PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025

PROCESSO N° 081/2025

DIVISÃO DE LICITAÇÕES

TIPO MENOR PREÇO UNITÁRIO

Este procedimento licitatório obedecerá, integralmente, que instituiu a modalidade Pregão eletrônico, Lei nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Federal nº 11.462/2023 e Decreto Municipal nº 3.605/2023 link:

https://capeladoalto.cidadeinteligente.app.br//storage/site/decreto/7n1ShDIG1vFbIKWJgTxm0ejgvOMJiWmwX8TvWrTA.pdf

OBJETO: Eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, para diversos setores desta municipalidade.

DIA/HORÁRIOS:

INÍCIO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 06/05/2025– Horas 09:00:00

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS ATÉ: 19/05/2025 – Horas 09:00:00

ABERTURA/ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 19/05/2025 – Horas 09:05:00 Obs. Nesta fase será informado via chat o horário do início da fase de lances

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL www.novobbmnet.com.brr ou http://www.capeladoalto.sp.gov.br/

- Endereço: PRAÇA SÃO FRANCISCO, 26 – CENTRO – CAPELA DO ALTO -SP

LOCAL: - www.novobbmnet.com.brr

EDITAL

PROCESSO Nº 081/2025

Pregão nº 014/2025

1. - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

1.1 – A PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELA DO ALTO através do Departamento de Licitações e este Pregoeiro, designado pela Portaria nº 234/2024, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO UNITÁRIO.**

1.2 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da PREFEITURA, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.novobbmnet.com.brr

2. - DO OBJETO:

2.1 - **Eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, para diversos setores desta municipalidade.**

2.2. "Cota Principal", fica reservada a cota de 89,58% do referido objeto, para a participação de todos os interessados que militem no ramo de atividade referente ao objeto licitado.

2.3. "Cota Reservada" – Fica reservada a cota com 10,42% do referido objeto para as Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais - MEI em atendimento ao inciso III do Art. 48 da Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014, sem prejuízo da sua participação quanto ao restante.

COTA de 10,42% correspondente aos itens – 1, 6, 8, 9, 10 e 15

2.3.1. Os interessados que atendam aos requisitos do edital, entretanto não se enquadrem como Microempresas – ME ou Empresa de Pequeno Porte, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, também DEVERÃO, sob pena de desclassificação, lançar propostas de preços para esses lotes; quando suas propostas poderão vir a ser consideradas para efeito de julgamento, face a inviabilidade de contratação de empresas enquadradas como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI.

2.3.2. Para a "Cota Reservada" as interessadas deverão declarar a condição de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP para alcance dos benefícios da Licitação com reserva de cota.

2.3.3. Nos termos do Artigo 47 da Lei Complementar n.º 123/2006 a presente licitação será concedida tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno

porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica.

2.3.4. Consideram-se Micro e Pequenas Empresas aptas à participação no presente certamente aquelas que preenchem os requisitos do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006 e que não se enquadrem em nenhuma das situações descritas no § 4º do referido artigo 3º.

2.3.5. Para fins de gozo dos benefícios dispostos na Lei Complementar nº. 123/2006, as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) definidas, respectivamente, nos Incisos I e II do Art. 3º, da Lei Complementar nº. 123/2006, interessadas em participar desta licitação, deverão apresentar documentação comprobatória.

3. - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

3.1 - As despesas com o pagamento do referido objeto correrão por conta da dotação orçamentária abaixo especificada:

Unidade Orçamentária	Funcional Programática	Categoria Econômica	Departamento
02.08.02	10.302.0027.20278.0000	3.3.90.30.00	MEDIA E ALTA COMPLEXIDADE
02.09.07	12.306.0032.2072.0000	3.3.90.30.00	ENSINO INFANTIL
02.09.07	12.306.0032.2073.0000	3.3.90.30.00	ENSINO FUNDAMENTAL
02.09.07	12.306.0032.2074.0000	3.3.90.30.00	ENSINO MEDIO
02.11.01	08.243.0039.2104.0000	3.3.90.30.00	CASA TRANSITORIA
02.11.01	08.244.0040.2091.0000	3.3.90.30.00	PROJETO FELIZ AMANHÃ
02.11.02	08.241.0040.2103.0000	3.3.90.30.00	CRAS
02.11.03	08.241.0045.2051.0000	3.3.90.30.00	CENTRO DIA

4. - FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:

4.1 – Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer antes do segundo dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

5. – DA IMPUGNAÇÃO:

5.1 - Qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, dirigindo a impugnação por A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, via Sistema BBMNET.

