



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

# EDITAL DE LICITAÇÃO

## SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026

Processo Administrativo n.º 5.113-6/2026

#### OBJETO

**REGISTRO DE PREÇOS** visando a futura aquisição de gêneros alimentícios, tipo produtos cárneos, compreendendo carnes bovinas, suínas, de frango e peixe, destinados principalmente à manutenção do cardápio elaborado para alimentação escolar no município de Jaboticabal/SP

**MODO DE DISPUTA:** ABERTO

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** MENOR PREÇO POR ITEM

**EXCLUSIVIDADE ME/EPP:** Item 15 do ANEXO II.

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

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

**TÉRMINO DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS:** 17/06/2026 às 08h30\*

**ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO:** 17/06/2026 às 09h00\*

\* Fuso horário em: Brasília, DF (GMT-3)

#### PREÂMBULO

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 futura aquisição de gêneros alimentícios, tipo produtos cárneos, compreendendo carnes bovinas, suínas, de frango e peixe, destinados principalmente à manutenção do cardápio elaborado para alimentação escolar no 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.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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 futura aquisição de gêneros alimentícios, tipo produtos cárneos, compreendendo carnes bovinas, suínas, de frango e peixe, destinados principalmente à manutenção do cardápio elaborado para alimentação escolar no 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.

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 à 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



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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](mailto: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 Os pedidos de esclarecimentos e impugnações deverão ser enviados/protocolados até as 23:59 do dia 12 de junho de 2026.

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

4.6 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.

4.7 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.

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

4.9 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.

4.10 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.

4.11 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.

## **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](http://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.



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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](http://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](http://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.

**5.9 Para o item 15, 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.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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 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.



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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.

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.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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 e no Portal da Transparência de Jaboticabal, através do endereço eletrônico: [transparencia.jaboticabal.sp.gov.br/Compras.aspx](https://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 conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor e que:

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;



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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

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

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

8.5 Todas as especificações contidas na proposta vinculam seu proponente.

8.6 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.

8.7 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de 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.

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

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

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

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

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

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

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

## **CLÁUSULA 9ª - DA ETAPA DE FORMULAÇÃO DOS LANCES**

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

9.2 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.

9.3 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.

9.4 O intervalo mínimo entre cada lance será de **R\$0,01 (um centavo)**, incidindo sobre o valor do menor lance ofertado, podendo ser alterado durante a etapa de lances a critério do Pregoeiro, visando preservar a vantajosidade e eficiência da disputa.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

9.5 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.

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

9.7 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.

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

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

9.10 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 10ª - DO MODO DE DISPUTA**

10.1 Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o **modo de disputa "aberto"**.

10.2 No modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

10.3 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.

10.4 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.

10.5 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 11ª - DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

11.1 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.

11.2 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.

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

11.3.1 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;

11.3.2 Se a beneficiária, convocada na forma do subitem 11.3.1, 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 11.1, deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto no subitem 11.3.1.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

11.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitem 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;

11.5 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, e não havendo licitante que atenda ao subitem 11.1, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, observado o disposto no art. 60, da Lei federal nº 14.133, de 2021:

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

11.5.2 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;

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

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

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

11.6.1 Empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

11.6.2 Empresas brasileiras;

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

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

## **CLÁUSULA 12ª - DA ACEITABILIDADE DAS MELHORES OFERTAS**

12.1 Será desclassificada a proposta que:

12.1.1 contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

12.2 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.

12.3 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.

12.4 Será solicitada a apresentação da amostra do item, conforme condições exigidas na cláusula 13ª.

12.5 Para cumprimento do prazo de análise de amostra a sessão poderá ser suspensa pelo Pregoeiro.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

12.6 A habilitação do participante, será exigida após concluída a fase de análise de amostras, e deverá ocorrer em sessão reaberta, previamente agendada com os licitantes, que receberão comunicado via chat da plataforma.

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

12.8 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:

12.8.1 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.

12.8.2 No caso de empate de propostas apresentadas por MPEs que se enquadrem no limite estabelecido no subitem **12.8**, será concedido a estas o prazo de **5 (cinco) minutos** para apresentação de nova proposta.

## **CLÁUSULA 13ª - DAS AMOSTRAS E DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS**

13.1 Estão relacionados no **ANEXO – I. A** 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.

### **13.2 SOBRE OS DOCUMENTOS TÉCNICOS:**

13.2.1 Entende-se como DOCUMENTOS TÉCNICOS: catálogos descritivos, fichas técnicas, manuais, folders, declarações do próprio fabricante ou documentos impressos de portal virtual da internet.

13.2.2 Os documentos técnicos deverão fornecer o detalhamento das características solicitadas sendo referenciada à fonte das informações para comprovação da veracidade.

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

13.2.4 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.

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

### **13.3 SOBRE AS AMOSTRAS:**

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

13.3.2 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.

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



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

13.3.3.1 a razão social da licitante;

13.3.3.2 o número da licitação;

13.3.3.3 número/descrição do item do lote;

13.3.4 Não serão avaliadas as amostras:

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

13.3.4.2 em estado de descongelamento;

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

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

13.3.5.1 data de fabricação;

13.3.5.2 prazo de validade (quando houver);

13.3.5.3 número do lote de fabricação;

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

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

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

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

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

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

13.3.11 As amostras apresentadas, não serão devolvidas ao licitante, e servirão de comparação com os produtos entregues após Autorização de Fornecimento.

**13.3.12 SERÁ CARACTERIZADA COMO DESISTÊNCIA DA PROPOSTA A OMISSÃO DA LICITANTE QUANTO À ENTREGA DE SUAS AMOSTRAS E, POR ESTE MOTIVO, PODERÁ SER PENALIZADA COM FUNDAMENTO NO ART. 155, INCISO V, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/21.**

### 13.4 DA CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DAS AMOSTRAS E DOCUMENTOS TÉCNICOS:

13.4.1 Ao término da etapa de lances e negociações, o Pregoeiro convocará os licitantes que se sagraram vencedoras na fase de disputa, para entregar as amostras e os documentos técnicos dos respectivos itens. Deverão ser entregues devidamente identificados com o nome da empresa e a numeração do produto de acordo com o constante no ANEXO – I, no prazo de até **03 (três) dias úteis**, contados a partir da data útil subsequente à da convocação, com possibilidade de prorrogação por mais 02 (dias) úteis desde que solicitado dentro do primeiro prazo, enviando pedido formal através do e-mail [merenda@jaboticabal.sp.gov.br](mailto:merenda@jaboticabal.sp.gov.br), com a justificativa a ser analisada e aceita pelo responsável pela análise e julgamento das amostras.

**13.4.2 As amostras e os documentos técnicos solicitados deverão ser entregues, diretamente, na sede do Departamento de Alimentação Escolar, localizado à Rua Floriano Peixoto, 1.256, Centro. Jaboticabal-SP, CEP: 14.870-810, em dias úteis, nos horários das 7h30 às 11h00 e das 13h00 às 16h00.**



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

13.4.3 Em caso de desclassificação, o Pregoeiro poderá examinar a oferta seguinte na ordem de classificação e, em caso de aceitação do valor proposto, procederá à convocação da respectiva licitante, através do chat da plataforma eletrônica BLL Compras, sendo a ele concedido, o mesmo prazo do 1º lugar para apresentação de suas amostras.

13.4.4 A sessão será suspensa para cumprimento dos prazos de entrega das amostras e documentos técnicos, bem como das respectivas análises.

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

## 13.5 DA ANÁLISE DE CONFORMIDADE DAS AMOSTRAS E DOCUMENTOS TÉCNICOS

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

13.5.2 Após cada análise, a Equipe Técnica ou servidor designado emitirá o respectivo Relatório de Análise de Amostras e o encaminhará ao Pregoeiro para continuidade do certame.

