



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

**PREGÃO**  
**ELETRÔNICO**  
**021/2024**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE TAQUARITINGA - SP**

**OBJETO:** Registro de Preços para fornecimento de carnes e derivados em atendimento a Central de Alimentação Municipal (Cozinha Piloto), os quais serão entregues de forma parcelada e necessária, por um período de 12 (doze) meses.

**INTERESSADOS: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO MUNICIPAL**

**TIPO DE LICITAÇÃO:** menor preço

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:** Até o dia 16 de dezembro de 2024.

**HORÁRIO:** Às 08h00

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE LANCES:** 16 de dezembro de 2024.

**HORÁRIO:** Às 08h15

**LOCAL:** [www.licitacaotaquaritinga.com](http://www.licitacaotaquaritinga.com)

**MODO DE DISPUTA:** Aberto

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** Para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

**CONSULTAS E INFORMAÇÕES:** Setor de Licitações, situado à Rua Romeu Marsico, nº 200, Centro, Taquaritinga/SP, das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h00, ou baixado gratuitamente através do endereço de eletrônico [www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br) e através do e-mail: [licitacaoecompras@taquaritinga.sp.gov.br](mailto:licitacaoecompras@taquaritinga.sp.gov.br).



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

**EDITAL Nº 045/2024**

LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA Aberta a Todos para os itens: 01 a 17

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA – MODO EXCLUSIVO para o item: 18**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2024.**

**Processo Administrativo nº 055/2024**

Torna-se público que Prefeitura Municipal de Taquaritinga - SP, por meio do Departamento de Compras e Licitações, sediado na Rua Romeu Mársico, nº 200, Centro, no município de Taquaritinga, Estado de São Paulo, Cep: 15.900-072, realizará licitação, para registro de preços na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar n. 123 de 14.12.2006, Lei Complementar 147 de 07.08.2014, Decreto federal 11.462, de 31 de março de 2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

## **1. DO OBJETO**

- 1.1. Registro de Preços para fornecimento de carnes e derivados em atendimento a Central de Alimentação Municipal (Cozinha Piloto), os quais serão entregues de forma parcelada e necessária, por um período de 12 (doze) meses.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

## **2. DO REGISTRO DE PREÇOS**

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

## **3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

- 3.1 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento na página eletrônica de licitações [www.licitacaotaquaritinga.com.br](http://www.licitacaotaquaritinga.com.br).



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

3.2 O licitante deverá estar credenciado, preferencialmente de forma direta na página eletrônica de licitações, em até, no mínimo, uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

3.3 O provedor do sistema eletrônico poderá cobrar pelos custos de utilização dos recursos de tecnologia da informação, nos termos do regulamento do sistema.

3.4 O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a provedora do sistema eletrônico, o percentual estabelecido, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

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

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

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

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

3.9 Não poderão disputar esta licitação:

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

3.9.2 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;

3.9.3 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,



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

3.9.5 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;

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

3.9.7 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;

3.9.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

3.9.9 pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.9.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.9.11 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.

3.10 O impedimento de que trata o item 3.9.4 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.

3.11 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.2. e 3.9.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.13 O disposto nos itens 3.9.2 e 3.9.3 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.

3.14 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.15 A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

4.2 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.11 deste Edital.

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

4.3.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

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

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

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

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

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

4.7 A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

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

4.11 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

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

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

4.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

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

4.12.2 percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

## **5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

1.1.1. *valor unitário*

1.1.2. *Marca;*



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

1.1.3. *Fabricante;*

1.1.4. *Quantidade cotada,*

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

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

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

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

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

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

5.7 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

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

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

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

5.8.3 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

5.9 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após



## Prefeitura Municipal de Taquaritinga

### Estado de São Paulo

o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$0,10 (dez centavos)**.

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

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

6.11 Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

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

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

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

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

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

6.12 Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.12.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.12.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

6.13 Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.17 No caso de desconexão com o Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a 30 (trinta) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.20.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

6.20.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

6.21 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

6.21.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.21.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.21.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.21.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.21.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.21.2.2 empresas brasileiras;

6.21.2.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

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

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

6.22.5 O Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.22.6 É facultado ao Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.23 Após a negociação do preço, o Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

### **7. DA FASE DE JULGAMENTO**

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 SICAF, caso a empresa seja cadastrada em tal órgão, o qual, não será obrigatório;

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

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

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

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

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



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

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

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

7.4 Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 4.5 deste edital.

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

7.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1 contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

7.8.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8.2 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.8.3 Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.8.4 Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

7.8.5 Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

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

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

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

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



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

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

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

### **8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

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

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

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

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

8.4 Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10 % para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada digitalmente.



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

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

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

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

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

8.9.1 A habilitação poderá ser verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos, porém, neste certame, não será obrigatório o cadastro em tal órgão.

8.9.2 Caso a empresa seja cadastrada no SICAF, é de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

8.9.3 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

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

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

8.11 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas,



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

prorrogável por igual período, contado da solicitação do Agente de Contratação/Comissão.

8.11.1 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

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

8.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.12.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

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

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

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

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

8.15 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.

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



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

8.17 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

8.18 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

### **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 2 (dois) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

9.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

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

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

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



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

### **10. DAS ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

10.1 A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, ou supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

10.2 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do artigo 124 da Lei 14.133, de 2021.

10.3 Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

10.4 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

10.5 A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

10.6 No caso da impossibilidade de redução de preços para equiparação aos valores de mercado, caberá ao Ordenador da Despesa produzir ato administrativo suspendendo a eficácia do registro de preços, podendo recair sobre parte ou a totalidade da respectiva ata.

10.7 Quando o preço registrado se tornar inferior ao preço praticado no mercado, e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, a Edilidade poderá:

10.8 Se constatado o desequilíbrio, liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos;

10.9 Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação. Parágrafo único. Não havendo êxito nas negociações, a Edilidade deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

### **11. DO CANCELAMENTO DA ARP**

11.1 O registro do fornecedor será cancelado quando:



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

I - descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente da ata, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

IV - sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

V- recusar-se, injustificadamente, ao atendimento da demanda solicitada, dentro da quantidade estimada na ata;

VI - deixar, injustificadamente, de assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

11.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do caput será formalizado por despacho fundamentado.

11.3 O cancelamento do registro de preços também poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

I - Por razão de interesse público; ou

II - A pedido do fornecedor.

11.4 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, sem aplicação de penalidades, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

12.5 A ata de registro de preços poderá ser rescindida nas hipóteses previstas para a rescisão dos contratos em geral.

## **12. DOS RECURSOS**

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

12.2 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

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

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

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

12.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

12.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

12.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br).

### **13. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

13.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.

13.1.1 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

13.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

13.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

13.2.1 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

13.2.2 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

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

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

13.3.2 (b) quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

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

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

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

### **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

14.1.1 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;

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



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

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

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

14.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

14.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

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

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

14.1.3.1 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;

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

14.1.5 fraudar a licitação

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

14.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

14.2 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:

14.2.1 advertência;

14.2.2 multa;

14.2.3 impedimento de licitar e contratar e



## Prefeitura Municipal de Taquaritinga

### Estado de São Paulo

14.2.4 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.

14.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2 as peculiaridades do caso concreto

14.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

14.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 2 **(dois) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1 Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2 Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

14.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

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

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

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

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

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

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

## **15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

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

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



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

15.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados preferencialmente por forma eletrônica, *pelo e-mail: [licitacaoecompras@taquaritinga.sp.gov.br](mailto:licitacaoecompras@taquaritinga.sp.gov.br) ou protocolada no Endereço: Rua Romeu Marsico, nº200, centro, Taquaritinga/SP*

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

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

15.6 As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão divulgadas, até um dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, por meio dos seguintes endereços eletrônicos: Portal de Licitações do município : **[www.licitacaotaquaritinga.com.br](http://www.licitacaotaquaritinga.com.br)**, e também pelo e-mail: **[licitacaoecompras@taquaritinga.sp.gov.br](mailto:licitacaoecompras@taquaritinga.sp.gov.br)**.

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

### **16. DO PAGAMENTO**

16.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência anexo a este Edital.

### **17. RECURSOS FINANCEIROS**

17.1 Caso sejam efetivadas as compras derivadas do registro de preço desta licitação será para diversos locais do município e as despesas serão suportadas com os recursos orçamentários consignados no orçamento vigente e futuro.