5.2 – Decai do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração, o interessado que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

5.3 - - Admite-se impugnação na forma eletrônica, via Sistema BBMNET.

6. - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

6.1 - Poderão participar deste pregão as empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei, que atendam às exigências de habilitação.

6.2. - Os interessados que estejam em recuperação judicial, podem participar da licitação, desde que, durante a fase de habilitação, apresente Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente em pleno vigor;

6.3 - Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

6.3.1 - estejam constituídos sob a forma de consórcio;

6.3.2 - estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária ou de impedimento de licitar e de contratar;

6.3.3 - sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

6.3.4 - isoladamente ou em consórcio, sejam responsáveis pela elaboração do projeto básico, ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsáveis técnicos ou subcontratados;

6.3.5 - sejam servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

7. - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:

7.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

7.1.1 - coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

7.1.2 - responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

7.1.3 - abrir as propostas de preços;

7.1.4 - analisar a aceitabilidade das propostas;

7.1.5 - desclassificar propostas indicando os motivos;

7.1.6 - conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;

7.1.7 - verificar a habilitação do proponente;

7.1.8 - declarar o vencedor;

7.1.9 - receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;

7.1.10 - elaborar a ata da sessão;

7.1.11 - encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.

8. – DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET:

8.1 – Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.brr, acesso "credenciamento – licitantes (fornecedores)".

8.2 – As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.brr.

8.2.1 – Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.novobbmnet.com.brr.

9. – PARTICIPAÇÃO/PROPOSTAS/LANCES:

9.1 - A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.novobbmnet.com.brr , **opção "Login" opção "Licitação Pública" "Sala de Negociação"**

9.1.1 – As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

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

9.3 - Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

9.3.1 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via "chat" do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

9.4 - Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

9.5 - O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal "www.novobbmnet.com.brr", que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

10. - DA PROPOSTA DE PREÇOS:

10.1 - O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

10.2 – As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

10.2.1- Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

10.2.1.1 **-** Os produtos ofertados deverão atender a todas as especificações constantes deste Edital e Termo de Referência.

10.2.1.2 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **VALOR UNITÁRIO**.

10.3 – Ao encaminhar a proposta de preços na forma prevista pelo sistema eletrônico, a licitante deverá preencher as informações de Marca e inserir Ficha Técnica, sempre que solicitadas pelo pregoeiro quando do cadastramento do edital na plataforma, **sendo vedada a identificação do licitante por qualquer meio**.

10.3.1 verificar a condição da empresa caso ela seja ME/EPP e informar em campo próprio da plataforma BBMNET Licitações

10.4 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

11. - ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES:

11.1 - A partir do horário previsto no edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 9.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

11.2 - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.2.1 – Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

11.2.2 – Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances 1% (um por cento), aplicáveis inclusive em relação ao primeiro.

11.3 - Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários lotes da mesma licitação.

11.4. A fase de lances será no formato **PRORROGAÇÃO AUTOMATICA:** O tempo da etapa de lances será de 10 (dez) minutos e será encerrada por prorrogação automática. O sistema informará ***"Dou-lhe uma"*** quando faltar 02m00s (dois minutos para o termino da etapa de lances (sessão pública), ***"Dou-lhe duas"*** quando faltar 01m00s (um minuto) e ***"Dou-lhe três – Fechado"*** quando chegar no tempo programado para o encerramento. Na hipótese de haver um lance de preço menor que o menor lance de preço registrado no sistema, nos últimos 02m00s do período de duração da sessão pública, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento em mais 02m00s a partir do momento do registro do último lance, reiniciando a contagem para o fechamento, a partir do "Dou-lhe uma" e, assim, sucessivamente.