13.5.3 Caso seja constatada a irregularidade ou desconformidade de qualquer amostra, a licitante será desclassificada para o respectivo item e o Pregoeiro poderá examinar a oferta seguinte na ordem de classificação.

## 13.6 DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES:

13.6.1 Os Relatórios de Análise Técnica (Documentos técnicos e Amostras), 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.

## 13.7 DISPOSIÇÕES GERAIS:

13.7.1 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.

13.7.2 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.

## **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



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
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**).



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
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 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 A falsidade das declarações de que trata o item **14.6.1** 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;

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.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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 anexar os documentos de habilitação será de **60 (sessenta) minutos**, contados da solicitação do Pregoeiro através do "chat" da plataforma eletrônica.

15.3 **Após análise dos documentos de habilitação, caso seja constatada a ausência ou irregularidade de qualquer documento ou declaração, o Pregoeiro poderá conceder ao respectivo participante o prazo máximo de 30 (TRINTA) MINUTOS para regularização de sua documentação, podendo este prazo ser prorrogado mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro.**

15.4 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).

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

15.6 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.

15.7 **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;**

15.8 O Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item **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:

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

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

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



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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

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

15.12 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.

15.13 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.

15.14 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.

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

15.16 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.

15.17 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.

15.18 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.

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

15.20 Estarão dispensadas de encaminhamento nos moldes do item **15.18** a documentação passível de verificação de autenticidade por meio eletrônico e declarações assinadas digitalmente.

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.

## 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 10 (dez) 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.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

16.4 Os recursos e contrarrazões deverão ser enviados/protocolados até as 23:59 do último dia do seu respectivo prazo.

16.5 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.

16.6 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/>).

16.7 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.

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

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

16.10 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 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.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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](http://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.

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.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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 Ou 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

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:



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

- 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 a necessidade da Prefeitura de Jaboticabal, em até 03 (três) dias úteis após cada eventual solicitação de entrega, mediante Autorização de Fornecimento, a ser entregue no Departamento de Alimentação Escolar do município de Jaboticabal/SP, localizada na Rua Floriano Peixoto, 1.256. Centro. CEP: 14.870-810. Jaboticabal-SP, de segunda a sexta-feira, das 07h00 às 11h00 e das 13h00 às 15h00.

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.

### **CLÁUSULA 24ª - DO RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

24.1 A Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, através do Departamento de Alimentação Escolar 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;



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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](http://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](http://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](mailto:licitacao@jaboticabal.sp.gov.br).

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.



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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:

<b>ANEXO I</b>	Termo de Referência
<b>ANEXO I. A</b>	Metodologia de Análise Técnica
<b>ANEXO II</b>	Modelo de Proposta Financeira
<b>ANEXO III</b>	Declaração Unificada
<b>ANEXO IV</b>	Minuta da Ata de Registro de Preços
<b>ANEXO V</b>	Minuta do Termo de Contrato

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 28 de maio de 2026.

---

**EMERSON RODRIGO CAMARGO**

Prefeito



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

**ANEXO – I**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, TIPO PRODUTOS CÁRNEOS, COMPREENDENDO CARNES BOVINAS, SUÍNAS, DE FRANGO E PEIXE, DESTINADOS PRINCIPALMENTE À MANUTENÇÃO DO CARDÁPIO ELABORADO PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE JABOTICABAL-SP.

**2. IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE**

Solicitação feita através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, através do Departamento de Alimentação Escolar, localizado na Rua Floriano Peixoto, 1.256 – CENTRO. Jaboticabal/SP, CEP. 14.870-810. Prefeitura Municipal de Jaboticabal, CNPJ 50.387.844/0001-05.

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

- 1.1. Este termo trata da aquisição de alimentos tipo produtos cárneos para preparo da alimentação escolar, compondo ao cardápio índice mínima de proteína adequado e balanceado, fornecida diariamente durante o período letivo a todos os alunos matriculados na rede pública de ensino do município.
- 1.1. O fornecimento dos produtos deverão contemplar toda logística necessária, devendo a contratada ser responsável pela entrega.
- 1.1. O critério de Julgamento adotado para aquisição poderá ser de MENOR PREÇO POR ITEM.
- 1.1. Os produtos propostos deverão, obrigatoriamente, atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e fiscalização de qualidade industrial, cuja apresentação em desconformidade ensejará em desclassificação e/ou aplicação de sanções administrativas cabíveis.
- 1.1. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com as especificações solicitadas, consoante disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

**1. DETALHAMENTO DO OBJETO**

1.1. Para fins de elaboração de proposta que atenda plenamente as condições impostas, conforme previsto no ETP, poderá ser considerada a possibilidade de prorrogação de vigência, havendo saldo quantitativo, junto a futuras atas de registro de preços, comprovada vantajosidade, com base no artigo 84 da Lei Federal 14.133/2021.

1.1. Segue relacionado na tabela 1, abaixo, os itens com respectivos descritivos técnicos completos e quantitativos:



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

Tabela1 – Descritivo técnico detalhado

ITEM	COTA	UN	PRODUTO	QNT	R\$ ESTIMADO
1	AMPLA	KG	<p><b>BOLINHO MISTO_CONGELADO IQF</b> Produto misto constituído de 70 % cortes traseiros de carne bovina e 30% de cortes traseiros de carne suína, isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Não deverá conter soja, glúten e alimentos alergênicos. Poderá ser acrescido de farinha de arroz e temperos naturais como sal, alho, cebola, páprica e similares, devendo apresentar formato uniforme e característico de almôndega (esférico e maciço), com <b>peso aproximado de 20 gramas por unidade</b>, bem como características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura.</p> <p>A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b>. A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.</p>	8.400	R\$ 32,29
2	AMPLA	KG	<p><b>CARNE BOVINA EM CUBOS_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne bovina <i>in natura</i>, exclusivamente dos cortes <b>Coxão mole ou Patinho</b>, isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. <b>Os cubos deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 2 cm.</b></p> <p>A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b>. A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.</p>	16.800	R\$ 43,76
3	AMPLA	KG	<p><b>CARNE BOVINA EM TIRAS OU ISCAS_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne bovina <i>in natura</i>, exclusivamente dos cortes <b>Coxão mole ou Patinho</b>, isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. <b>As tiras/iscas deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 6 cm x 1,5 cm (Largura x Altura x Espessura).</b></p> <p>A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b>. A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.</p>	16.800	R\$ 45,77



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	COTA	UN	PRODUTO	QNT	R\$ ESTIMADO
4	AMPLA	KG	<b>CARNE BOVINA MOÍDA_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne bovina <i>in natura</i> , exclusivamente do corte <b>Patinho</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.	16.800	R\$ 43,18
5	AMPLA	KG	<b>CARNE DE FRANGO/GALINHA DESFIADO_CONGELADO</b> Produto obtido de carne de frango/galinha, exclusivamente do corte <b>Peito</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Não deverá conter soja e glúten. Poderá ser acrescido de temperos naturais como sal, alho, cebola, páprica e similares, devendo apresentar-se <b>crú, desfiado e congelado</b> . Deverá também apresentar as características organolépticas próprias, incluindo cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de hematomas e excesso de sebo ou gordura. A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.	7.200	R\$ 41,61
6	AMPLA	KG	<b>CARNE DE FRANGO/GALINHA EM CUBOS_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne de frango/galinha <i>in natura</i> , exclusivamente dos cortes <b>Coxa e Sobrecoxa</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas, hematomas e excesso de sebo ou gordura. <b>Os cubos deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 2 cm</b> . A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.	16.800	R\$ 31,64
7	AMPLA	KG	<b>CARNE DE FRANGO/GALINHA EM TIRAS OU ISCAS_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne de frango/galinha <i>in natura</i> , exclusivamente do corte <b>Peito</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas, hematomas e excesso de sebo ou gordura. <b>As tiras/iscas deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 6 cm x 1,5 cm (Largura x Altura x Espessura)</b> . A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.	16.800	R\$ 31,98



