegros após cocção do alimento e conter Obrigatoriamente selo SIF. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
9	Ampla Concorrência	15.000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO OU GALINHA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA NO IQF Corte congelado de Frango sem pele. Características gerais: produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo. O tamanho das tiras/iscas devem de aproximados largura 1,5 cm comprimento 06 cm, e devem ser manter íntegros após cocção do alimento e conter obrigatoriamente selo SIF; Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Laudo Bromatológico: apresentar no contrato análise microbiológica e físico química. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
10	Ampla Concorrência	4.200	KG	FILÉ DE PEIXE (MERLUZA) Produto contendo a seguinte variação: iscas entre 8 a 10 centrimetros de comprimento, largura de 3 a 5 centrímetros e peso unitário por Isca de 25 a 35 gramas. Conter obrigatoriamente selo SIF/SISP. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indício de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou n]ão característica da espécie. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg .			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Rotulagem : litografada na embalagem primaria de acordo com a legislação vigente, contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.			
11	Ampla Concorrência	4.000	KG	FILÉ DE PEIXE CONGELADO TILÁPIA EM ISCA Produto contendo a seguinte variação: iscas entre 8 a 10 centrimetros de comprimento, largura de 3 a 5 centímetros e peso unitário por Isca de 25 a 35 gramas. Conter obrigatoriamente selo SIF/SISP. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indício de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou n]ão característica da espécie. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem : litografada na embalagem primaria de acordo com a legislação vigente, contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.			
12	Ampla Concorrência	13.500	KG	CARNE SUÍNA EM ISCAS/ TIRAS CONGELADA NO IQF Isca de pernil suíno cortado em tiras ou iscas. Características gerais: Produto oriundo de pernil suíno, isento de ossos,			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				pelos , fibras, cartilagens e outras matérias estranhas. Produto com aspecto uniforme, sem gordura aparente. Conter obrigatoriamente SIF. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termossoldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento, peso líquido por embalagem no máximo de 3kg. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -18 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
13	Ampla Concorrência	2.200	KG	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO FINA DE PORCO, RESTRITA AOS CORTES DE PERNIL OU LOMBO Linguiça tipo fina, defumada, proveniente de carne suína, mecanicamente separada de aves, toucinho, sal, especiarias naturais, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente, sem adição de glúten, apresentados em embalagens plásticas flexíveis, atóxicas, resistentes, transparentes e a vácuo, em pacotes com peso de até 5 quilogramas, protegidos externamente em caixas de papelão, rotuladas e reforçadas, com abas inferiores e superiores, totalmente lacradas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, o nome e o endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro do SIF; identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres de LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação; temperatura e estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.			
14	Ampla Concorrência	10.900	KG	PEITO DE FRANGO E/OU GALINHA DESFIADO carne temperada cozida, desfiada e congelada de frango e/ou galinha (peito). Características gerais: Composição Nutricional Centesimal: máximo de 680 mg de Sódio e mínimo de 22 gramas de proteína, validade 12 meses e conter obrigatoriamente selo SIF. Embalagem primaria: saco de polietileno de alta densidade. Peso: de 01 a 02 quilos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Embalagem primaria: saco plástico de polietileno. Embalagem secundaria: caixa de papelão. Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso: até 16 quilos. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13, o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -12°C e devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.			
15	Ampla Concorrência	3.000	KG	PRESUNTO COZIDO E RESFRIADO Presunto cozido resfriado, temperatura de recebimento + 4 Graus Celsius, Características gerais: produto de origem animal proveniente de carne suína, sal e produtos permitidos pela legislação, elaborado sob inspeção veterinária. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentando superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação e sob a forma de peça inteira. Embalagem: pacotes de aproximadamente 3,5 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; Embalagem secundária de papelão ou plástico devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação mínima de 7 dias, prazo de vencimento, data da entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento de recebimento deverá ser de + 4 Graus Celsius. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
16	Ampla Concorrência	3.500	KG	QUEIJO MUÇARELA RESFRIADO Queijo tipo muçarela resfriado, temperatura de recebimento + 4 Graus Celsius. Característica gerais: proveniente de leite vaca, coalho, sal e ingredientes permitidos pela legislação. elaborado sob inspeção veterinária. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação. Apresentar-se sob a forma de peça inteira. Embalagem: pacotes de aproximadamente 4,5 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, data da entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento da mesma. Apresentar duas amostras. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
17	Ampla Concorrência	5.600	KG	SALSICHA HOT DOG Salsicha tipo <i>hot dog</i> Características gerais: produto obtido da emulsão de carne e uma das mais espécies adicionada de ingredientes e condimentos. PRODUTO CONGELADO. O produto deverá ser preparado com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes ou gorduras vindas de animais, caninos e felinos e nem tecidos inferiores tais como pele e cartilagem. Isentos de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, textura amolecida e pegajosa Embalagem: pacotes de 03 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo ; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do produto exigidos pela legislação em vigor, dados de acordo com CVS5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13, o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -12°C e devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar duas amostras Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA.			
VALOR TOTAL DA PROPOSTA (R\$)							