11.4.1 O pregoeiro tem a ação de iniciar a fase de lances, depois todo processo é automático, conforme explanado acima.

11.4.2 Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes são avisados via chat na sala de negociação, a linha do lote/item também indica essa fase (na coluna Situação) e, no caso de uma Prorrogação Automática, o ícone de "Dou-lhe uma", "Dou-lhe duas", é exibido;

11.5. Assim que a etapa de lances for finalizada e o sistema detectar um empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 a ferramenta inicia a aplicação automática do desempate em favor ME/EPP/MEI, conforme procedimento detalhado no item 14 deste Edital.

11.6 - O Sistema eletrônico informará as propostas de menor preço de cada participante imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

12. - JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

12.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de "**menor preço**", podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por lote, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

12.2 - Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.

12.3 - Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da Lei. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas nos itens 13 e 14 deste Edital.

12.3.3 – No caso de desclassificação do licitante arrematante, o novo licitante convocado deverá apresentar documentação e proposta nos mesmos prazos previstos nos itens 13 e 14, a contar da convocação pelo pregoeiro através do chat de mensagens.

12.3.4 - A inobservância aos prazos elencados nos itens 13 e 14, ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste edital ensejará a inabilitação do licitante e consequente desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

12.4 - Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

12.5 - Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital.

12.6 - Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis (disposto no artigo 59 III da LEI Nº 14.133/2021 e artigo 34 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.) ou superfaturados.

12.7 - Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, inclusive as exigências de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame pelo Pregoeiro.

13. - DA HABILITAÇÃO:

13.1. Encerrada a etapa de negociação e aceitação, será iniciada a fase de Habilitação, onde será disponibilizado ao licitante classificado em primeiro lugar, o comando para inserção dos documentos de Habilitação. O prazo para a inserção dos documentos solicitados neste edital será de 01 hora, a contar do disparo da mensagem da liberação do comando para inserção dos documentos, sujeito a desclassificação, caso não faça no tempo determinado.

13.2. Franqueada vista aos interessados e decorrido o prazo de 15 (quinze) minutos, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.

13.3. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos estabelecidos, acarretará a desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

13.4. Os documentos enviados na forma constante do **item 13.1**, deverão ser relacionados e apresentados unicamente de forma eletrônica na plataforma.

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

13.5. A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

13.6 - A empresa detentora da proposta de menor preço deverá apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

13.6.1 - Para Habilitação Jurídica:

13.6.1.1 - registro comercial, no caso de empresa individual;

13.6.1.2 - ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor), devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades comerciais (empresariais), e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios da eleição dos atuais administradores;

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

13.6.1.4 - declaração sobre Empregado Menor, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

13.6.2 - Para Qualificação Econômico-Financeira:

13.6.2.1 - certidão negativa de falência ou recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo Cartório de Distribuição da sede da licitante.

13.6.2.1.a - Os interessados que estejam em recuperação judicial, podem participar da licitação, desde que, durante a fase de habilitação, apresente Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente em pleno vigor;

13.6.3 - Para Regularidade Fiscal:

13.6.3.1 - inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;

13.6.3.2 - Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital;

13.6.3.3 - Certificados de regularidade de situação perante o FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

13.6.3.4 - Certidões de regularidade de situação para com as Fazendas: Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal do domicílio/sede da licitante compatível com o objeto contratual.

13.6.4 - Para Regularidade Fiscal Trabalhista:

13.6.4.1 – Certidão negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

13.7.5 - Para Qualificação Técnica:

13.7.5.1 - A Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para o fornecimento.

13.8 - Os documentos exigidos para habilitação DEVERÃO ser apresentados por qualquer processo de autenticação eletrônica.

13.8.1- Documentação Complementar:

a) DECLARAÇÃO sob as penas da Lei que, em se sagrando vencedora, apresentará em até 10 (dez) dias após assinatura da Ata de Registro de Preços:

a.1) Licença Sanitária Estadual ou Municipal, do ano vigente;

a.2) Comprovação da Autorização de Funcionamento.

13.8.1.2 - Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos eles serão considerados válidos se emitidos em até 180 dias.

13.9 - O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

13.10 - A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo pregoeiro.

14.– DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

14.1 – O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte, às microempresas de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

14.1.1 – Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

14.1.1.1 - O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

14.1.2 – Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

14.1.2.1 – Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

14.1.2.2 – Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa. Nesse caso, o pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma dos itens 12.3.1 e 13.0 deste edital.