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	COTA	UN	PRODUTO	QNT	R\$ ESTIMADO
8	AMPLA	KG	<p><b>CARNE DE PEIXE: FILÉ DE MERLUZA_CONGELADO IQF</b></p> <p>Produto obtido de carne de peixe <i>in natura</i>, exclusivamente de peixe de água salgada da espécie <b>Merluza</b>, isento de espinhos e de tecidos inferiores, tais como pele, escamas, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de gordura. <b>Os filés deverão ser uniformes, com aproximadamente 5 cm x 8 cm x 1,5 cm (Largura x Altura x Espessura) e 30 gramas por unidade.</b></p> <p>A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b>acondicinando 1 à 2 kg do alimento.</b> A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.</p>	6.000	R\$ 43,61
9	AMPLA	KG	<p><b>CARNE DE PEIXE: FILÉ DE TILÁPIA_CONGELADO IQF</b></p> <p>Produto obtido de carne de peixe <i>in natura</i>, exclusivamente de peixe de água doce da espécie <b>Tilápia</b>, isento de espinhos e de tecidos inferiores, tais como pele, escamas, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de gordura. <b>Os filés deverão ser uniformes, com aproximadamente 5 cm x 8 cm x 1,5 cm (Largura x Altura x Espessura) e 30 gramas por unidade.</b></p> <p>A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b>acondicinando 1 à 2 kg do alimento.</b> A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.</p>	6.000	R\$ 55,22
10	AMPLA	KG	<p><b>CARNE SUÍNA EM CUBOS_CONGELADO IQF</b></p> <p>Produto obtido de carne suína <i>in natura</i>, exclusivamente do corte <b>Pernil</b>, isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. <b>Os cubos deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 2 cm.</b></p> <p>A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b>acondicinando 1 à 2 kg do alimento.</b> A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.</p>	8.400	R\$ 23,23
11	AMPLA	KG	<p><b>CARNE SUÍNA EM TIRAS OU ISCAS_CONGELADO IQF</b></p> <p>Produto obtido de carne suína <i>in natura</i>, exclusivamente do corte <b>Pernil</b>, isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. <b>As tiras/iscas deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 6 cm x 1,5 cm (Largura x Altura x Espessura).</b></p> <p>A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b>acondicinando 1 à 2 kg do alimento.</b> A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.</p>	8.400	R\$ 28,41



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	COTA	UN	PRODUTO	QNT	R\$ ESTIMADO
12	AMPLA	KG	<b>CARNE SUÍNA MOÍDA_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne suína <i>in natura</i> , exclusivamente do corte <b>Pernil</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.	6.000	R\$ 27,13
13	AMPLA	KG	<b>PRESUNTO COZIDO_RESFRIADO</b> Produto obtido exclusivamente de carne suína, proveniente de pernil, submetido a processo tecnológico adequado de cura, cocção e resfriamento, podendo ser acrescido de água, sais de cura, açúcares, estabilizantes e condimentos permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo cor rosada uniforme, aroma e sabor suaves e característicos, textura firme e fatiável, isento de odores estranhos, sabores desagradáveis, manchas, bores, exsudação excessiva ou presença de cartilagens, ossos e fragmentos indesejáveis. Deverá ser apresentado em peça íntegra, embalada à vácuo, com <b>peso aproximado de 3,5 kg cada</b> . A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, devidamente selada, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rotulagem com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.	3.600	R\$ 33,55
14	AMPLA	KG	<b>QUEIJO MUÇARELA_RESFRIADO</b> Produto obtido a partir de leite de vaca pasteurizado, por meio de coagulação enzimática, dessoragem, filagem e salga, podendo conter fermentos lácteos, coalho, cloreto de cálcio e demais aditivos permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo cor branca a levemente amarelada, sabor suave e levemente salgado, aroma característico e textura firme, elástica e homogênea, própria para fatiamento e derretimento, isento de odores estranhos, sabores desagradáveis, manchas, bores, sujidades ou quaisquer materiais indesejáveis. Deverá ser apresentado em peça íntegra (blocos em formato regular), embalada à vácuo ou em atmosfera modificada, com <b>peso aproximado de 4 kg cada</b> . A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, devidamente selada, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rotulagem com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.	3.600	R\$ 49,74
15	RESERVA ME/EPP	KG	<b>SALSICHA HOT DOG_CONGELADO</b> Produto cárneo industrializado, cozido e embutido, elaborado a partir de carnes de animais (bovina, suína e/ou de aves), adicionado de ingredientes, condimentos e aditivos permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo formato cilíndrico uniforme, cor rosada e homogênea, aroma e sabor suaves e característicos, textura macia, firme e uniforme, isento de odores estranhos, sabores desagradáveis, manchas, bores ou presença de cartilagens, ossos e fragmentos indesejáveis, além de sinais de descongelamento, como presença de líquidos, cristais excessivos de gelo ou alteração de textura. Deverá ser apresentado <b>congelada</b> e embalada à vácuo. A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, devidamente selada, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rotulagem com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 3 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.	6.000	R\$ 16,03



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 7.692 de 07 de junho de 2022.

1.1. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Termo de Referência e estudos realizados.

1.1. O fornecimento poderá dar-se de forma parcelada, limitando-se ao total de acordo com as quantidades e/ou serviços especificados.

1.1. Esta solicitação se refere a difusão de um certame licitatório destinado à aquisição de alimentos, do tipo produtos cárneos, a serem custeados com programas específicos para finalidade aplicada (PNAE e Convênio Estado/Município). Tal demanda está alinhada às especificações e quantitativos detalhados na tabela supracitada neste Termo de Referência, visando atender a um período mínimo estimado de 12 (doze) meses.

1.1. Esses produtos serão administrados pelo Departamento de Alimentação Escolar da SECEL.

## 1. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A contratação se encontra fundamentada no Estudo Técnico Preliminar, anexo a este termo.

1.1. A oferta de merenda escolar é fundamental para garantir a segurança alimentar e o bem-estar dos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social.

1.1. A alimentação adequada é essencial para o crescimento, desenvolvimento cognitivo e bom desempenho escolar, influenciando diretamente na concentração, na participação em atividades e na aprendizagem.

1.1. Considerando ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desse direito aos alunos da rede pública de ensino do município de Jaboticabal.

1.1. O Município atende, aproximadamente, 9.000 alunos regularmente matriculados na rede pública, considerando desde ensino infantil (a partir de 06 meses de idade), ensino básico (fundamental e médio) e Educação de Jovens e Adultos.

1.1. Através da aquisição dos alimentos, com a utilização dos recursos do PNAE, e também recursos do convênio firmado entre Estado e Município, é possível o atendimento do direito à alimentação aos alunos.

1.1. Demais disposições e justificativas encontram-se pormenorizada em tópicos específicos dos Estudo Técnico Preliminar, apêndice do processo aquisitivo.

## 2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

2.1. A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos itens por meio de fornecedores habilitados mediante Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, por se tratarem de itens comuns e consumo quase imediato.

2.2. A solução que mais atende seria a de levantamento dos itens com valor de mercado e a realização de um processo Licitatório de aquisição para atender as demandas da Administração Pública Municipal.

2.3. A solução envolve selecionar, comprar e entregar uma variedade de produtos alimentícios que atendam às necessidades do município e de todos que irão consumi-los.

2.4. O ciclo de vida do presente objeto deste Termo será de 12 (doze) meses, não carecendo de renovação do mesmo, a não ser que detenha obrigações a pagar, ou seja, devidamente justificado.