17.2 Trata-se de contratação no Sistema de Registro de Preços, sendo, portanto, dispensada a indicação de dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, de acordo com o estabelecido no artigo 17 do Decreto Federal n.º 11.462, de 31 de março de 2023.

### **18. DO FORO**

18.1 O Foro competente para dirimir quaisquer dúvidas surgidas em decorrência desta licitação é o da Comarca de Taquaritinga/SP, excluído qualquer outro por mais privilegiado que seja.



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

### **19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

19.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

19.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.licitacaotaquaritinga.com.br](http://www.licitacaotaquaritinga.com.br) / [www.taquaritinga.sp.gov.br](http://www.taquaritinga.sp.gov.br).

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

19.11.1 ANEXO I - Termo de Referência

19.11.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

19.11.2 ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

19.11.2.1 Apêndice do Anexo III Cadastro Reserva;

19.11.3 ANEXO III – Modelo de Proposta de Preços;



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

19.11.4 ANEXO IV – Declaração de Microempresas ou Empresa de Pequeno Porte;

19.11.6 ANEXO V – Declaração de Conjunta;

19.11.7 ANEXO VI – Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP.

Taquaritinga, 06 de novembro de 2024.

---

Luciano José de Azevedo

Prefeito Municipal em Exercício



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Registro de Preços para fornecimento de carnes e derivados em atendimento a Central de Alimentação Municipal (Cozinha Piloto), os quais serão entregues de forma parcelada e necessária, por um período de 12 (doze) meses.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	<b>ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA A GRANEL 15 G - PCT MÍNIMO DE 2 KG</b> Descrição do objeto: Carne bovina, água, especiarias, corante caramelo, proteína texturizada de soja, tripolifosfato de sódio, farinha de rosca, cebola, sal, eritorbato de sódio (antioxidante). Composição e requisitos: carboidratos: 1%, lipídeos: 26 %, proteínas 17%, VCT= 176 kcal / 80 g / 5 unidades (15 g). <u>Embalagem: Primária</u> - descrição da embalagem: sacos plásticos em filme PEBD de 2 kg de produto ( peso líquido 2 kg); <u>Secundária</u> - caixa de papelão ondulado, reforçado envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 (dois	447757	kg	10.000	20,38	20.380,00



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	pacotes de peso líquido de 2 Kg de produto (peso líquido, 4Kg) com etiqueta impressa constando: Nome/ Marca / Peso líquido/ Carimbo SIF do Estabelecimento Produtor / Lote e validade / Código/ Regimento interno do produto/Instrução de armazenamento e conservação.					
2	<b>BACON- PCT/CX MÍNIMO DE 2,5 KG</b> <b>Descrição do objeto:</b> CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE:TOUCINHO, APRESENTAÇÃO:EM MANTA, PROCESSAMENTO:SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) <b>Embalagem:</b> - <u>Primária</u> : saco de polietileno de baixa densidade, termos soldado, transparente com capacidade de 2,5kg a 5 kg de produto; - <u>Secundária</u> : caixa de papelão ondulado, reforçado envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade de 2,5kg a 5 kg. <b>Validade:</b> mínima de 4	447504	kg	700	29,88	20.916,00



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	(quatro) meses.					
3	<b>CARNE BOVINA (MÚSCULO) CUBOS RESFRIADO - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 2 KG</b> <b>Descrição do objeto:</b> CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. Carne bovina cubos, corte músculo, resfriado em cubos de 3 cm <sup>2</sup> . Carne proveniente de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e apronevroses. Isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponeuroses. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria	451066	Kg	10.000	29,17	291.700,00



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade.</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo o peso mínimo de 2 (dois) kgs do produto -<u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem, lacrada com fita goma da identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 15 (quinze) pacotes com peso líquido unitário de 1 kg (um quilo) cada um.</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.					
4	<b>CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO OU COXÃO MOLE) RESFRIADA - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 2 KG</b>  <b>Descrição do objeto:</b> Carne de 1ª categoria patinho/coxão mole, resfriado, cortado em cubos. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de	451066	KG	15.000	42,2833	634.249,50



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses.</p> <p><b>Peso da unidade:</b> o produto deverá se apresentar em pacotes com peso líquido de 2 a 5 kg sem contra peso.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Devera constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado.</p> <p>Temperatura para entrega na Central de Alimentação Municipal (CAM) – Taquaritinga: abaixo de – 10º C.</p> <p><b>Embalagem:</b> -<u>Primária:</u> plastica atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo o peso máximo de 5 kg do produto. <u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	de estocagem, lacrada com fita goma da identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.					
5	<b>EMPANADOS DE FRANGO - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 1 KG</b>  <b>Descrição do objeto:</b> Produto obtido a partir peito de frango, sem pele, sem osso, em pedaços, empanado com farinha de rosca flocada, sal e condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas e congelados, pré assados, manipulados em condições higiênicas adequadas. ISENTO de gordura trans. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 17 (dezessete) gramas.	462004	Kg	10.000	19,0725	190.725,00



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p><b>Características gerais:</b> Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas nos itens a seguir.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; Os pedaços de carne de aves empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme.</p> <p><b>Características higiênico/sanitárias:</b> A</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>mistura carne de galináceos em pedaços empanados e congelados deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p><b>Prazo de validade: Sob congelamento</b> - mínimo de 6 (seis) meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.</p> <p><b>Embalagem:</b> -<u>Primária</u>: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 Kg (três quilogramas) por embalagem; -<u>Secundária</u>: caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 12,0Kg (doze quilogramas de peso líquido). Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento. Embalagens secundárias diferentes da citada poderão ser propostas pela empresa, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Central de Alimentação Municipal (CAM).</p>					
06	<b>FILÉ DE PEIXE CONGELADO SEM PELE E SEM ESPINHA POLACA DO ALASCA - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 1 KG</b>  Descrição do objeto:	456750	kg	5.000	34,6667	17.333,50



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>Pescado de nome comercial Polaca do Alasca; pertencente a mesma família do cod (bacalhau) do Alasca e do cod (bacalhau) do Atlântico. Livre de aditivos químicos. Forma natural, congelada, majoritariamente na forma de filé, apenas uma vez congelada, o que eleva consideravelmente a qualidade do pescado.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> textura firme e uniforme; cor branca perolada.</p> <p><b>Características microscópicas:</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Quando embalado, o rótulo deverá trazer a denominação do produto.</p> <p><b>Validade:</b> mínima de 6 meses, a contar da data da entrega;</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> polietileno transparente, com capacidade de 01 kg; <u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçada.</p>					



## Prefeitura Municipal de Taquaritinga

### Estado de São Paulo

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
07	<p><b>FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 2 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.</p> <p><b>Características gerais:</b> o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso;cor</p>	447618	Kg	15.000	20,3767	305.650,50



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio.</p> <p><b>Embalagem e peso:</b> <u>Embalagem primária:</u> embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2 a 5 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>					
08	<p><b>HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA CONGELADO À GRANEL</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Carne bovina, gordura bovina, água, proteína</p>	456552	kg	5.000	19,32	96.600



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>vegetal, sal, especiarias, Realçador de sabor: Glutamato Monossódio, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Proteína mínima 15 g / 100g. Não contém glúten, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado à temperatura de - 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem as características físicoquímicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002/SVS/MS, pesando 56g cada.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem pimenta.</p> <p><b>Características</b></p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p><b>higiênico/sanitárias:</b> livre de sujidades, larvas e parasitas. <b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> embalagem de polietileno, transparente e resistente, com etiqueta de identificação, sem perfurações, congelados individualmente tipo IQF e embalados a granel em sacos de até 05 kg; <u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva. O produto deverá estar congelado a uma temperatura de -12°C. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente o número de registro no SIF, SIE ou SIM de acordo com a área geográfica (nacional, estadual ou municipal), identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78 e MA - 2244/97).</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<b>Validade:</b> 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação.					
09	<b>LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA - PCT MÍNIMO 2 KG</b>  <b>Características gerais:</b> a lingüiça deverá ser preparada com carnes não mista, suína selecionada em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos, defumada e resfriada. Toda a carne usada na elaboração da lingüiça de vera ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. Produto de primeira qualidade e não será permitida a adição de CMS (carne	447701	kg	3.000	25,0523	75.156,90