14.1.3 – Caso ocorra a situação de empate descrita no item 14.1.2.1, o pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte, da microempresa ou da cooperativa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o lote no prazo de cinco minutos.

14.1.3.1 – Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 14.1.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

14.1.3.2 – A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que apresentar o melhor lance, inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa, será considerada arrematante pelo pregoeiro, que encerrará a disputa do lote na sala virtual.

14.1.3.3 – O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

14.1.4 – Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, seja desclassificada pelo pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

14.1.4.1 – Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, observado o previsto no item 14.1.2.2.

14.1.4.2 – No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, o pregoeiro o fará através do "chat de mensagens".

14.1.4.3 – A partir da convocação de que trata o item 14.1.4.2, a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, poderá oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do "chat de mensagens", dentro do prazo definido pelo pregoeiro, sob pena de preclusão de seu direito.

14.1.4 – O julgamento da habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

14.1.5 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial.

15 – DOS RECURSOS

15.1. Proferida a decisão que declara o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema www.novobbmnet.com.br.

15.2. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sítio, www.novobbmnet.com.br opção **RECURSO**, em campo próprio do sistema.

15.3. A falta de interposição de recurso importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

15.4. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.

15.5. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.6. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

15.7. O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado aos licitantes

15.8. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

16. - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

16.1 - Em caso de recurso, caberá Autoridade Competente a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

16.2 - Nos demais casos, o pregoeiro fará a adjudicação do(s) lote(s) ao(s) licitante(s) vencedor(es).

16.3 - A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.

17. - DA CONTRATAÇÃO:

17.1 - A empresa deverá comparecer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, por escrito, para assinatura do Contrato.

17.1.1 - decorrido o prazo sobredito, contado do recebimento do comunicado oficial para assinatura do contrato, e não tendo a empresa vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito à contratação e estará sujeita às penalidades previstas no item 23.0 deste edital.

17.2 - Nas hipóteses de recusa do adjudicatário ou do seu não-comparecimento para assinatura do contrato ou retirada do empenho, no prazo estipulado, bem como em caso de perda dos requisitos de manutenção da habilitação, será convocado a licitante que tenha apresentado a segunda melhor oferta classificada, obedecida às exigências de habilitação do tópico 13 deste edital.

17.2.1 - O disposto no subitem anterior poderá sempre se repetir até a efetiva celebração do Contrato com o Contratante, observadas as ofertas anteriormente apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis ao licitante que não cumprir os compromissos assumidos no certame.

17.3 - A Contratada está obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões determinadas pelo Contratante até 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado.

17.4 - Qualquer entendimento relevante entre a Contratante e a Contratada será formalizado por escrito e integrará o Contrato.

17.5 O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será por 12 (doze) meses, contados a partir da data da Ata, podendo ser prorrogado como dispõe o artigo 84, da Lei Federal nº 14.133/2021 e artigo 15, IX e 22 do Decreto Federal nº 11.462/2023 e artigo 52 do Decreto Municipal nº 3.605/2023.

18. - DO REAJUSTE:

18.1 - O preço poderá ser reajustado, após 12 meses, conforme artigo 124 da Lei 14.133/2021, artigo 25 do Decreto Federal nº 11.462/2023 e artigos 52 e 53 do Decreto Municipal nº 3.605/2024.

19. - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1 - Compete à Contratante:

19.1.1 - Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

19.1.2 - Tomar as medidas necessárias quanto ao fiel recebimento dos produtos.

20. - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1 - Compete à Contratada:

20.1.1 - Efetuar a entrega dos produtos, de acordo com as condições e prazos propostos, e demais especificações do Anexo I deste edital.

20.1.2 - Substituir, obrigatoriamente, o produto que não atender as exigências de qualidade para utilização.

20.1.3 - Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação até cumprimento total do contrato.

21. - ENTREGA E RECEBIMENTO DO PRODUTO:

21.1- As entregas ocorrerão conforme as especificações e condições estabelecidas no Anexo I deste Edital, correndo por conta da empresa proponente todas as despesas pertinentes, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

21.1.1- O prazo de entrega será de 7 (sete) dias uteis contados do recebimento da Autorização de compra/empenho.