2.5. Demais informações encontram-se pormenorizadas em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

### 3. VALOR ESTIMADO E DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

- 3.1. O custo estimado total da presente contratação é de R\$ 5.505.132,00 (cinco milhões, quinhentos e cinco mil, cento e trinta e dois reais).
- 3.2. Para fins de elaboração do cálculo do valor estimado, foram consideradas pesquisas de preço com empresas do segmento, para orçamentos estimados nas condições estabelecidas. Em consonância com o Art. 23, da Lei Federal 14.133/2021, além de cotações comerciais com fornecedores, buscou-se também a pesquisa em sites de amplo acesso do seguimento, e plataformas e portais de divulgação de compras públicas que contém a estimativa e valor homologado para compra dos itens, sendo eles Portal Nacional de Compras Públicas – PNCP ([https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo\\_proposta&pagina=1](https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1)).
- 3.3. As despesas decorrentes da execução desta contratação correrão à conta da dotação orçamentária correspondente à demandante no exercício financeiro, vinculados aos Recursos recebidos pelo PNAE, convênio Estado Município e Tesouro Próprio.

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### Sustentabilidade

4.1. Por se tratarem, em sua maioria, de produtos perecíveis que não serão armazenados em grandes quantidades e apenas solicitados a partir de uma demanda programada, deveremos ser observadas, apenas, o descarte de suas embalagens, a forma como serão entregue e o seu armazenamento.

- 4.1.1. Descartar de forma correta as embalagens, armazenar os produtos para que sejam garantidas suas qualidades e características, respeitando suas validades, observar as entregas dos produtos por parte de fornecedores/transportadoras, ao modo que cada item venha acomodado de acordo com suas características específicas e garantir o armazenamento de produtos que devam ser entregues com resfriamento ou congelamento em temperaturas adequadas conforme normas sanitárias.

#### Subcontratação

- 4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto.

#### Garantia da contratação

- 4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar

#### Reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte

- 4.4. Considerando o valor global estimado para este processo aquisitivo, serão **exclusivos** para participação de empresas enquadradas economicamente na condição de **ME/EPP**, conforme Art.48, inciso I, da LC nº 123/2006, **o item 15.**

#### Fase de Apresentação de Documentos Técnicos e Amostras dos produtos

- 4.5. Serão exigidas amostras (**duas vias de cada item**) acompanhadas de fichas técnicas dos itens conforme estabelecida esta informação no descritivo da Tabela 1.
- 4.6. Os documentos técnicos deverão fornecer o detalhamento das características solicitadas sendo referenciada à fonte das informações para comprovação da veracidade.
- 4.7. Estão relacionados no ANEXO I. A, os itens e respectivas metodologia para análise das Amostras e Documentos Técnicos exigidos.



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

- 4.8. O **prazo de entrega das Amostras e Documentos Técnicos** será de **até 03 (três) dias úteis**, com possibilidade de **prorrogação por mais 02 (dias) úteis** desde que solicitado dentro do primeiro prazo, enviando pedido formal através do e-mail [merenda@jaboticabal.sp.gov.br](mailto:merenda@jaboticabal.sp.gov.br), com a justificativa a ser analisada e aceita pelo responsável pela análise e julgamento das amostras.
- 4.9. A não apresentação da amostra e documentos técnicos no prazo estipulado implicará a desclassificação da proposta para o respectivo item.
- 4.10. As amostras físicas apresentadas, não serão devolvidas ao licitante, e servirão de comparação com os produtos entregues após Autorização de Fornecimento.
- 4.11. Os documentos técnicos e/ou amostras serão avaliados tecnicamente para que seja observada a compatibilidade dos produtos apresentados com as descrições técnicas contidas no Termo de Referência.
- 4.12. A ausência da entrega no prazo exigido, tanto de quaisquer catálogos técnicos, e/ou amostra, ou a reprovação na avaliação dos mesmos, conforme critérios objetivos indicados implicará a desclassificação da proposta referente ao item avaliado.
- 4.13. **As amostras físicas**, quando solicitadas, deverão ser **entregues no endereço do Departamento de Alimentação Escolar, localizado à Rua Floriano Peixoto, 1.256, Centro. Jaboticabal-SP, CEP: 14.870-810**, em dias úteis, nos horários das 7h30 às 11h00 e das 13h00 às 16h00.
- 4.14. Sendo desclassificada qualquer proposta, será convocada a próxima licitante na sequência da ordem de classificação após conclusão da etapa de lances, ainda podendo ser solicitada negociação da oferta apresentada, principalmente no caso de constatar preço incompatível com valor estimado.

### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### Condições de Entrega

- 5.1. O prazo de entrega dos produtos será de **03 (três) dias úteis**, contados da autorização de fornecimento ou ordem de serviço, podendo ser em remessa única.
- 5.2. A periodicidade mínima para entrega do objeto poderá ser quinzenal.
- 5.3. O objeto está submetido a sua **entrega em local indicado na autorização de fornecimento, dentro do município de Jaboticabal-SP**, devendo a contratada organizar a logística respeitando os prazos demais exigências deste termo de referência.
- 5.4. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

#### Local e hora de entrega - centralizada

- 5.5. Os bens deverão ser entregues no horário comercial, preferencialmente de segunda a sexta feira entre 07:00h as 11:00h e entre 13:00h as 15:00h, no **Departamento de Alimentação Escolar do município de Jaboticabal/SP**, localizada na **Rua Floriano Peixoto, 1.256. Centro. CEP: 14.870-810. Jaboticabal-SP**.

#### Garantia, Manutenção e Assistência Técnica

- 5.6. Uma vez notificado, o Contratado realizará a substituição dos itens que apresentarem inconsistências ou qualquer característica imprópria para consumo, no prazo de até 02 (dois) dias úteis.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

- 5.7. O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.
- 5.8. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar material equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, de modo a garantir a continuidade dos fornecimento.
- 5.9. O custo referente ao transporte dos materiais e itens cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

### **Obrigações da contratada**

- 5.10. Efetuar a entrega dos materiais dentro das especificações e/ou condições constantes da proposta vencedora, bem como do edital e seus anexos.
- 5.11. Executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizada pela Contratante.
- 5.12. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente ao Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado.
- 5.13. Responder por todos os ônus referente à entrega, tais como encargos sociais e legais, impostos, seguros e obrigações trabalhista e previdenciários relativos aos seus empregados e demais despesas incidentes direta ou indiretamente decorrentes da entrega do veículo.
- 5.14. Comunicar, preferencialmente, por escrito ao fiscal da CONTRATANTE, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário.
- 5.15. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados quando da entrega dos objetos.
- 5.16. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital.
- 5.17. Os itens fornecidos deverão estar garantidos contra quaisquer problemas oriundos de fabricação, de transporte e descarga no local de entrega, pelo prazo indicado na proposta e nas condições previamente estabelecidas, devendo o fornecedor substituir, por sua conta e nos prazos fixados pelo órgão contratante, os produtos que forem considerados inadequados às especificações, bem como os que forem recusados por defeitos ou apresentarem avarias que comprometam o seu consumo.
- 5.18. Em caso de troca de algum produto, a empresa deverá fazer a substituição no prazo máximo de 02 (dois) dias, contado do recebimento da comunicação expedida pela Administração.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 6.1. O contrato que porventura vier a ser celebrado, decorrente da ata de registro de preços, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Serão designados pela Administração representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do contrato, nos termos do Art. 117, da Lei 14.133/21, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.
- 6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).
- 6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 6.8. O gestor do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 6.9. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o gestor do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, a fim de que a Administração tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 6.10. O prazo de vigência desta contratação para eventuais contratos decorrentes da ata de registro de preços será de 01 (um) ano, contado da data de assinatura do contrato, na forma do art. 105 da Lei 14.133/2021.