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>mecanicamente separada), e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (Decreto 12.486 de 20/10/1978), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00,sda,e suas posteriores alterações.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> o produto devera apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem devidamente identificadas com o peso.</p> <p><b>Embalagem:</b> -<u>Primária:</u> saco de polietileno transparente atóxico, à vácuo, com peso de 02 a 05 kg; -<u>Secundária:</u> disposta</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>preferencialmente em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF ou Equivalente.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> mínimo de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.</p>					
10	<p><b>LINGÜIÇA DE PERNIL EM GOMOS - PCT MÍNIMO 2 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Carne suína, água, proteína de soja, sal, cebola, alho, açúcar, coentro, pimenta branca, noz moscada. Regulador de acidez: lactato de sódio. Estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico. Realçador de sabor: glutamato monossódico. Aromatizante: aroma natural de alecrim. Antioxidante: isoascorbato de sódio.</p>	480368	kg	5.000	17,4057	87.028,50



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	Conservador: nitrito de sódio. Corante natural: carmim de cochonilha. <b>Embalagem:</b> - <u>Primária</u> : plástica transparente atóxica, à vácuo, de 2 a 5 kg; <u>Secundária</u> : disposta preferencialmente em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF ou Equivalente. <b>Validade:</b> mínima de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.					
11	<b>LOMBO SUÍNO SEM OSSO PICADO TIRAS/ISCAS CONGELADO - PCT MÍNIMO 2 KG</b>  <b>Descrição do objeto:</b> Carne suína in natura, tipo lombo, cortada em tiras/ iscas, sem pele, sem osso, congelado. A carne deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C; Durante o	<b>447518</b> (semelhante)	<b>Kg</b>	<b>10.000</b>	20,7333	207.333,00



## Prefeitura Municipal de Taquaritinga

### Estado de São Paulo

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter no máximo 10% de gordura. Isenta de pele, cartilagens, ossos, apronervroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie.</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	(RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Peso pode de 02 a 5 Kg; <b>Secundária:</b> caixa de papelão reforçada. <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 12 (doze) meses. Data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega.					
12	<b>MORTADELA FATIADA</b> <b>Descrição do objeto:</b> cozido com 100% de carne suína, fatiado, resfriado entre 0 e 4°C, não contendo sujidades, com mínimo aceitável de gordura, pouco sal, e paladar definido.. <b>Peso unitário do produto:</b> Aproximadamente pacotes de 01 kg do produto. <b>Embalagem:</b> O produto deverá ser embalado com materiais	447781	kg	2.000	22,6388	45.277,60



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. = <u>Primária</u>: a vácuo, termoformada, resistente, transparente, atóxica, com capacidade para até 1 (um) quilo do produto. -<u>Secundária</u>: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade totalizando 10 (dez ) quilos.</p> <p>Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>-A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade <b>ou</b> data de vencimento e número de lote) poderá</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. -O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.					
13	<b>PRESUNTO COZIDO FATIADO</b>  <b>Descrição do objeto:</b> O presunto deverá ser preparado de pernis ou carnes de outras partes de suínos sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Não será permitido o emprego na sua preparação de fermentos proteolíticos. Será considerado impróprio para o consumo o presunto cuja carne se apresentar amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, com cheiro e sabor impróprios, alcalina, ou	447774	<b>Kg</b>	<b>2.000</b>	25,4335	50.867,00



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>com outros indícios que denunciem má conservação. As partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas, o presunto deverá ser manipulado em boas condições de higiene.</p> <p><b>Apresentação:</b> fatiado, com peso entre 13 a 15 g cada fatia.</p> <p><b>Características gerais:</b> embutido, resfriado, temperatura de recebimento 4°C, produto de origem animal proveniente de carne suína. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentando superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação e sob a forma fatiado. Dentro do prazo de validade preferencialmente com data de fabricação mínima de 7 dias a partir da data de entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA,</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>número do lote, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Aspecto — próprio; Cor — rosada internamente; Cheiro — próprio; Sabor — próprio. <b>Características físicas e químicas:</b> O presunto deverá apresentar reação de amônia negativa. O pH deverá ser levemente ácido. <b>Embalagem:</b> - <u>Primária:</u> em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes de aproximadamente 1,0 kg; <u>Secundária:</u> de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de aproximadamente 10 kg. As embalagens</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.					
14	<b>PRESUNTO COZIDO EM PEÇA</b>  <b>Descrição do objeto:</b> O presunto deverá ser preparado de pernis ou carnes de outras partes de suínos sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Não será permitido o emprego na sua preparação de fermentos proteolíticos. Será considerado impróprio para o consumo o presunto cuja carne se apresentar amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, com cheiro e sabor impróprios, alcalina, ou com outros indícios que denunciem má conservação. As partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas, o presunto deverá ser manipulado em boas condições de higiene. <b>Características gerais:</b> embutido, resfriado, temperatura de recebimento 4°C,	447771	kg	2.500	21,1009	52.752,25



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>produto de origem animal proveniente de carne suína. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentando superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação e sob a forma de peça inteira. Dentro do prazo de validade preferencialmente com data de fabricação mínima de 7 dias a partir da data de entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado.</p> <p><b>Características físicas e químicas:</b> O presunto deverá apresentar</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	reação de amônia negativa. O pH deverá ser levemente ácido. <b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes de aproximadamente 2,0 kg; <u>Secundária:</u> de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de aproximadamente 20 kg. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. <b>Validade:</b> 90 (noventa) dias					
15	<b>QUEIJO MUSSARELA FATIADO</b>  <b>Descrição do objeto:</b> queijo origem animal (leite de vaca), tipo muçarela,baixo teor de gordura, fatiado e resfriado  <b>Características Sensoriais:</b> Consistência: semi-	446637	kg	3.000	36,3247	108.974,10



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Textura: fibrosa, elástica e fechada.</li> <li>- Cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.</li> <li>- Sabor: láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.</li> <li>- Odor: láctico, pouco perceptível.</li> <li>- Crosta: não possui.</li> <li>- Olhadura: não possui.</li> </ul> <p>Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formato: Paralelepípedo grande.</li> <li>- Peso: 1,0 quilo.</li> </ul> <p><b>Condições de conservação e comercialização:</b> o Queijo Mussarela deverá manter-se a uma temperatura não superior a 10°C.</p> <p><b>Aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração:</b></p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>- Aditivos: são autorizados os aditivos previstos no item 5 do "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos" para queijos de media e alta umidade, segundo corresponda.</p> <p>- Coadjuvantes de tecnologia / elaboração: e autorizado o uso dos coadjuvantes de Tecnologia /elaboração previsto no "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".</p> <p><b>Contaminantes:</b> Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento MERCOSUL correspondentes.</p> <p><b>Considerações gerais:</b> As praticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o Código Internacional Recomendado de Praticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/ VOL. 0</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>A.1985). O leite a ser utilizado devesse ser higienizado por meios mecânicos adequados e submetidos a pasteurização, ou tratamento térmico equivalente para assegurar fosfatase residual negativa ( A.O.A.C. 15º Ed. 1990,979.13, p823 ) combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.</p> <p><b>Apresentação:</b> fatiado, com peso entre 13 a 15 g cada fatia.</p> <p><b>Embalagem:</b> -</p> <p><u>Primária:</u> em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes de aproximadamente 1,0 kg;</p> <p><u>Secundária:</u> de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de aproximadamente 10 kg. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
16	<b>QUEIJO MUSSARELA EM PEÇA</b>  <b>Descrição do objeto:</b> queijo origem animal (leite de vaca), tipo muçarela,baixo teor de gordura, peça e resfriado  <b>Características Sensoriais:</b> Consistência: semi-suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. - Textura: fibrosa, elástica e fechada. - Cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. - Sabor: láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. - Odor: láctico, pouco perceptível. - Crosta: não possui. - Olhadura: não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).	446634	Kg	5.000	34,3030	171.515,00