DECLARO que os **produtos** propostos atendem plenamente as exigências contidas no Termo de Referência - **ANEXO – I** do edital.
DECLARO que a proposta financeira apresentada pela proponente contempla todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: tributos, encargos sociais e trabalhistas, materiais, transportes, alimentação, hospedagem e demais gastos relacionados com a entrega do objeto da presente licitação.

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

Prazo para entrega: Até 03 (três) dias a partir da solicitação de entrega, mediante Autorização de Fornecimento.

Forma de entrega: PARCELADA, mediante solicitação de entrega, com a Autorização de Fornecimento.

Locais de entrega:

Departamento de Alimentação Escolar, sito à Rua Floriano Peixoto nº 1.256, bairro Centro, Jaboticabal/SP. De terça-feira a sexta-feira, exceto feriados, das 07:00 às 10:30 e das 12:00 às 15:30.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, sita na Rua Floriano Peixoto, nº 1.310, Bairro centro, Jaboticabal/SP, de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos, das 08:00 às 11:00 e das 13:30 às 16:00.

Condição de pagamento: 30 (trinta) dias a contar da entrega dos materiais, devidamente, acompanhada da respectiva Nota Fiscal.

(Assinatura, RG e CPF do declarante)
Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ANEXO – III PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2025 DECLARAÇÃO UNIFICADA

Através de representante legal/procurador, vem, para fins de habilitação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, prestar as seguintes informações para preenchimento de Notificações, Contratos Administrativos e Atos Jurídicos Análogos:

DADOS DA EMPRESA			
Razão Social:			
Endereço:			CEP:
C.N.P.J.:	I.E.	Telefone:	
E-mail institucional - para o envio de documentos (Atas/contratos) para assinatura digital:			

DADOS DO RESPONSÁVEL LEGAL			
Nome Completo:			
Cargo na Empresa:			
C.P.F.:		R.G.:	
Data Nascimento:	/ /	Telefone/Celular:	()
Endereço residencial:			
E-mail pessoal:			

DECLARA ainda sob as penas da Lei:

- Concordar, na íntegra com os termos da Licitação e com todos os documentos dela componentes;
- Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- Que a empresa é idônea e atende a todos os pré-requisitos da Licitação e demais exigências contidas na Lei Federal nº 14.133/2021;
- Que para fins do disposto no inciso §1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, que 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 condutas vigentes na data de sua entrega em definitivo;
- que 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 VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021 e **artigo 7º, XXXIII, da Constituição**;
- que não possui, em sua cadeia produtiva, 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**;
- Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, 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;
- Que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas na plataforma eletrônica, assumindo como firmes e verdadeiras.
- Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- Que os documentos apresentados por meio da plataforma eletrônica são autênticos aos originais;
- Que não possui servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante.
Por ser verdade assina a presente.

Local e data.