### **Do reajustamento em sentido estrito - reajuste**

- 6.11. Os preços contratados conforme negociação são fixos e irremovíveis no prazo de um ano, salvo em situações que comprovem cenários atípicos de força maior, ou configurem eventos de inevitabilidade, devendo ser analisado pela Administração.
- 6.12. Reajustes após o interregno mínimo de um ano do registro da proposta, que solicitado pelo contratado, ou, ainda considerando a possível prorrogação de vigência da Ata de Registro de preços.
- 6.13. Os valores para fins de reajuste estarão condicionados mediante a variação acumulada do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), respeitadas as disposições na Lei Federal 14.133/2021.
- 6.14. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 6.15. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 6.16. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

### **Recebimento do Objeto**

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



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

- 7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 02 (dois) dias corridos, contados do ato de recusa e da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### Liquidação

- 7.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, após o recebimento provisório e definitivo, se for o caso, ocorrerá a liquidação da despesa, nos termos da legislação vigente.
- 7.8. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.
- 7.9. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

### Prazo de pagamento

- 7.10. Para fins de pagamento, a Administração seguirá a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recurso;
- 7.11. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da liquidação da despesa;

### Forma de pagamento

- 7.12. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicado pelo contratado;
- 7.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.14. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.15. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

### **Antecipação de pagamento**

- 7.16. Não haverá a antecipação de pagamento por qualquer solicitação de fornecimento ou prestação de serviços indicados neste Termo de Referência.

### **Cessão de crédito**

- 7.17. Não haverá cessão de crédito devido às peculiaridades do processo licitatório e aquisição dos itens/prestação de serviços.

## **8. DAS PENALIDADES E SANÇÕES**

- 8.1. O Fornecedor adjudicatário deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para fornecimento do objeto adjudicado, sujeitando-se às penalidades constantes nos artigos 162 da Lei 14.133 e suas alterações, dentre elas a suspensão do direito de licitar pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.
- 8.2. A Contratada ficará sujeita, em caso de atraso na execução dos serviços ou fornecimento de bens e produtos, às penalidades previstas no ARTIGO 156, § 4º, da Lei nº 14.133/21, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal:
- Lei Federal nº 14.133/21 – Art. 90 § 5º A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.
- 8.3. Se a infração cometida se caracterizar de má-fé ou causar prejuízos ao abastecimento efetuado pela Prefeitura Municipal de Senhor do Bonfim, poderá esta impor àquela a pena de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Poder Público ou propor à autoridade competente, a declaração de inidoneidade, pelo período de até 02 (dois) anos.
- 8.4. As multas são independentes entre si e a aplicação de uma não exclui a das outras, sendo descontadas do respectivo pagamento, através da retenção dos créditos decorrentes do contrato, até o limite dos valores apurados.

## **9. DOS ANEXOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA**

- 9.1. São anexos do presente Termo de Referência os seguintes documentos:
- Anexo I.A Tabela detalhada da metodologia de análise das amostras solicitadas.

## **10. DOS RESPONSÁVEIS**

- 10.1. Pela demanda:

**SUELEN FERNANDA MACRI GARCIA**  
Nutricionista Responsável – CRN3: 20.319

**ELISANGELA SANTOS SILVA**  
Departamento de Alimentação Escolar

- 10.2. Pela pasta administrativa:

**LUCIA HELENA VASQUES**  
Secretária Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ANEXO - I. A

METODOLOGIA DE ANÁLISE TÉCNICA

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
1	BOLINHO MISTO CONGELADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá "drenar" gordura/óleo em quantidade excessiva. 3. 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 CONGELADO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. 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. 3. 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 IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. 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. 3. 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 CONGELADA IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá "drenar" gordura/óleo em quantidade excessiva. 3. 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.
5	CARNE DE FRANGO/ GALINHA COZIDA E DESFIADO CONGELADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. O produto deverá ter bom desempenho nas preparações, ou seja, ser de fácil e prático manuseio, facilitando o trabalho dos profissionais. 3. 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.



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
6	CARNE DE FRANGO/ GALINHA EM CUBOS CONGELADO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá manter-se íntegro e ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações / determinações vigentes. 3. 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.
7	CARNE DE FRANGO/ GALINHA EM TIRAS OU ISCAS CONGELADO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá manter-se íntegro e ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações / determinações vigentes. 3. 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.
8	CARNE DE PEIXE: FILÉ DE MERLUZA CONGELADO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá "drenar" gordura/óleo em quantidade excessiva. 3. 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.
9	CARNE DE PEIXE: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá "drenar" gordura/óleo em quantidade excessiva. 3. 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.
10	CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. 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. 3. 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.



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
11	CARNE SUÍNA EM TIRAS OU ISCAS CONGELADO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. 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. 3. 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.
12	CARNE SUÍNA MOÍDA CONGELADA IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá "drenar" gordura/óleo em quantidade excessiva. 3. 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	PRESUNTO COZIDO RESFRIADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. O produto deverá apresentar-se firme e manter-se íntegro quando porcionado na fatiadora de frios. 3. 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.
14	QUEIJO MUÇARELA RESFRIADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. O produto deverá apresentar-se firme e manter-se íntegro quando porcionado na fatiadora de frios. 3. 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.
15	SALSICHA HOT DOG CONGELADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	1. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 2. O produto após o preparo (refogado ou em molho) deverá manter-se íntegro. 3. 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.

Responsável pela análise:

**Suelen Fernanda Macri Garcia**  
Nutricionista – CRN3 20.319  
Departamento de Alimentação Escolar



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

## ANEXO – II PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026

### 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	8.400	KG	<b>BOLINHO MISTO_CONGELADO IQF</b> Produto misto constituído de 70 % cortes traseiros de carne bovina e 30% de cortes traseiros de carne suína, isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Não deverá conter soja, glúten e alimentos alergênicos. Poderá ser acrescido de farinha de arroz e temperos naturais como sal, alho, cebola, páprica e similares, devendo apresentar formato uniforme e característico de almôndega (esférico e maciço), com <b>peso aproximado de 20 gramas por unidade</b> , bem como características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISF / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b>acionando 1 à 2</b>			



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				<b>kg do alimento.</b> A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
2	Ampla Concorrência	16.800	KG	<b>CARNE BOVINA EM CUBOS_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne bovina <i>in natura</i> , exclusivamente dos cortes <b>Coxão mole ou Patinho</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. <b>Os cubos deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 2 cm.</b> A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISF / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento.</b> A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
3	Ampla Concorrência	16.800	KG	<b>CARNE BOVINA EM TIRAS OU ISCAS_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne bovina <i>in natura</i> , exclusivamente dos cortes <b>Coxão mole ou Patinho</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. <b>As tiras/iscas deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 6 cm x 1,5 cm (Largura x Altura x Espessura).</b> A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno			



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
4	Ampla Concorrência	16.800	KG	<b>CARNE BOVINA MOÍDA_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne bovina <i>in natura</i> , exclusivamente do corte <b>Patinho</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
5	Ampla Concorrência	7.200	KG	<b>CARNE DE FRANGO/GALINHA DESFIADO_CONGELADO</b> Produto obtido de carne de frango/galinha, exclusivamente do corte <b>Peito</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Não deverá conter soja e glúten. Poderá ser acrescido de temperos naturais como sal, alho, cebola, páprica e similares, devendo apresentar-se <b>crú, desfiado e congelado</b> . Deverá também apresentar as características organolépticas próprias, incluindo cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de hematomas e excesso de sebo ou gordura.			