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>- Formato: Paralelepípedo grande. - Peso: 2,0 a 4,0 quilos. <b>Características físico-químicas</b> Umidade g/100g Max. 55,0 Matéria gorda em extrato seco g/100g Min. 35,0 <b>Características distintas do processo de elaboração</b> -Obtenção de uma massa acidificada sem filar, -Estabilização e Maturação: Tempo mínimo de 24 horas. -Acondicionamento: Embalagens ou envoltórios bromatologicamente aptos. <b>Condições de conservação e comercialização:</b> o Queijo Mussarela deverá manter-se a uma temperatura não superior a 10°C. <b>Aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração:</b> - Aditivos: são autorizados os aditivos previstos no item 5 do "Regulamento Técnico Geral de Identidade e</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>Qualidade de Queijos" para queijos de media e alta umidade, segundo corresponda.</p> <p>- Coadjuvantes de tecnologia / elaboração: e autorizado o uso dos coadjuvantes de Tecnologia /elaboração previsto no "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".</p> <p><b>Contaminantes:</b> Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento MERCOSUL correspondentes.</p> <p><b>Considerações gerais:</b> As praticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o Código Internacional Recomendado de Praticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/ VOL. 0 A.1985). O leite a ser utilizado devera ser higienizador por meios mecanicos adequados e submetidos a</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>pasteurização, ou tratamento térmico equivalente para assegurar fosfatase residual negativa ( A.O.A.C. 15° Ed. 1990,979.13, p823 ) combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.</p> <p><b>Embalagem:</b> - <u>Primária:</u> em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes de aproximadamente 1,0 a 3,0 kg; <u>Secundária:</u> de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de aproximadamente 10 kg. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Prazo de validade de 3 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação mínima de 15 dias.</p> <p>Temperatura para entrega na Central de Alimentação Municipal</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	(CAM) - entre 0º e 4º C.					
17	<b>QUIBE CONGELADO - PCT MÍNIMO 2 KG</b>  <b>Descrição do objeto:</b> produto constituído a base de carne moída bovina, trigo, sal e condimentos. Pesando aproximadamente 50g por unidade. <b>Composição:</b> carne bovina, água, gordura bovina, cebola, hortelã, pimenta, alho, proteína de soja, proteína animal de colágeno, sal, trigo integral e eritorbato de sódio. Produto deve ter registro no Ministério da Agricultura. <b>Características:</b> produto deve apresentar-se ovalado, como coloração marrom clara, texturas macias, odor e sabor característicos. Deverá estar congelado a uma temperatura de -12ºC. <b>Características higiênico/sanitárias:</b> livre de sujidades, larvas e parasitas. Conforme legislação vigente e de acordo com a NTA 76 (dec-12486 de 20/10/78) e (MA.	447749	Kg	5.000	19,9375	99.687,50



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	2244/97). <b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> embalagem de polietileno, transparente e resistente, com etiqueta de identificação, sem perfurações. Peso de 02 kg; <u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva. <b>Prazo de Validade:</b> 04 meses a partir da data de fabricação.					
18	<b>SALSICHA HOT DOG CONGELADA - PCT MÍNIMO 2 KG</b>  <b>Descrição do objeto:</b> embutido, tipo hot dog, cozida e resfriada.  <b>Características:</b> A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas	447720	Kg	5.000	9,8804	49.402,00



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p>esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50g.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> -Aspecto: característico; -Cor: característica, sem manchas pardecentes ou esverdeadas; -Odor: característico; -Textura: característica.</p> <p><b>Validade:</b> sob refrigeração, mínimo de 15 (quinze) dias e sob congelamento, mínimo de 90 (noventa) dias.</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido entre de 2 (dois) quilos e 3 (três) quilos do produto por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação;</p>					



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	<p><u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo no máximo 6 (seis) pacotes e peso líquido total de 12 Kg (doze) quilos a 18 (dezoito) quilos do produto em peso líquido.</p> <p>Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p>					



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

1.2 Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comum e essencial, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

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

1.4 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

1.5 A Ata de Registro de Preços oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, mas há previsão para o atendimento da necessidade, conforme consta das informações dos Estudos Técnicos Preliminares.

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

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1 A descrição dos requisitos da contratação, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### **Sustentabilidade:**

4.2 A Contratada deve considerar todos os aspectos ambientais relacionados às suas operações, incluindo o uso de embalagens, e tomar medidas para mitigar impactos negativos e promover práticas sustentáveis.



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

### **Subcontratação**

4.3 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

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

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **Condições de Entrega**

5.1 A contratada não poderá entregar qualquer produto que não seja autorizado pela Prefeitura Municipal de Taquaritinga.

5.2 Os produtos serão entregues em parcelas, podendo ser diariamente, semanalmente ou quinzenalmente, conforme necessidade da CONTRATANTE. A empresa CONTRATADA deverá fazer as entregas no seguinte endereço:

5.2.1. Cozinha Piloto Taquaritinga – SP. Endereço: Vicinal Dr. Adail Nunes da Silva s/n, Horto Florestal Tenente Valdívio de Almeida – Jardim Botânico – Taquaritinga – SP.

5.2.2. Horário: Das 05h às 10h. De segunda a sexta-feira.

5.3 A CONTRATADA assume a responsabilidade por danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, resultantes de sua negligência ou má-fé durante a execução deste contrato.

5.3.1. No momento da entrega, a CONTRATADA deve disponibilizar funcionários, preferencialmente contratados sob regime CLT, para realizar o descarregamento do objeto licitado.

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

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

6.2 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.



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

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

6.4.1 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### **Fiscalização**

6.5 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).

6.5.1 A fiscalização do contrato ficará a cargo do servidor público comissionado Mauro Sérgio Faria – Diretor de Merenda Escolar.

#### **Fiscalização Técnica**

6.6 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.6.1 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.6.2 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.6.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

6.6.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.6.5 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

#### **Fiscalização Administrativa**

6.7 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.7.1 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

#### **Gestor do Contrato**

6.8 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.9 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.10 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do



## Prefeitura Municipal de Taquaritinga

### Estado de São Paulo

pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.11 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.12 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.13 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

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

### **Recebimento**

7.1 Os bens serão recebidos, 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.

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 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

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

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

7.6 O 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.

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

#### **Liquidação**

7.8 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.8.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.9.1 O prazo de validade;

7.9.2 A data da emissão;

7.9.3 Os dados do contrato e do órgão contratante;

7.9.4 O período respectivo de execução do contrato;

7.9.5 O valor a pagar; e

7.9.6 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

7.10 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;

7.11 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.

7.12 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.13 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.14 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.15 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.16 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### **Prazo de pagamento**

7.17 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

7.18 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização.

### **Forma de pagamento**

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

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

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

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

7.22 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

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

8.2 Os critérios de seleção do fornecedor são os meios utilizados para diferenciar as propostas apresentadas e fazer sobressair a proposta mais vantajosa para a Administração, respeitando o princípio da isonomia entre os licitantes.

### **Forma de fornecimento**

8.3 O fornecimento do objeto será parcelado e de acordo com a necessidade da Central de Alimentação, diariamente/ semanalmente/quinzenalmente.



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

### **Exigências de habilitação**

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

### **Habilitação jurídica**

8.5 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

8.7 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>;

8.8 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;

8.9 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.

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

8.11 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

8.12 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.



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

8.11 Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12 Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.14 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.15 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17 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;

8.18 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e/ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.22 Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.23 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.24 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.24.1 índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.24.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.24.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.24.4 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.24.5 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de até 10% do valor total estimado da contratação.

8.24.6 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.24.7 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

#### **Qualificação Técnica**

8.25 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.25.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.25.2 Atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por empresa pública ou privada, comprovando que a licitante prestou serviços pertinentes e compatíveis, em características, quantidades e prazos, com o objeto desta licitação, devendo ter executado serviços de terceirização compatíveis, com o objeto licitado, por período não inferior a 180 (cento e oitenta) dias, nos termos da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017;

8.25.3 As licitantes deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados e/ou declarações de capacidade técnica apresentados;

8.25.4 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.25.5 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017; e

8.25.6 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

8.25.7 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.25.8 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.26 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.26.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.26.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.26.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.26.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.26.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.26.1 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.26.2 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

### **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**9.1 O custo estimado total da contratação é de R\$2.864.968,35 (dois milhões e oitocentos e sessenta e quatro mil, novecentos e sessenta e oito reais e trinta e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1.**

9.2 Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

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

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

9.2.3 Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4 Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

### **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1 Caso sejam efetivadas as compras derivadas do registro de preço desta licitação será para todos diversas secretarias da municipalidade que necessitarem do objeto, e as despesas serão suportadas com os recursos orçamentários consignados no orçamento vigente e futuro.

10.2. Trata-se de contratação no Sistema de Registro de Preços, sendo, portanto, dispensada a indicação de dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil, de acordo com o estabelecido no artigo 17 do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023.



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

Taquaritinga, 25 de setembro de 2024.