(Assinatura, RG e CPF do declarante)
Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ANEXO – IV PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2025

DECLARAÇÃO DE MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (ME/MEI/EPP)

A empresa (Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob n.º, através de seu representante legal/procurador, DECLARA sob as penas da Lei:

- a) () **MICROEMPRESA**, conforme inciso I do art. 3.º da Lei Complementar nº 123/2006.
- b) () **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do art. 3.º da Lei Complementar nº 123/2006.
- c) Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e § 2º, art. 4º da lei federal 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito da preferência como critério de desempate no procedimento licitatório deste Pregão Eletrônico, realizado pela Prefeitura de Jaboticabal/SP, bem como desfrutar dos benefícios previstos em Lei.

Por ser verdade assina a presente.

Local e data.

(Assinatura, RG e CPF do declarante)
Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ANEXO – V PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2025

As amostras/documentos técnicos serão analisadas(dos) seguindo a metodologia de análise a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
1	BOLINHO MISTO CONGELADO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
2	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
3	CARNE BOVINA EM TIRAS OU ISCAS CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco
4	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
		3. Análise Sensorial	ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
5	CARNE MOÍDA SUÍNA CONGELADAS IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
6	CARNE SUÍNA EM CUBOS RESFRIADA OU CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
7	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
8	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (assado, refogado ou em molho) deverá manter-se íntegro e não “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
9	FILÉ DE PEITO DE FRANGO OU	1. Especificações do Edital	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá manter-se íntegro e ter seu



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
	GALINHA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA NO IQF	2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações / determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
10	FILÉ DE PEIXE CONGELADO MERLUZA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva.
11	FILÉ DE PEIXE CONGELADO TILÁPIA ISCA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
12	CARNE ISCAS SUÍNAS CONGELADAS IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
13	LINGUIÇA DEFUMADA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado ou em molho) deverá manter-se íntegro. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar se com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e pele. Não será permitido a presença de matérias estranhas na “massa” do produto.
14	PEITO DE FRANGO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto deverá ter bom desempenho nas preparações, ou seja, ser de fácil e prático manuseio, facilitando o trabalho dos profissionais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
	E/OU GALINHA DESFIADO	3. Análise Sensorial	6. O produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e pele. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
15	PRESUNTO COZIDO E RESFRIADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto deverá apresentar-se firme e manter-se íntegro quando porcionado na fatiadora de frios. 6. O produto deverá apresentar sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas na “massa” do produto.
16	QUEIJO MUÇARELA RESFRIADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto deverá apresentar-se firme e manter-se íntegro quando porcionado na fatiadora de frios. 6. O produto deverá apresentar sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não será permitido a presença de matérias estranhas na “massa” do produto.
17	SALSICHA HOT DOG	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado ou em molho) deverá manter-se íntegro. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e pele. Não será permitido a presença de matérias estranhas na “massa” do produto.

NOTA: Poderá ser penalizada a licitante que agir de forma omissa quanto à entrega das amostras ou que deliberadamente contrariar as condições de entrega das mesmas.

Suelen Fernanda Macri Garcia
Nutricionista



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

ANEXO – VI PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2025

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Pregão para Registro de Preços nº 016/2025 Processo nº 1947-0/2025

Aos ... dias do mês de de, a Prefeitura de Jaboticabal inscrita no CNPJ/MF sob n.º 50.387.844/0001-05, com sede na cidade de Jaboticabal, estado de São Paulo, na Esplanada do Lago “Carlos Rodrigues Serra” n.º 160, bairro Vila Serra doravante designada PREFEITURA representada pelo seu Prefeito, EMERSON RODRIGO CAMARGO, doravante denominado simplesmente ÓRGÃO GERENCIADOR, e do outro lado a empresa a seguir descrita e qualificada, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 7.922, de 10 abril de 2023 e Decreto Municipal nº 8.001, de 23 de agosto de 2023 e demais legislações aplicáveis, bem como as exigências do Edital; conforme documento de credenciamento ou procuração inserta nos autos, resolve registrar os preços, conforme decisão exarada no Processo Licitatório Modalidade **Pregão Eletrônico nº 016/2025**, consoante as seguintes cláusulas e condições:

GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer

Nome: Elisangela Santos Silva

Cargo: Chefe de Gabinete

CPF:

Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social

Nome:

Cargo:

CPF:

....., inscrita no CNPJ sob n.º e Inscrição Estadual sob n.º, sediada na n.º, bairro, na cidade de, estado de, CEP, Fone (), doravante designada DETENTORA, neste ato representada por, portador do R.G. sob n.º e do C.P.F. sob n.º

CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS visando a aquisição de gêneros alimentícios (carnes, frangos, peixes e derivados de leite), destinados aos programas da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social e também para o suprimento proteico dos cardápios de Educação Infantil, Creches, Escolas de Ensino Fundamental e Médio do município de Jaboticabal/SP, conforme especificações constantes do processo licitatório, que fazem parte integrante deste instrumento.

1.2. O objeto deste instrumento deverá estar de acordo com as condições e características contidas no **Pregão Eletrônico nº 016/2025**, com a proposta da DETENTORA, com a Lei



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

Federal nº 14.133/2021 e com as cláusulas desta Ata de Registro de Preços, bem como as demais leis pertinentes.

1.3. Após assinar a Ata de Registro de Preços, a licitante detentora deverá manter sua condição de habilitação e propostas durante o período de vigência da mesma.

CLÁUSULA 2ª - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A ata de registro de preços terá sua vigência iniciada na data da sua assinatura e se estenderá por **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada, por igual período, na forma do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA 3ª - DOS PREÇOS

3.1. A seguir, os itens registrados e os respectivos valores classificados em 1º lugar no certame:

[TABELA COM OS ITENS E PREÇOS ADJUDICADOS]

3.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA 4ª - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

CLÁUSULA 5ª - DA SOLICITAÇÃO DOS PRODUTOS

5.1. O fornecimento do(s) produto(s), registrado nesta Ata se darão mediante de Autorização de Fornecimento/Nota de Empenho/Contratos, sob responsabilidade da unidade de compras pertinente.

5.2. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência anexo ao Edital.

5.3. A fiscalização sobre o fornecimento dos produtos vinculados à presente Ata de Registro de Preços se dará conforme as atribuições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 7.922, de 10 abril de 2023 e Decreto Municipal nº 8.001, de 23 de agosto de 2023.

CLÁUSULA 6ª - DA PUBLICAÇÃO

6.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no Portal Transparência do município, através do endereço eletrônico: <https://transparencia-jaboticabal.smarapd.com.br/#/dinamico/licitacoes/Licitacoes>.

CLÁUSULA 7ª - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. O Município não se obriga a contratar exclusivamente pela Ata de Registro de Preços, podendo cancelar, ou promover licitação específica, quando julgar conveniente nos termos da legislação específica, sem que caiba recurso por parte de detentor.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

7.2. Os dados da Ata de Registro de Preços são decorrentes do **Pregão Eletrônico nº 016/2025**.

7.3. Os casos omissos relativos à execução desta Ata de Registro de Preços serão resolvidos pelas partes, com a estrita observância das disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e legislação complementar aplicável à espécie.

CLÁUSULA 8ª - DO FORO

8.1. Para as questões decorrentes da execução deste instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, fica eleito o foro da Comarca de Jaboticabal/SP, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

8.2. E por estarem assim justas e acordadas, assinam o presente instrumento eletronicamente.

Jaboticabal, na data da assinatura digital, assim considerada a data da última assinatura digital dentre os representantes legais das partes contratantes e testemunhas.

EMERSON RODRIGO CAMARGO
Prefeito

RESPONSÁVEL LEGAL
Detentora



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATANTE: PREFEITURA DE JABOTICABAL

CONTRATADA: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS visando a aquisição de gêneros alimentícios (carne, frangos, peixes e derivados de leite), destinados aos programas da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social e também para o suprimento proteico dos cardápios de Educação Infantil, Creches, Escolas de Ensino Fundamental e Médio do município de Jaboticabal/SP.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pela plataforma eletrônica;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCE/SP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCE/SP – CadTCE/SP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Jaboticabal, aos de de 2025.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	1947-0/2025
Protco.	

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS:

Secretaria solicitante:

Nome: _____

Cargo: Secretário Municipal de _____

CPF: _____

Assinatura: _____