21.1.2- Só será emitido Atestado de Recebimento se atendidas as determinações deste Edital e seus anexos.

21.2- Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

21.2.1- Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo I, determinando sua substituição;

21.2.2- Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

21.3- As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de dois dias úteis, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

21.4- O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos produtos entregues.

21.5 – A detentora/contratada deverá entregar o produto/material nos exatos termos constantes deste edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante a unidade de fornecimento e a marca indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento.

22. - DO PAGAMENTO:

22.1 - O pagamento será efetuado mediante depósito em conta corrente da contratada em até 10 (dez) dias, contados da entrada definitiva da documentação do Departamento Financeiro, devendo apresentar a respectiva Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente que deve fazer referência ao números do processo licitatório, assinatura digital no documento fiscal (flowdcs) pelo gestor do contrato ou pessoal responsável pelo bem material adquirido. A contratante somente pagará a contratada pelos produtos que realmente forem pedidos e entregues.

22.2 - Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, perante o FGTS – CRF e ICMS da Fazenda Estadual do domicílio do contratado.

22.3 - Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

22.4 - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no item 22.1 reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

22.5 - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

23. - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Federal nº 11.462/2023 e Decreto Municipal nº 3.605/2023.

23.1.1- Pelo inadimplemento de qualquer condição ou cláusula, ou pela inexecução total ou parcial, a Prefeitura aplicará as seguintes multas e/ou sanções, de acordo com a infração cometida, sendo garantida a defesa prévia:

23.1.2- Advertência;

23.1.3- Multa de até 1,5% (uma vírgula cinco por cento) do valor do contrato por dia, até 10 (dez) dias de atraso na entrega.

23.1.4- Multa de 1% (um por cento) do valor do contrato por dia, até 10 (dez) dias pelo descumprimento a quaisquer cláusulas.

23.1.5- Em caso de falta grave ou reincidência dos motivos que levaram a Prefeitura a aplicar as sanções aqui previstas podendo o contrato ser rescindido, caso em que será cobrada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total.

23.1.6- A recusa da licitante declarada vencedora em assinar o contrato, ou o seu não comparecimento para assinatura no prazo previsto neste edital, caracterizará descumprimento integral das obrigações assumidas na proposta, sujeitando-a, ao pagamento de multa de 20% (vinte por cento) do valor total.

23.1.7- O contrato será rescindido, se ocorrer qualquer das hipóteses previstas na Lei 14.133/21.

23.1.8- A aplicação das penalidades previstas neste edital e na LEI não exonera à inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

23.1.9- No caso de rescisão administrativa unilateral, a CONTRATADA reconhecerá os direitos do CONTRATANTE em aplicar as sanções previstas no Edital, neste ajuste e na legislação que rege a licitação e os contratos.

23.1.10- A aplicação de quaisquer sanções referidas neste dispositivo, não afasta a responsabilização civil da CONTRATADA pela inexecução total ou parcial do objeto ou pela inadimplência.

23.1.11- A aplicação das penalidades não impede o CONTRATANTE de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados.

24. - DISPOSIÇÕES FINAIS:

24.1 - A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o poder público, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

24.2 - Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o poder público não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.3 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

24.4 - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

24.5 - É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

24.6 - O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

24.7 - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

24.8 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município e Diário Oficial do Estado.

24.9 - A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

24.10 - Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.

24.11 - Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.

24.12 - O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Tatuí.

24.13 - Constitui parte integrante deste edital:

24.13.1 - Anexo I - Termo de Referência;
24.13.2 – Anexo II – Modelo de declaração
24.13.3 – Anexo III – Declaração de Conhecimento e Atendimento às Condições do Edital
24.13.4 – Anexo IV – Modelo de Carta de Apresentação de Proposta Final para Prestação dos Serviços/Fornecimento
24.13.5 – Anexo V – Modelo de Declaração de Responsabilidade
24.13.6 – Anexo VI – Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP)
24.13.7 – Anexo VII – Modelo de Declaração de Inexistência de Vínculo Familiar
24.13.8 – Anexo VIII – Ficha técnica descritiva do objeto
24.13.9 – Anexo IX – Minuta de Contrato
24.13.10 - ANEXO X **-** Termo de ciência e notificação ao titular de dados em processos de licitação

Capela do Alto, 05 de Maio de 2025.