---

Fabiana Cristina Paulino de Almeida  
Secretaria Municipal de Educação

---

Mauro Sérgio Faria  
Diretor da Merenda Escolar  
Nutricionista - CRN 30012



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

### **APÊNDICE DO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)**

As contratações devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares (ETP's), atendendo ao disposto na Lei nº 14.133/2021, Decreto nº 5.660/2023 e na Instrução Normativa nº 40/2020, tal como estabelece a Norma Introdutória NP 01.

Objetivando subsidiar a elaboração do ETP, importante examinar os normativos (normas, regras, preceitos e legislações) que disciplinam os gêneros a serem adquiridos, de acordo com sua natureza, além de analisar as aquisições anteriores do mesmo objeto, a fim de identificar as inconsistências ocorridas nas fases de planejamento da contratação, seleção do fornecedor e recebimento e utilização dos materiais/equipamentos.

#### **1- INFORMAÇÕES BÁSICAS**

Área Requisitante: Central de Alimentação Municipal

Responsáveis:

Diretor da Merenda: Mauro Sérgio Faria

#### **2- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO**

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo desenvolver a solução mais eficiente para atender a demanda de carnes e derivados, a ser desenvolvida pela Central de Alimentação Municipal.

A aquisição destes itens são essenciais para manter o equilíbrio nutricional planejado e inserido no cardápio escolar municipal.

#### **3- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A aquisição se faz necessária para a complementação alimentar dos alunos matriculados na rede municipal de educação, oferecendo aos alunos das escolas e creches municipais, bem como aos alunos das Entidades Conveniadas (APAE e Lar São João Bosco).

Diante do exposto anteriormente, a oferta de carnes e derivados é necessário e essencial na preparação da merenda escolar diariamente dos alunos, conforme Lei 11.947/2009, PNAE.

**São requisitos obrigatórios:**



## Prefeitura Municipal de Taquaritinga

### Estado de São Paulo

Que a empresa comprove o fornecimento das carnes e derivados abaixo citado, em proximidade com a quantidade solicitada;

Efetuar o fornecimento em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Central de Alimentação Municipal, em estrita observância das especificações do edital e da proposta.

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto/serviço, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Central de Alimentação Municipal, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo **de 03 (três) dias** os produtos fora das especificações e/ou condições.

Atender prontamente a quaisquer exigências da Central de Alimentação Municipal, inerentes ao objeto da licitação.

Comunicar à Central de Alimentação Municipal, no prazo máximo de 12 (doze) horas que antecede a data prevista para o fornecimento, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou no contrato.

Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

Cumprir rigorosamente as leis, instruções, normas e demais legislações sanitárias federais e estaduais e orientações dos órgãos fiscalizadores sobre os procedimentos de manipulação e a qualidade dos alimentos, segundo a legislação vigente.



# Prefeitura Municipal de Taquaritinga

## Estado de São Paulo

Rotulagem obrigatória para todos os itens licitados: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira");
3. data da embalagem do produto e número do lote;
4. prazo de validade **ou** data de vencimento para o produto resfriado e congelado;
5. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados.;
6. conteúdo líquido;
7. condições de armazenamento;
8. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;
9. empilhamento máximo (na embalagem secundária);
10. carimbo do SIF ou SIE;
11. número de registro do produto no órgão competente.

#### **4- LEVANTAMENTO DO MERCADO**

4.1. Foi identificada uma única solução para atender à necessidade mencionada, que consiste na contratação de empresa que forneça os gêneros solicitados.

#### **5- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

Considerando as características de utilização, as quantidades solicitadas são necessários, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva aquisição, assim também pela boa qualidade e procedência de cada produto sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública.

Após pesquisa de mercado foi observado que várias empresas fabricam ou comercializam o objeto, sendo a solução, a aquisição dos gêneros através da compra. Logo, a solução de mercado será por meio de cotações de preços com potenciais fornecedores que atendem aos requisitos da contratação no âmbito da região que abrange, tendo em vista a necessidade da contratação do fornecimento que disponibilize os produtos mencionados a cima.

A única solução para atender a demanda é a compra, onde após o processo licitatório ser finalizado, será obtido a proposta mais vantajosa e com as características que atendam de forma satisfatória o objeto desejado.



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

A fornecedora dos gêneros solicitados deverá preencher todos os requisitos da contratação, conforme descrito acima, bem como cumprir com as obrigações referidas no Termo de Referência.

**6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS**

O quantitativo, descrito na tabela abaixo, foi estimado com base na necessidade atual, visando atender os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino e as Entidades Conveniadas ( APAE e Lar São João Bosco).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
01	<p><b>ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA A GRANEL 15 G - PCT MÍNIMO DE 2 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Carne bovina, água, especiarias, corante caramelo, proteína texturizada de soja, tripolifosfato de sódio, farinha de rosca, cebola, sal, eritorbato de sódio (antioxidante). <b>Composição e requisitos:</b> carboidratos: 1%, lipídeos: 26 %, proteínas 17%, VCT= 176 kcal / 80 g / 5 unidades (15 g).</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária</u> - descrição da embalagem: sacos plásticos em filme PEBD de 2 kg de produto ( peso líquido 2 kg); <u>Secundária</u> - caixa de papelão ondulado, reforçado envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 (dois pacotes de peso líquido de 2 Kg de produto (peso líquido, 4Kg) com etiqueta impressa constando: Nome/ Marca / Peso líquido/ Carimbo SIF do Estabelecimento Produtor / Lote e validade / Código/ Regimento interno do produto/Instrução de armazenamento e conservação.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 447757</b></p>	kg	10.000
02	<p><b>BACON - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 2,5 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE:TOUCINHO, APRESENTAÇÃO:EM MANTA, PROCESSAMENTO:SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)</p> <p><b>Embalagem:</b> -<u>Primária</u>: saco de polietileno de baixa densidade, termos soldado, transparente com capacidade de 2,5kg a 5 kg de produto; -<u>Secundária</u>: caixa de papelão</p>	Kg	700



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p>ondulado, reforçado envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade de 2,5kg a 5 kg. <b>Validade:</b> mínima de 4 (quatro) meses.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 447504</b></p>		
03	<p><b>CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO OU COXÃO MOLE) RESFRIADA - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 2 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Carne de 1ª categoria patinho/coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses.</p> <p><b>Peso da unidade:</b> o produto congelado deverá se apresentar em pacotes com peso líquido de 2 a 5 kg sem contra peso.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Devera constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado.</p> <p>Temperatura para entrega na Central de Alimentação Municipal (CAM) – Taquaritinga: abaixo de – 10º C.</p> <p><b>Embalagem:</b> -<u>Primária:</u> plastica atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo o peso máximo de 5 kg do produto. <u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem, lacrada com fita goma da identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma.</p> <p>Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 451066</b></p>	<b>Kg</b>	<b>15.000</b>
04	<p><b>CARNE BOVINA (MÚSCULO) CUBOS RESFRIADO - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 2 KG</b></p>	<b>Kg</b>	<b>10.000</b>



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p><b>Descrição do objeto:</b> CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO.</p> <p>Carne bovina cubos, corte músculo, congelado em cubos de 3 cm<sup>2</sup>. Carne proveniente de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e apronevroses. Isenta de cartilagem, sebo, ossos e aponevroses. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade.</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo o peso mínimo de 2 (dois) kgs do produto –<u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem, lacrada com fita goma da identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 15 (quinze) pacotes com peso líquido unitário de 1 kg (um quilo) cada um.</p> <p>Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 12 (doze) meses.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 451066</b></p>		
05	<p><b>EMPANADOS DE FRANGO - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 1 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Produto obtido a partir peito de frango, sem pele, sem osso, em pedaços, empanado com farinha de rosca flocada, sal e condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas e congelados, pré assados, manipulados em condições higiênicas adequadas. ISENTO de gordura trans. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 17 (dezesete) gramas.</p> <p><b>Características gerais:</b> Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as</p>	Kg	10.000



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p>características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas nos itens a seguir.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; Os pedaços de carne de aves empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme.</p> <p><b>Características higiênico/sanitárias:</b> A mistura carne de galináceos em pedaços empanados e congelados deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p><b>Prazo de validade: Sob congelamento</b> - mínimo de 6 (seis) meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.</p> <p><b>Embalagem:</b> -<u>Primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 Kg (três quilogramas) por embalagem; -<u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 12,0Kg (doze quilogramas de peso líquido). Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento. Embalagens secundárias diferentes da citada poderão ser propostas pela empresa, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Central de Alimentação Municipal (CAM).</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 462004</b></p>		
06	<p><b>FILÉZINHO DE PEITO DE FRANGO (SASSAMI) - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 2 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos,</p>	Kg	15.000