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
6	Ampla Concorrência	16.800	KG	<b>CARNE DE FRANGO/GALINHA EM CUBOS_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne de frango/galinha <i>in natura</i> , exclusivamente dos cortes <b>Coxa e Sobrecoxa</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas, hematomas e excesso de sebo ou gordura. <b>Os cubos deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 2 cm.</b> A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
7	Ampla Concorrência	16.800	KG	<b>CARNE DE FRANGO/GALINHA EM TIRAS OU ISCAS_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne de frango/galinha <i>in natura</i> , exclusivamente do corte <b>Peito</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar			



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas, hematomas e excesso de sebo ou gordura. <b>As tiras/iscas deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 6 cm x 1,5 cm (Largura x Altura x Espessura).</b> A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISF / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento.</b> A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
8	Ampla Concorrência	6.000	KG	<b>CARNE DE PEIXE: FILÉ DE MERLUZA_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne de peixe <i>in natura</i> , exclusivamente de peixe de água salgada da espécie <b>Merluza</b> , isento de espinhos e de tecidos inferiores, tais como pele, escamas, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de gordura. <b>Os filés deverão ser uniformes, com aproximadamente 5 cm x 8 cm x 1,5 cm (Largura x Altura x Espessura) e 30 gramas por unidade.</b> A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISF / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento.</b> A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo			



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
9	Ampla Concorrência	6.000	KG	<p><b>CARNE DE PEIXE: FILÉ DE TILÁPIA_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne de peixe <i>in natura</i>, exclusivamente de peixe de água doce da espécie <b>Tilápia</b>, isento de espinhos e de tecidos inferiores, tais como pele, escamas, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de gordura. <b>Os filés deverão ser uniformes, com aproximadamente 5 cm x 8 cm x 1,5 cm (Largura x Altura x Espessura) e 30 gramas por unidade.</b> A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISF / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b>acionando 1 à 2 kg do alimento.</b> A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.</p>			
10	Ampla Concorrência	8.400	KG	<p><b>CARNE SUÍNA EM CUBOS_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne suína <i>in natura</i>, exclusivamente do corte <b>Pernil</b>, isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. <b>Os cubos deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 2 cm.</b> A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo</p>			



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
11	Ampla Concorrência	8.400	KG	<b>CARNE SUÍNA EM TIRAS OU ISCAS_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne suína <i>in natura</i> , exclusivamente do corte <b>Pernil</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. <b>As tiras/iscas deverão ser uniformes, com aproximadamente 2 cm x 6 cm x 1,5 cm (Largura x Altura x Espessura)</b> . A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b> acondicionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
12	Ampla Concorrência	6.000	KG	<b>CARNE SUÍNA MOÍDA_CONGELADO IQF</b> Produto obtido de carne suína <i>in natura</i> , exclusivamente do corte <b>Pernil</b> , isento de ossos e de tecidos inferiores, tais como peles, cartilagens, veias, aponeuroses, coágulos, tendões e afins. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo aspecto típico da espécie, consistência firme, não amolecida nem pegajosa, cor, aroma e sabor característicos, sendo isento de manchas esverdeadas e excesso de sebo ou gordura. A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, transparente e termossoldado, adequada ao contato direto com alimentos,			



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rótulo interno e/ou litografado com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b>acionando 1 à 2 kg do alimento</b> . A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
13	Ampla Concorrência	3.600	KG	<b>PRESUNTO COZIDO_RESFRIADO</b> Produto obtido exclusivamente de carne suína, proveniente de pernil, submetido a processo tecnológico adequado de cura, cocção e resfriamento, podendo ser acrescido de água, sais de cura, açúcares, estabilizantes e condimentos permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo cor rosada uniforme, aroma e sabor suaves e característicos, textura firme e fatiável, isento de odores estranhos, sabores desagradáveis, manchas, bolores, exsudação excessiva ou presença de cartilagens, ossos e fragmentos indesejáveis. Deverá ser apresentado em peça íntegra, embalada à vacuo, com <b>peso aproximado de 3,5 kg cada</b> . A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, devidamente selada, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rotulagem com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
14	Ampla Concorrência	3.600	KG	<b>QUEIJO MUÇARELA_RESFRIADO</b> Produto obtido a partir de leite de vaca pasteurizado, por meio de coagulação enzimática, dessoragem, filagem e salga, podendo conter fermentos lácteos, coalho, cloreto de cálcio e demais aditivos permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo cor			



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				<p>branca a levemente amarelada, sabor suave e levemente salgado, aroma característico e textura firme, elástica e homogênea, própria para fatiamento e derretimento, isento de odores estranhos, sabores desagradáveis, manchas, bolores, sujidades ou quaisquer materiais indesejáveis. Deverá ser apresentado em peça íntegra (blocos em formato regular), embalada à vácuo ou em atmosfera modificada, com <b>peso aproximado de 4 kg cada</b>.</p> <p>A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, devidamente selada, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rotulagem com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente. A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.</p>			
15	Exclusivo ME/EPP	6.000	KG	<p><b>SALSICHA HOT DOG_CONGELADO</b></p> <p>Produto cárneo industrializado, cozido e embutido, elaborado a partir de carnes de animais (bovina, suína e/ou de aves), adicionado de ingredientes, condimentos e aditivos permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar características organolépticas próprias, incluindo formato cilíndrico uniforme, cor rosada e homogênea, aroma e sabor suaves e característicos, textura macia, firme e uniforme, isento de odores estranhos, sabores desagradáveis, manchas, bolores ou presença de cartilagens, ossos e fragmentos indesejáveis, além de sinais de descongelamento, como presença de líquidos, cristais excessivos de gelo ou alteração de textura. Deverá ser apresentado <b>congelada</b> e embalada à vácuo.</p> <p>A embalagem primária deverá ser confeccionada em polietileno atóxico, devidamente selada, adequada ao contato direto com alimentos, resistente ao transporte e ao armazenamento, devendo conter rotulagem com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, nome do fabricante, tipo de carne e/ou corte, lista de ingredientes, conteúdo líquido (peso), data de fabricação e validade, lote, número de registro no MAPA – Ministério da Agricultura e Abastecimento (SIF / SISP / DIPOA) e demais informações exigidas pela legislação vigente, <b>acondicionando 3 kg do alimento</b>. A embalagem secundária deverá ser de papelão ondulado reforçado, com abas superiores</p>			



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fis.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	DISPUTA	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				e inferiores devidamente lacradas, contendo etiqueta externa com a identificação completa do produto.			
<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA (R\$)</b>							

DECLARO que os **materiais** 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 úteis a partir da solicitação de entrega, mediante Autorização de Fornecimento.  
**Forma de entrega:** PARCELADA, mediante solicitação de entrega, com a Autorização de Fornecimento.  
**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 DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

## ANEXO – III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026

### 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;



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

- h) Que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas na plataforma eletrônica, assumindo como firmes e verdadeiras.
- i) Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- j) Que os documentos apresentados por meio da plataforma eletrônica são autênticos aos originais;
- k) Que não possui servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante.
- l) Que 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.

### ENQUADRAMENTO ME/EPP

[ ] Que está enquadrada como ME/EPP e 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 a usufruir dos benefícios concedidos pela referida Lei Complementar, com relação à participação em licitações públicas.

[ ] Que NÃO ESTÁ APTA a usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar Federal nº 123/06 e suas alterações, com relação à participação em licitações públicas, por não estar enquadrada como ME/EPP no ano corrente.

Por ser verdade assina a presente.

Local e data.