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p>manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.</p> <p><b>Características gerais:</b> o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; sabor próprio.</p> <p><b>Embalagem e peso:</b> <u>Embalagem primária:</u> embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 2 a 5 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. <u>Embalagem secundária:</u> a embalagem primária deverá estar protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com peso líquido de até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 447618</b></p>		
07	<p><b>FILE DE PEIXE CONGELADO SEM PELE E SEM ESPINHA POLACA DO ALASCA - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 1 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Pescado de nome comercial Polaca do Alasca; pertencente a mesma família do cod (bacalhau) do Alasca e do cod (bacalhau) do Atlântico. Livre de aditivos químicos. Forma natural, congelada, majoritariamente na forma de filé, apenas uma vez congelada, o que eleva consideravelmente a qualidade do pescado.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> textura firme e uniforme; cor branca perolada.</p> <p><b>Características microscópicas:</b> Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p><b>Rotulagem:</b> Quando embalado, o rótulo deverá trazer a denominação do produto.</p> <p><b>Validade:</b> mínima de 6 meses, a contar da data da entrega;</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> polietileno transparente, com capacidade de 01 kg; <u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçada.</p>	kg	5.000



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<b>CÓDIGO CATMAT: 456750</b>		
08	<p><b>HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA CONGELADO Á GRANEL</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Carne bovina, gordura bovina, água, proteína vegetal, sal, especiarias, Realçador de sabor: Glutamato Monossódio, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Proteína mínima 15 g / 100g. Não contém glúten, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado à temperatura de - 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem as características físicoquímicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002/SVS/MS, pesando 56g cada.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem pimenta.</p> <p><b>Características higiênico/sanitárias:</b> livre de sujidades, larvas e parasitas.</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> embalagem de polietileno, transparente e resistente, com etiqueta de identificação, sem perfurações, congelados individualmente tipo IQF e embalados a granel em sacos de até 05 kg; <u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva. O produto deverá estar congelado a uma temperatura de -12°C. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente o numero de registro no SIF, SIE ou SIM de acordo com a área geográfica (nacional, estadual ou municipal), identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78 e MA - 2244/97).</p> <p><b>Validade:</b> 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 456552</b></p>	<b>Kg</b>	<b>5.000</b>
09	<p><b>LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA -</b> <b>PCT MÍNIMO 2 KG</b></p> <p><b>Características gerais:</b> a lingüiça deverá ser preparada com</p>	<b>Kg</b>	<b>3.000</b>



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p>carne não mista, suína selecionada em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos, defumada e resfriada. Toda a carne usada na elaboração da lingüiça de vera ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.</p> <p>Produto de primeira qualidade e não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 (Decreto 12.486 de 20/10/1978), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00,sda,e suas posteriores alterações.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> o produto de vera apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem devidamente identificadas com o peso.</p> <p><b>Embalagem:</b> -<u>Primária</u>: saco de polietileno transparente atóxico, à vácuo, com peso de 02 a 05 kg; -<u>Secundária</u>: disposta preferencialmente em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF ou Equivalente.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> mínimo de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 447701</b></p>		
10	<p><b>LINGÜIÇA DE PERNIL EM GOMOS - PCT MÍNIMO DE 2KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Carne suína, água, proteína de soja, sal, cebola, alho, açúcar, coentro, pimenta branca, noz moscada. Regulador de acidez: lactato de sódio. Estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico. Realçador de sabor: glutamato monossódico. Aromatizante: aroma natural de alecrim. Antioxidante: isoascorbato de sódio. Conservador: nitrito de sódio. Corante natural: carmim de cochonilha.</p>	Kg	5.000



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p><b>Embalagem:</b> -<u>Primária</u>: plástica transparente atóxica, à vácuo, de 2 a 5 kg; <u>Secundária</u>: disposta preferencialmente em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF ou Equivalente.</p> <p><b>Validade:</b> mínima de 3 (três) meses, a contar da data de entrega.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 480368</b></p>		
11	<p><b>LOMBO SUÍNO SEM OSSO PICADO TIRAS/ISCAS CONGELADO - PCT/CAIXA MÍNIMO DE 2 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> Carne suína in natura, tipo lombo, cortada em tiras/ iscas, sem pele, sem osso, congelado. A carne deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C; Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter no máximo 10% de gordura. Isenta de pele, cartilagens, ossos, apronervroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie.</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária</u>: sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Peso pode de 02 a 5 Kg; <u>Secundária</u>: caixa de papelão reforçada.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 12 (doze) meses. Data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 447518 (semelhante)</b></p>	Kg	10.000
12	<b>MORTADELA FATIADA</b>	Kg	2.000



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p><b>Descrição do objeto:</b> cozido com 100% de carne suína, fatiado, resfriado entre 0 e 4°C, não contendo sujidades, com mínimo aceitável de gordura, pouco sal, e paladar definido..</p> <p><b>Peso unitário do produto:</b> Aproximadamente pacotes de 01 kg do produto.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada. <u>-Primária:</u> a vácuo, termoformada, resistente, transparente, atóxica, com capacidade para até 1 (um) quilo do produto. <u>-Secundária:</u> caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade totalizando 10 (dez ) quilos.</p> <p>Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p><b>NOTAS:</b></p> <p>-A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade <b>ou</b> data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>-O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 447781</b></p>		
13	<p><b>PRESUNTO COZIDO EM PEÇA</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> O presunto deverá ser preparado de pernis ou carnes de outras partes de suínos sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Não será permitido o emprego na sua preparação de fermentos proteolíticos. Será considerado impróprio para o consumo o presunto cuja carne se apresentar amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, com cheiro e sabor impróprios, alcalina, ou com outros indícios que denunciem má conservação. As partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas, o presunto</p>	<b>Kg</b>	<b>2.500</b>



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p>deverá ser manipulado em boas condições de higiene.</p> <p><b>Características gerais:</b> embutido, resfriado, temperatura de recebimento 4°C, produto de origem animal proveniente de carne suína. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentando superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação e sob a forma de peça inteira. Dentro do prazo de validade preferencialmente com data de fabricação mínima de 7 dias a partir da data de entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado.</p> <p><b>Características físicas e químicas:</b> O presunto deverá apresentar reação de amônia negativa. O pH deverá ser levemente ácido.</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes de aproximadamente 2,0 kg; <u>Secundária:</u> de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de aproximadamente 20 kg. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p> <p><b>Validade:</b> 90 (noventa) dias</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 447771</b></p>		
14	<p><b>PRESUNTO COZIDO FATIADO</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> O presunto deverá ser preparado de pernis ou carnes de outras partes de suínos sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. Não será permitido o emprego na sua preparação de fermentos proteolíticos. Será considerado impróprio para o consumo o presunto cuja carne se apresentar amolecida, pegajosa, pardo-esverdeada, com cheiro e sabor impróprios, alcalina, ou com outros indícios que denunciem má conservação. As partes gordurosas não poderão se apresentar rançosas e amareladas, o presunto deverá ser manipulado em boas condições de higiene.</p> <p><b>Apresentação:</b> fatiado, com peso entre 13 a 15 g cada fatia.</p> <p><b>Características gerais:</b> embutido, resfriado, temperatura de</p>	<b>Kg</b>	<b>2.000</b>



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p>recebimento 4°C, produto de origem animal proveniente de carne suína. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentando superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação e sob a forma fatiado. Dentro do prazo de validade preferencialmente com data de fabricação mínima de 7 dias a partir da data de entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Aspecto — próprio; Cor — rosada internamente; Cheiro — próprio; Sabor — próprio.</p> <p><b>Características físicas e químicas:</b> O presunto deverá apresentar reação de amônia negativa. O pH deverá ser levemente ácido.</p> <p><b>Embalagem:</b> - <u>Primária:</u> em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes de aproximadamente 1,0 kg; <u>Secundária:</u> de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de aproximadamente 10 kg. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 447774</b></p>		
15	<p><b>QUEIJO MUSSARELA FATIADO</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> queijo origem animal (leite de vaca), tipo muçarela,baixo teor de gordura, fatiado e resfriado</p> <p><b>Características Sensoriais:</b> Consistência: semi-suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. - Textura: fibrosa, elástica e fechada. - Cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.</p>	kg	3.000



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

<p>- Sabor: láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação.</p> <p>- Odor: láctico, pouco perceptível.</p> <p>- Crosta: não possui.</p> <p>- Olhadura: não possui.</p> <p>Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos).</p> <p>- Formato: Paralelepípedo grande.</p> <p>- Peso: 1,0 quilo.</p> <p><b>Condições de conservação e comercialização:</b> o Queijo Mussarela deverá manter-se a uma temperatura não superior a 10°C.</p> <p><b>Aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração:</b></p> <p>- Aditivos: são autorizados os aditivos previstos no item 5 do "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos" para queijos de media e alta umidade, segundo corresponda.</p> <p>- Coadjuvantes de tecnologia / elaboração: e autorizado o uso dos coadjuvantes de Tecnologia /elaboração previsto no "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".</p> <p><b>Contaminantes:</b> Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento MERCOSUL correspondentes.</p> <p><b>Considerações gerais:</b> As praticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o Código Internacional Recomendado de Praticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/ VOL. 0 A.1985). O leite a ser utilizado devera ser higienizador por meios mecanicos adequados e submetidos a pasteurização, ou tratamento térmico equivalente para assegurar fosfatase residual negativa ( A.O.A.C. 15° Ed. 1990,979.13, p823 ) combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.</p> <p><b>Apresentação:</b> fatiado, com peso entre 13 a 15 g cada fatia.</p> <p><b>Embalagem:</b> - <u>Primária:</u> em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes de aproximadamente 1,0 kg; <u>Secundária:</u> de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de aproximadamente 10 kg. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p>		
--	--	--



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<b>CÓDIGO CATMAT: 446637</b>		
16	<p><b>QUEIJO MUSSARELA EM PEÇA</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> queijo origem animal (leite de vaca), tipo muçarela,baixo teor de gordura, peça e resfriado</p> <p><b>Características Sensoriais:</b> Consistência: semi-suave, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. - Textura: fibrosa, elástica e fechada. - Cor: branco a amarelado, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. - Sabor: láctico, pouco desenvolvido a ligeiramente picante, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. - Odor: láctico, pouco perceptível. - Crosta: não possui. - Olhadura: não possui. Eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos). - Formato: Paralelepípedo grande. - Peso: 2,0 a 4,0 quilos.</p> <p><b>Características físico-químicos</b> Umidade g/100g Max. 55,0 Matéria gorda em extrato seco g/100g Min. 35,0</p> <p><b>Características distintas do processo de elaboração</b> -Obtenção de uma massa acidificada sem filar, -Estabilização e Maturação: Tempo mínimo de 24 horas. -Acondicionamento: Embalagens ou envoltórios bromatologicamente aptos.</p> <p><b>Condições de conservação e comercialização:</b> o Queijo Mussarela deverá manter-se a uma temperatura não superior a 10°C.</p> <p><b>Aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração:</b> - Aditivos: são autorizados os aditivos previstos no item 5 do "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos" para queijos de media e alta umidade, segundo corresponda. - Coadjuvantes de tecnologia / elaboração: e autorizado o uso dos coadjuvantes de</p>	Kg	5.000



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p>Tecnologia /elaboração previsto no "Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos".</p> <p><b>Contaminantes:</b> Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo regulamento MERCOSUL correspondentes.</p> <p><b>Considerações gerais:</b> As praticas de higiene para elaboração do produto devem estar de acordo com o Código Internacional Recomendado de Praticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC/ VOL. 0 A.1985). O leite a ser utilizado devera ser higienizador por meios mecanicos adequados e submetidos a pasteurização, ou tratamento térmico equivalente para assegurar fosfatase residual negativa ( A.O.A.C. 15º Ed. 1990,979.13, p823 ) combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.</p> <p><b>Embalagem:</b> - <u>Primária:</u> em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes de aproximadamente 1,0 a 3,0 kg; <u>Secundária:</u> de papelão ou plástico devidamente identificado com o peso de aproximadamente 10 kg. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Prazo de validade de 3 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação mínima de 15 dias.</p> <p>Temperatura para entrega na Central de Alimentação Municipal (CAM) - entre 0º e 4º C.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 446634</b></p>		
17	<p><b>QUIBE CONGELADO - PCT MÍNIMO 2 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> produto constituído a base de carne moída bovina, trigo, sal e condimentos. Pesando aproximadamente 50g por unidade.</p> <p><b>Composição:</b> carne bovina, água, gordura bovina, cebola, hortelã, pimenta, alho, proteína de soja, proteína animal de colágeno, sal, trigo integral e eritorbato de sódio. Produto deve ter registro no Ministério da Agricultura.</p> <p><b>Características:</b> produto deve apresentar-se ovalado, como coloração marrom clara, texturas macias, odor e sabor característicos. Deverá estar congelado a uma temperatura de</p>	Kg	5.000



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p>-12°C.</p> <p><b>Características higiênico/sanitárias:</b> livre de sujidades, larvas e parasitas. Conforme legislação vigente e de acordo com a NTA 76 (dec-12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97).</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> embalagem de polietileno, transparente e resistente, com etiqueta de identificação, sem perfurações. Peso de 02 kg; <u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> 04 meses a partir da data de fabricação.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 447749</b></p>		
18	<p><b>SALSICHA HOT DOG CONGELADA - PCT MÍNIMO 2 KG</b></p> <p><b>Descrição do objeto:</b> embutido, tipo hot dog, cozida e resfriada.</p> <p><b>Características:</b> A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50g.</p> <p><b>Características organolépticas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Aspecto: característico;</li><li>-Cor: característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;</li><li>-Odor: característico;</li><li>-Textura: característica.</li></ul> <p><b>Validade:</b> sob refrigeração, mínimo de 15 (quinze) dias e sob congelamento, mínimo de 90 (noventa) dias.</p> <p><b>Embalagem:</b> <u>Primária:</u> a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido entre de 2 (dois) quilos e 3 (três) quilos do produto por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação; <u>Secundária:</u> caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o</p>	Kg	5.000



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	<p>transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo no máximo 6 (seis) pacotes e peso líquido total de 12 Kg (doze) quilos a 18 (dezoito) quilos do produto em peso líquido.</p> <p>Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p><b>CÓDIGO CATMAT: 447720</b></p>		
--	---	--	--

**Local a serem entregues:** Local a serem entregues:  
Cozinha Piloto Taquaritinga SP  
Vicinal Dr. Adail Nunes da Silva s/n, Horto Florestal Tenente Valdivio de Almeida  
Jardim Botânico  
Taquaritinga / SP

**7- ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	Almondegas de carne bovina- granel 15 gr	kg	10.000	13,44	134.400,00
2	Bacon - manta	kg	700	29,90	20.930,00
3	Carne bovina cubos (patinho/ coxão mole)	kg	15.000	42,00	630.000,00
4	Carne bovina cubos (músculo)	kg	10.000	29,90	299.000,00
5	Empanados de frango	kg	10.000	14,79	147.900,00
6	Filézinho de peito de frango (Sassami)	kg	15.000	19,50	292.500,00
7	Filé de peixe congelado, sem pele, sem espinha	kg	5.000	42,00	210.000,00
8	Hambúrguer carne bovina congelado - a granel	kg	5.000	13,99	69.950,00
9	Linguiça Calabresa defumada	kg	3.000	21,00	63.000,00
10	Linguiça de pernil em gomos	kg	5.000	12,99	64.950,00



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

11	Lombo suino, sem pele, sem osso, picado e congelado (cubos/ iscas)	kg	10.000	19,90	199.000,00
12	Mortadela fatiada	kg	2.000	15,45	30.900,00
13	Presunto cozido fatiado	kg	2.000	18,00	36.000,00
14	Presunto cozido peça	kg	2.500	16,25	40.625,00
15	Queijo muçarela peça	kg	5.000	27,60	138.000,00
16	Queijo muçarela fatiado	kg	3.000	34,00	102.000,00
17	Quibe congelado	kg	5.000	16,45	82.250,00
18	Salsicha hot dog	kg	5.000	5,70	28.500,00
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 2.589.905,00</b>

A contratação está estimada em um total de **R\$ 2.589.905,00**. Valor referente ao contrato do ano 2023/2024 e pesquisa na internet, o qual será anexado a este documento como referência.