---

(Assinatura, RG e CPF do declarante)  
Representante Legal



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

**ANEXO – IV**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**Pregão para Registro de Preços nº 043/2026  
Processo nº 5.113-6/2026**

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 043/2026**, consoante as seguintes cláusulas e condições:

**GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

**Nome:** Elisângela Santos Silva  
**Cargo:** Assessor de Gabinete – Chefe do Executivo  
**Matrícula:** 11158

**FISCAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

**Nome:** Flávia Giacometti Giacherini  
**Cargo:** Agente Administrativo  
**Matrícula:** 5520

....., 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 futura aquisição de gêneros alimentícios, tipo produtos cárneos, compreendendo carnes bovinas, suínas, de frango e peixe, destinados principalmente à manutenção do cardápio elaborado para alimentação escolar no 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 043/2026**, com a proposta da DETENTORA, com a Lei



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
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:

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UN. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1						
2						
...						

**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 - DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

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

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

**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.

**5.4.** 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.

**5.5.** A entrega do objeto desta licitação deverá ser executada, conforme a necessidade da Prefeitura de Jaboticabal, em até **03 (três) dias úteis**, após cada eventual solicitação de entrega, mediante Autorização de Fornecimento, no Departamento de Alimentação Escolar



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

do município de Jaboticabal/SP, localizada na Rua Floriano Peixoto, 1.256. Centro. CEP: 14.870-810. Jaboticabal-SP, de segunda a sexta-feira, das 07h00 às 11h00 e das 13h00 às 15h00.

**5.6.** A Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer 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.

**5.7.** 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;

**5.8.** 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 6ª - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

**6.1.** A presente Ata de Registro de Preços será cancelada pelo órgão gerenciador quando a detentora:

- 6.1.1.** descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 6.1.2.** não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 6.1.3.** não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- 6.1.4.** sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

**6.2.** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos subitens 6.1.1. , 6.1.2. e 6.1.4. deste instrumento será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**6.3.** O cancelamento dos preços registrados neste instrumento poderá ocorrer, total ou parcialmente, pelo gerenciador, desde que devidamente comprovados e justificados:

- 6.3.1.** por razão de interesse público;
- 6.3.2.** pelo cancelamento de todos os preços registrados, ou
- 6.3.3.** a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior.

### CLÁUSULA 7ª - DA PUBLICAÇÃO

**7.1.** 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/ata/atasregistropreco> .



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

**CLÁUSULA 8ª - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**8.1.** 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.

**8.2.** Os dados da Ata de Registro de Preços são decorrentes do **Pregão Eletrônico nº 043/2026**.

**8.3.** 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 9ª - DO FORO**

**9.1.** 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.

**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 eletrônica dentre os representantes legais das partes.**



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

## TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

**CONTRATANTE: PREFEITURA DE JABOTICABAL**

**CONTRATADA:** \_\_\_\_\_

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_\_/2026**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS visando a futura aquisição de gêneros alimentícios, tipo produtos cárneos, compreendendo carnes bovinas, suínas, de frango e peixe, destinados principalmente à manutenção do cardápio elaborado para alimentação escolar no 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 nº 01/2020, 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, na data da assinatura digital, assim considerada a data da última assinatura digital dentre os representantes legais.

### AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: \_\_\_\_\_



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: \_\_\_\_\_

(Assinado Eletronicamente)

## RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

### Pelo Órgão Gerenciador:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: \_\_\_\_\_

(Assinado Eletronicamente)

### Pela Detentora:

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

(Assinado Eletronicamente)

## ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: \_\_\_\_\_

(Assinado Eletronicamente)

## GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

(Assinado Eletronicamente)

## DOCUMENTO ASSINADO ELETRONICAMENTE

Assinatura Eletrônica das Partes

\_\_\_\_\_  
**EMERSON RODRIGO CAMARGO**  
Prefeito – Órgão Gerenciador

\_\_\_\_\_  
Detentora

Assinatura Eletrônica do Gestor

\_\_\_\_\_  
Gestor da Ata de Registro  
de Preços



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ANEXO – V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026  
PROCESSO Nº 5.113-6/2026

CONTRATO DE \_\_\_\_\_, QUE ENTRE SI CELEBRAM A  
PREFEITURA DE JABOTICABAL E A EMPRESA  
\_\_\_\_\_.

**CONTRATANTE:** PREFEITURA DE JABOTICABAL, Pessoa Jurídica de direito público interno, CNPJ nº 50.387.844/0001-05, com sede à Esplanada do Lago “Carlos Rodrigues Serra” nº 160, em Jaboticabal/SP, neste ato representada por seu Prefeito, Sr. EMERSON RODRIGO CAMARGO.

**CONTRATADA:** \_\_\_\_\_, sediada na Rua \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_ e Inscrição Estadual sob n.º \_\_\_\_\_, doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, portador do R.G. sob n.º \_\_\_\_\_ e do C.P.F. sob n.º \_\_\_\_\_, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo nº 5.113-6/2026** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 043/2026**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**GESTOR DO CONTRATO:**

Nome:

Cargo:

Matrícula funcional:

**FISCAL DO CONTRATO:**

Nome:

Cargo:

Matrícula funcional:

**CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO**

**1.1.** O objeto do presente contrato constitui-se na aquisição de gêneros alimentícios, tipo produtos cárneos, compreendendo carnes bovinas, suínas, de frango e peixe, destinados principalmente à manutenção do cardápio elaborado para alimentação escolar no município de Jaboticabal/SP, conforme especificações constantes no edital do Pregão Eletrônico nº 043/2026, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, através da Ata de Registro de Preços nº XX/XXXX.

**1.2.** Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

**1.2.1.** O Termo de Referência;



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

1.2.2. O Edital do Pregão Eletrônico nº 043/2026;

1.2.3. A Proposta do contratado;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## CLÁUSULA 2ª - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O presente contrato terá validade de \_\_\_\_\_ **dias/meses**, a partir da data da sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

## CLÁUSULA 3ª - DA FORMA DE FORNECIMENTO

3.1. O fornecimento do objeto deverá ser realizado de acordo com as especificações contidas no edital e seus anexos, mediante solicitação prévia.

3.2. A entrega do objeto deverá ser realizada de forma PARCELADA, em até 03 (três) dias úteis após solicitação de entrega, mediante Autorização de Fornecimento.

3.3. O objeto deverá ser entregue, diretamente, no Departamento de Alimentação Escolar do município de Jaboticabal/SP, localizada na Rua Floriano Peixoto, 1.256. Centro. CEP: 14.870-810. Jaboticabal-SP, de segunda a sexta-feira, das 07h00 às 11h00 e das 13h00 às 15h00.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.7. A Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, através do Departamento de Alimentação Escolar será responsável pelo acompanhamento das entregas executadas pela contratada, verificando sua conformidade com as cláusulas editalícias/contratuais 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 contrato.

## CLÁUSULA 4ª - DOS PREÇOS

4.1. Conforme resultado do Pregão Eletrônico nº 043/2026, faz-se constar, no presente contrato, os itens adjudicados à contratada, bem como suas respectivas marcas e valores:

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01						
02						



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

ITEM	QTD	UN	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
...						
<b>VALOR TOTAL DO CONTRATO</b>						

**4.2.** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## CLÁUSULA 5ª - DO FATURAMENTO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

**5.1.** O faturamento deverá ser feito através de Nota Fiscal, emitida pela contratada, contra a contratante e deverá conter as seguintes informações:

**5.1.1.** A modalidade e o número da Licitação;

**5.1.2.** O número das Autorizações de Fornecimento incluídas no faturamento;

**5.1.3.** O Banco, número da agência e da conta-corrente da CONTRATADA.

**5.2.** As notas fiscais, após aceitas pelo preposto da Prefeitura, serão encaminhadas ao Setor de Empenhos e Controle da Despesa para providências quanto à liquidação e pagamento.