#### **8- JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

O objeto poderá ser parcelado, por se tratar de uma licitação para 12 meses, sendo entregue na Central de Alimentação semanalmente conforme pedido solicitado pela mesma.

#### **9- CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para viabilidade e contratação desta demanda.

#### **10- ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

Por conta da não obrigação na extinta Lei 8.666/93, não há PCA formalizado para esta contratação, mas há previsão para o atendimento da necessidade.

#### **11- RESULTADOS PRETENDIDOS**



# **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

## **Estado de São Paulo**

A Central de Alimentação almeja com a futura contratação, além de obter a proposta mais vantajosa, que a empresa cumpra fielmente, com todas as exigências constantes no termo de referência, com a entrega total do objeto solicitado e no prazo determinado, sem atraso.

### **12- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

As exigências de qualificação técnica e qualificação econômico-financeira serão definidas no Termo de Referência, com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021.

### **13- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS**

O impacto ambiental direto seria o descarte das embalagens que condicionam o leite, tendo como possível tratamento a reciclagem e/ou logística reversa. Diante do subjetivo, a futura empresa fornecedora tem que estar em dia com as licenças ambientais junto à Companhia Ambiental do Estado de São Paulo – CETESB.

### **14- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Considerando o exposto, em especial às informações levantadas ao longo do estudo técnico preliminar, conclui-se pela viabilidade econômica a aquisição de Carnes e derivados, se faz necessário para a alimentação e complementação alimentar dos alunos matriculados na rede municipal de educação de Taquaritinga, opinando-se pelo prosseguimento do feito.

### **15- ANEXOS**

Quantidade de carnes e derivados é baseado com a preparação da merenda diariamente, no período de 12 meses. A estimativa de preços é baseado no contrato que termina em 10/2024 . Cópia do último contrato, em anexo.

### **16- RESPONSÁVEIS**

Nomes

---

Fabiana Cristina Paulino de Almeida



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

Secretaria Municipal de Educação

---

Mauro Sérgio Faria  
Diretor da Merenda  
Nutricionista CRN 30012



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

**ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO (ARP)**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

*ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA*

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .....

A Prefeitura Municipal de Taquaritinga - SP, com sede na Rua Romeu Marsico, nº200, centro, na cidade de Taquaritinga, no estado de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 72.130.818/0001-30, neste ato representado(a) pelo(a) ..... (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 202..., publicada no ..... de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº ....., considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202....., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1 Registro de Preços para fornecimento de carnes e derivados em atendimento a Central de Alimentação Municipal (Cozinha Piloto), os quais serão entregues de forma parcelada e necessária, por um período de 12 (doze) meses.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

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

Item	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )
do	
TR	



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Unidade	Quantidade Até	Valor Un	Valor Total
X						

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

**3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

3.1. O órgão gerenciador será o .....(nome do órgão)....

<i>Item n°</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>

**4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

4.2. Vedação a acréscimo de quantitativos

4.2.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

**5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

5.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital ou no aviso de contratação direta* e se obrigar nos limites dela;

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

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

5.4.2.2 Mantiverem sua proposta original.

5.4.3 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5 O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

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

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

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

5.7.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

5.9 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item Erro: Origem da referência não encontrada, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital ou do aviso de contratação direta*, poderá:



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

5.12.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

## **6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

6.1.3 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

### **7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

7.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

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

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

7.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item , sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga** **Estado de São Paulo**

de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item , e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item e no item , o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

### **8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2 O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2 De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3 O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4 Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5 Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6 Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata



## **Prefeitura Municipal de Taquaritinga**

### **Estado de São Paulo**

de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7 Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item , a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

#### **9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

9.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1 Por razão de interesse público;



# Prefeitura Municipal de Taquaritinga

## Estado de São Paulo

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

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

### **10. DAS PENALIDADES**

10.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

10.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.1.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

### **11. CONDIÇÕES GERAIS**

11.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL OU AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA.

11.1 .1 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

**APÊNDICE DO ANEXO II - CADASTRO RESERVA**

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )					
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Unidade	Quantidade Até	Valor Un	Valor Total

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

**ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA**

**PREGÃO ELETRÔNICO N° /2024**

**PROCESSO LICITATÓRIO N° /2024**

OBJETO:

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:				
RAZÃO SOCIAL:				
CNPJ:				
INSC. EST.:				
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( ) NÃO( )				
ENDEREÇO:				
BAIRRO:		CIDADE:		
CEP:		E-MAIL:		
TELEFONE:		FAX:		
CONTATO DA LICITANTE:		TELEFONE:		
BANCO DA LICITANTE:		CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:		
N° DA AGÊNCIA:				
ITE M	DESCRITIVO	QTD	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
01				

**OBSERVAÇÕES:**

- a) O frete deverá ser por conta da empresa vencedora.
- b) A empresa que não apresentar a Nota Fiscal Eletrônica, poderá ter seu pagamento retido
- c) Prazo de entrega:
- d) Prazo de Validade da Proposta:

**DECLARAÇÕES**



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

1 - Declaro que todos os produtos ofertados atendem a todas as características e exigências do Edital, em especial do ANEXO I e que são novos, sem uso e não são, de forma nenhuma, resultado de recondicionamento, reaproveitamento.

2 - Declaro que, se vencedora desta licitação, compromete-se a entregar seu objeto dentro das condições, quantitativos e especificações e prazos estabelecidos neste Edital e no seu ANEXO I, sem a necessidade de aquisição de acessórios ou materiais suplementares;

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

LOCAL, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

*ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL*

**OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS**



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

**ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE ME/EPP**

**PREGÃO ELETRÔNICO N° \_\_\_\_/2024**

**PROCESSO LICITATÓRIO N° \_\_\_\_/2024**

(Nome da empresa), CNPJ / MF n°, sediada (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(o) ....., portador do RG n° ....., CPF n° ....., DECLARA sob as penas da Lei:

a) que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar federal n° 123 de 14 de dezembro de 2006, como condição para aplicação do disposto no item 5.7.1 deste edital, observado o disposto no art. 4º, § 1º, da Lei federal n° 14.133, de 2021;

b) que em observância do limite de valores estabelecido em lei, 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, observado o disposto no art. 4º, § 2º, da Lei federal n° 14.133, de 2021.

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

**ANEXO V – DECLARAÇÃO CONJUNTA**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2024

PROCESSO LICITATÓRIO Nº /2024

Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(o) ....., portador do RG nº ....., CPF nº ....., DECLARA sob as penas da Lei:

1. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
2. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
3. Que inexistência de servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante;
4. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específica;
5. Que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
6. Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
7. Que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes,
8. Declaração da empresa licitante, sob as penalidades cabíveis, de que não mantém em seu quadro de pessoal, menores de 18 (dezoito) anos, em horário noturno de trabalho ou em



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

9. serviços perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos;
10. Ter recebido todos os documentos e informações, conhecer e acatar as condições para o cumprimento das obrigações objeto da Licitação;
11. Que os documentos apresentados por meio do sistema eletrônico são autênticos aos originais;

Por ser expressão da verdade, assino a presente declaração.

Dados do representante da empresa que assinará a <b>ATA DE REGISTRO DE PREÇOS e o TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO</b> , conforme consta no contrato social ou procuração:	
Nome:	
R.G nº:	
C.P.F nº:	
Endereço Residencial:	
e-mail:	
Cargo do Representante Legal:	

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
Nome e nº da cédula de identidade do declarante



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

**ANEXO VI- DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE**

(Documento que acompanha o contrato)

CONTRATANTE:

CNPJ N°:

CONTRATADA:

CNPJ N°:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

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

LOCAL e DATA:

**CONTRATANTE:** (nome, cargo, e-mail e assinatura)

**CONTRATADA:** (nome, cargo, e-mail e assinatura)



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

**ANEXO IX – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE:**

**CONTRATADA:**

**CONTRATO N.º (DE ORIGEM):**

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇO PARA EVENTUAL ...

**ADVOGADO (S)/ N.º OAB: (\*)**

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 e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

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

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

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

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

**LOCAL e DATA:** \_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

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

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



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

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

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

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

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

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

Assinatura: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

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

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

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

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela contratada:**

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

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

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

Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

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

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

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

Assinatura: \_\_\_\_\_

**GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

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

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

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

Assinatura: \_\_\_\_\_

**DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: \_\_\_\_\_



**Prefeitura Municipal de Taquaritinga**  
**Estado de São Paulo**

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

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

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

Assinatura: \_\_\_\_\_