**5.3.** O pagamento será efetuado em **30 dias** após a emissão da nota fiscal de cada fornecimento de material, preferencialmente nos bancos Caixa Econômica Federal (CEF) ou Banco do Brasil S/A.

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

**5.5.** As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas e seu vencimento ocorrerá 30 (trinta) dias após a data da sua reapresentação.

**5.6.** É vedada a emissão de duplicata e a cessão de qualquer crédito decorrente do contrato e de todo e qualquer título de crédito, emitido em razão do mesmo, que conterá necessariamente, a cláusula "Não a Ordem", tirando-lhe o caráter de circulabilidade, eximindo-se a Prefeitura de Jaboticabal, de todo e qualquer pagamento ou obrigação a terceiros, por títulos colocados em cobrança, desconto, caução ou outra modalidade de circulação ou garantia, inclusive quanto aos direitos emergentes do presente contrato e, em hipótese alguma, a Prefeitura de Jaboticabal aceitará tais títulos, os quais serão devolvidos, imediatamente, à pessoa jurídica ou física que os houver apresentado.

## CLÁUSULA 6ª - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

**6.1.** Os preços inicialmente contratados são **fixos e irrevogáveis** pelo período de 12 (doze) meses.

**6.2.** Havendo prorrogação da vigência deste contrato, os preços serão reajustados, aplicando-se como índice de atualização monetária o IPCA acumulado nos últimos 12 (doze) meses ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, com periodicidade anual, nos termos da legislação vigente.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

**6.3.** Os preços deste contrato poderão ser alterados, com as devidas justificativas, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

**6.4.** A solicitação de restabelecimento de equilíbrio econômico-financeiro favorável à contratada deverá ser protocolado no Sistema Prático de Atendimento ao Cidadão, em dias úteis, das 09:00 às 15:00, localizada na sede da contratante.

**6.5.** O prazo de resposta ao pedido de restabelecimento de equilíbrio econômico-financeiro feito pela contratada será de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo.

**6.6.** A data-base para verificação do desequilíbrio econômico-financeiro será a data de assinatura deste contrato.

**CLÁUSULA 7ª - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**7.1.** As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da dotação própria consignada no Orçamento Geral do Município, relativo ao exercício financeiro de 2026, a seguir:

Unidade Orçamentária	02.00.00 – Prefeitura de Jaboticabal 02.xx.xx – Secretaria Municipal de _____ 02.xx.xx – Departamento de _____
Natureza da Despesa	3.3.90.30.00 – Material de Consumo 4.4.90.52.00 – Equipamentos e Material Permanente
Classificação Funcional	15.452.0026.2.091 – Manutenção do Departamento de _____
Ficha/Vínculo	Ficha: xxx / Vínculo: 01.110.00 – Geral Total
Nota(s) de Reserva	xxxx

**7.2.** Em exercícios futuros, correspondentes à vigência do contrato, a despesa com a entrega do objeto correrá a conta de dotações orçamentárias próprias para atendimento de despesas da mesma natureza.

**CLÁUSULA 8ª - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**

São obrigações do Contratante:

**8.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

**8.2.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Contrato;

**8.3.** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

**8.4.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

**8.5.** Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

controvérsia sobre o fornecimento do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

**8.6.** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

**8.7.** Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

**8.8.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

**8.9.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do **equilíbrio econômico-financeiro** feitos pelo contratado no prazo máximo de **30 (trinta) dias**.

**8.10.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

**8.11.** Ficam expressamente reservados à CONTRATANTE, as prerrogativas que lhe são conferidas pelo artigo 104 da Lei nº 14.133, de 2021, no que tange à modificação, extinção, fiscalização, aplicação de sanções e ocupações provisórias.

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

## **CLÁUSULA 9ª - DOS DIREITOS E DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**9.1.** Fornecer o material em perfeitas condições, conforme disposto no edital.

**9.2.** Comunicar à Prefeitura de Jaboticabal, no prazo de vinte e quatro (24) horas após o recebimento do Contrato, qualquer ocorrência anormal, que impeça a entrega do objeto contratado.

**9.3.** A CONTRATADA reconhece por este instrumento que é a única e exclusiva responsável por danos e prejuízos que causar à Prefeitura de Jaboticabal, coisa ou pessoa de terceiros em decorrência da entrega dos materiais, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Prefeitura de Jaboticabal, ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos possam causar.

**9.4.** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

**9.5.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

**9.6.** Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento do fornecimento do objeto;

**9.7.** Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

**9.8.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e



## PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

**9.9.** Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

**9.10.** Vedar a utilização, na execução do objeto, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

**9.11.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao do fornecimento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

**9.12.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

**9.13.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

**9.14.** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

**9.15.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

**9.16.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

**9.17.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

**9.18.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

**9.19.** Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

**9.20.** Disponibilizar ao contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

## CLÁUSULA 10ª - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**10.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

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

**10.2.** Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

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

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

**10.2.4.** Multa:

**10.2.4.1.** dez por cento (10%), pelo atraso injustificado em assinar o Contrato;

**10.2.4.2.** vinte por cento (20%) e suspensão temporária de participar de novas licitações pelo prazo de 05 (cinco) anos, pela recusa injustificada em assinar o Contrato;

**10.2.4.3.** trinta por cento (30%), pela inexecução total do contrato.

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



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

**10.4.** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

## CLÁUSULA 11ª - DAS HIPÓTESES DE EXTINÇÃO DO CONTRATO

**11.1.** O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

**11.2.** O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

**11.2.1.** A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

**11.2.2.** Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

**11.3.** O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**11.3.1.** Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

**11.3.2.1.** Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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

**11.4.1.** Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

**11.4.2.** Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

**11.4.3.** Indenizações e multas.

**11.5.** A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

**11.6.** O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à extinção do contrato por ato unilateral e escrito do contratante e à aplicação das penalidades cabíveis.

**11.7.** O contratante poderá conceder prazo para que o contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de extinção contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

**11.8.** O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

## CLÁUSULA 12ª - DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

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

**12.2.** O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**12.3.** As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

## CLÁUSULA 13ª - DOS CASOS OMISSOS

**13.1.** Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.



Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

**CLÁUSULA 14ª - PUBLICAÇÃO**

**14.1.** Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012, no Portal Transparência do município, através do endereço eletrônico: <https://transparencia-jaboticabal.smarapd.com.br/#/dinamico/contratos/contratos>.

**CLÁUSULA 15ª - DO FORO**

**15.1.** 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.

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 eletrônica dentre os representantes legais das partes.**



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

## TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

**CONTRATANTE: PREFEITURA DE JABOTICABAL**

**CONTRATADA: \_\_\_\_\_**

**CONTRATO Nº \_\_\_\_\_/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2026**

**OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios, tipo produtos cárneos, compreendendo carnes bovinas, suínas, de frango e peixe, destinados principalmente à manutenção do cardápio elaborado para alimentação escolar no 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 pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial 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 TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, 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, na data da assinatura digital, assim considerada a data da última assinatura digital dentre os representantes legais.**

### AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: \_\_\_\_\_



# PREFEITURA DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	5.113-6/2026
Protco.	

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

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: \_\_\_\_\_

(Assinado Eletronicamente)

## RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

### Pela Contratante:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: \_\_\_\_\_

(Assinado Eletronicamente)

### Pela Contratada:

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

(Assinado Eletronicamente)

## ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: \_\_\_\_\_

(Assinado Eletronicamente)

## GESTOR DO CONTRATO:

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

(Assinado Eletronicamente)

## DOCUMENTO ASSINADO ELETRONICAMENTE

Assinatura Eletrônica das Partes

\_\_\_\_\_  
**EMERSON RODRIGO CAMARGO**  
Prefeito – Contratante

\_\_\_\_\_  
**Contratada**

Demais assinaturas eletrônicas

\_\_\_\_\_  
**Gestor do Contrato**