HENRIQUE DANIEL LEME
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Documento Baseado no Estudo Tecnico Preliminar – ETP, conforme inciso XX, art. 6º da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal 3.605/2023.

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, para atender as necessidades dos departamentos da Prefeitura Municipal de Capela do Alto, sendo eles**: Educação, Saúde e Promoção Social.**

1.2. A aquisição dos produtos deverá seguir os critérios estabelecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo uma alimentação saudável e balanceada.

1.3. Os alimentos deverão ser entregues conforme cronograma previamente estabelecido, garantindo regularidade e qualidade no fornecimento.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Desenvolvemos a necessidade de aquisição de alimentos do gênero perecível para atendimento da demanda da Alimentação Escolar e sendo de suma importância para o atendimento do quantitativo determinado para o atendimento do cardápio escolar nos próximos 12 meses, considerando um aumento de 7% na demanda de alunos para 2025 e em atendimento a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar o cardápio ofertado a rede de ensino é calculado com base a faixa etária dos alunos e suas necessidades biológicas.

2.2 A aquisição dos alimentos é essencial para garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos matriculados na rede pública de ensino.

2.3 A oferta de uma alimentação balanceada contribui diretamente para a melhoria do desempenho escolar, desenvolvimento cognitivo, fortalecimento do sistema imunológico e redução da evasão escolar.

2.4 Os gêneros alimentícios devem atender aos padrões de qualidade e segurança sanitária estabelecidos pela legislação vigente, assegurando a saúde dos estudantes e garantindo o cumprimento das diretrizes estabelecidas pelo PNAE.

2.5 A contratação visa assegurar a distribuição adequada dos alimentos nas escolas, permitindo que os estudantes tenham acesso a refeições nutritivas durante o período letivo.

2.6 Os padrões de qualidade previamente estabelecidos devem ser rigorosamente mantidos, tanto no âmbito da educação quanto nos projetos de Promoção Social, que incluem o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), o Projeto Feliz Amanhã, a Casa Transitória e o Centro Dia do Idoso, assim como nas iniciativas de Saúde, especificamente na Residência Terapêutica.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

ITEM	UNIDADE	DESCRIÇÃO
1	KG	APRESUNTADO DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇAS RESFRIADAS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 3,5 KG CADA PEÇA, EM ÓTIMAS CONDIÇÕES ORGANOLÉPTICAS, INSPECIONADAS PELO

		MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PADRONIZADOS E LACRADOS, COM N° DE REGISTRO SIF OU SISP.
2	KG	CARNE BOVINA, PATINHO EM TIRAS, CONGELADA IQF- EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADA, SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR.
3	KG	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA IQF , CORTE ACÉM- EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS , EMBALADA , SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO.

		VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR.
4	KG	CARNE BOVINA, CORTE MUSCULO EM CUBOS, CONGELADA IQF. PORCIONADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30 GRS ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVE SER REALIZADA A APARAGEM RETIRANDO O EXCESSO DE GORDURAS E CARTILAGEM, EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE 5 KG. EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA; COM ETIQUETA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO LÍQUIDO.
5	KG	CARNE SUÍNA (PERNIL SEM OSSO) EM CUBOS, CONGELADA IQF, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR.
6	KG	FILÉ DE PEIXE, TILAPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM FILES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12 OC), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO

		TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, GEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
7	KG	LINGUIÇA CALABRESA, LEVEMENTE CONDIMENTADA, EM EMBALAGEM Á VÁCUO, DE APROXIMADAMENTE 3,500 G COM Nº DE REGISTRO SIF OU SISP.
8	KG	LINGUIÇA TIPO TOSCANA, RESFRIADA, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADES, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA RESFRIADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, DE 5 KG.
9	KG	LOMBO SUÍNO INTEIRO, RESFRIADO, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 5 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.
10	KG	MORTADELA DEFUMADA - CONSTITUÍDAS DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNAS, MISTURADAS E TRITURADAS, COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES, APRESENTANDO NO MÁXIMO DE 10% DE CUBOS DE TOUCINHO E ATÉ 25% DE UMIDADE, DE L Ê QUALIDADE, ISENTA DE SUJIALIDADES E OUTRAS SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, EMBUTIDA E COZIDA SOB RIGOROSOS PADRÕES DE QUALIDADE, EMBALAGEM CONTENDO 5KG.
11	KG	MUSSARELA PEÇA RESFRIADA CONTENDO APROXIMADAMENTE 3,5 KG CADA PEÇA, EM ÓTIMAS CONDIÇÕES ORGANOLÉPTICAS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PADRONIZADOS E LACRADOS, COM Nº DO REGISTRO SIF OU SISP.
12	DZ	OVOS DE GALINHAS FRESCOS, BRANCO, TAMANHO GRANDE, ÍNTEGROS, SEM RACHADURAS, E SEM SUJIDADES NA CASCA. EMBALAGEM OU BANDEJA COM 12 UNIDADES (1 DÚZIA) E DATA DE VALIDADE.
13	KG	PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELADA IQF. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS , CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS ,EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADA, SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO

		PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR.
14	KG	SALSICHA HOT DOG SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM A VÁCUO DE 3 A 5 KG COM Nº DE REGISTRO SIF OU SISP.
15	KG	SASSAMI: FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO, SEM TEMPERO, SEM MANCHAS E PARASITAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. - APARÊNCIA: ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, - EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, PESANDO 2(DOIS)KG. ETIQUETA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO LIQUIDO.
16	KG	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA DESOSSADA IQF. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADA, SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO

		EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR.

Os alimentos adquiridos devem atender aos seguintes critérios:
3.1. Produtos de qualidade comprovada, certificados conforme normas da ANVISA e MAPA;
3.2. Embalagens invioladas, com rotulagem clara contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, lote e nome do fabricante;
3.3. Condições de armazenamento adequadas para garantir a integridade dos produtos até a entrega;
3.4. Prazo de validade mínimo de 90 dias a contar da data de entrega;
3.5. Isenção de ingredientes alergênicos não especificados e ausência de transgênicos, conforme normas do PNAE.

4. CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Regime de Contratação: Menor preço, desde que atendidas todas as exigências legais do edital.
4.2. Apresentar toda documentação referente a habilitação, conforme solicitado em edital.
4.3. Apresentar amostras dos produtos solicitados.

5. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADE

ITEM	UNIDADE	QUANT. EDUCAÇÃO	QUANT. SAÚDE /SOCIAL	TOTAL GERAL	DESCRIÇÃO
1	KG	3000	508	**3508**	APRESUNTADO DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇAS RESFRIADAS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 3,5 KG CADA PEÇA, EM ÓTIMAS CONDIÇÕES ORGANOLÉPTICAS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PADRONIZADOS E LACRADOS, COM Nº DE REGISTRO SIF OU SISP.

2	KG	10000	470	**10470**	CARNE BOVINA, PATINHO EM TIRAS, CONGELADA IQF-EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADA, SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE

					VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA - 12º C, OU INFERIOR.
3	KG	10000	830	**10830**	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA IQF , CORTE ACÉM- EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS , EMBALADA , SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO

					TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA - 12º C, OU INFERIOR.
4	KG	8000	490	**8490**	CARNE BOVINA, CORTE MUSCULO EM CUBOS, CONGELADA IQF. PORCIONADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30 GRS ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVE SER REALIZADA A APARAGEM RETIRANDO O EXCESSO DE GORDURAS E CARTILAGEM, EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE 5 KG. EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA; COM ETIQUETA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO LÍQUIDO.

5	KG	7000	470	**7470**	CARNE SUÍNA (PERNIL SEM OSSO) EM CUBOS, CONGELADA IQF, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-

					QUÍMICAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA - 12º C, OU INFERIOR.
6	KG	0	120	**120**	FILÉ DE PEIXE, TILAPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM FILES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12 OC), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, GEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.
7	KG	4000	150	**4150**	LINGUIÇA CALABRESA, LEVEMENTE CONDIMENTADA, EM EMBALAGEM Á VÁCUO, DE APROXIMADAMENTE 3,500 G COM Nº DE REGISTRO SIF OU SISP.
8	KG	3000	370	**3370**	LINGUIÇA TIPO TOSCANA, RESFRIADA, PREPARADA COM CARNE SUÍNA, TOUCINHO E

					CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADES, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA RESFRIADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, DE 5 KG.
9	KG	0	100	**100**	LOMBO SUÍNO INTEIRO, RESFRIADO, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 5 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.
10	KG	3000	30	**3030**	MORTADELA DEFUMADA - CONSTITUÍDAS DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNAS, MISTURADAS E TRITURADAS, COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES, APRESENTANDO NO MÁXIMO DE 10% DE CUBOS DE TOUCINHO E ATÉ 25% DE UMIDADE, DE L Ê QUALIDADE, ISENTA DE SUJIALIDADES E OUTRAS SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, EMBUTIDA E COZIDA SOB RIGOROSOS PADRÕES DE QUALIDADE, EMBALAGEM CONTENDO 5KG.
11	KG	3000	508	**3508**	MUSSARELA PEÇA RESFRIADA CONTENDO

					APROXIMADAMENTE 3,5 KG CADA PEÇA, EM ÓTIMAS CONDIÇÕES ORGANOLÉPTICAS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PADRONIZADOS E LACRADOS, COM Nº DO REGISTRO SIF OU SISP.
12	DZ	1000	2110	**3110**	OVOS DE GALINHAS FRESCOS, BRANCO, TAMANHO GRANDE, ÍNTEGROS, SEM RACHADURAS, E SEM SUJIDADES NA CASCA. EMBALAGEM OU BANDEJA COM 12 UNIDADES (1 DÚZIA) E DATA DE VALIDADE.
13	KG	15000	1170	**16170**	PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELADA IQF. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS , CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS ,EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADA, SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE

					VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR.
14	KG	1000	800	**1800**	SALSICHA HOT DOG SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM A VÁCUO DE 3 A 5 KG COM Nº DE REGISTRO SIF OU SISP.
15	KG	0	100	**100**	SASSAMI: FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO, SEM TEMPERO, SEM MANCHAS E PARASITAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E

					QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. - APARÊNCIA: ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, - EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, PESANDO 2(DOIS)KG. ETIQUETA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO LIQUIDO.
16	KG	7000	300	**7300**	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA DESOSSADA IQF. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS, EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADA, SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO

					PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA - 12º C, OU INFERIOR.

6. VALOR ESTIMADO

6.1 O valor estimando total da presente contratação é de: R$ 2.828.759,10

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VL. UNIT. ESTIMADO	VL. TOTAL ESTIMADO
1	APRESUNTADO DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇAS RESFRIADAS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 3,5 KG CADA PEÇA, EM ÓTIMAS CONDIÇÕES ORGANOLÉPTICAS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PADRONIZADOS E LACRADOS, COM Nº DE REGISTRO SIF OU SISP;	KG	3.508,	27,63	96.926,04
2	CARNE BOVINA, PATINHO EM TIRAS, CONGELADA IQF-EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALADA, SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-	KG	10.470,	51,10	535.017,00

	QUIMICAS,CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR.				
3	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA IQF , CORTE ACÉM-EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS , EMBALADA , SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUIMICAS,CONTENDO	KG	10.830,	39,57	428.543,10

	EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR.				
4	CARNE BOVINA, CORTE MUSCULO EM CUBOS, CONGELADA IQF. PORCIONADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30 GRS ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVE SER REALIZADA A APARAGEM RETIRANDO O EXCESSO DE GORDURAS E CARTILAGEM, EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE 5 KG. EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA; COM ETIQUETA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO LIQUIDO.	KG	8.490,	39,65	336.628,50
5	CARNE SUÍNA (PERNIL SEM OSSO) EM CUBOS, CONGELADA IQF, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O	KG	7.470,	28,98	216.480,60

	MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUIMICAS,CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR.				
6	FILÉ DE PEIXE, TILAPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM FILES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12 OC), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS	KG	120,	50,90	6.108,00

	(FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, GEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA				
7	LINGUIÇA CALABRESA, LEVEMENTE CONDIMENTADA, EM EMBALAGEM Á VÁCUO, DE APROXIMADAMENTE 3,500 KG COM N O DE REGISTRO SIF OU SISP.	KG	4.150,	32,58	135.207,00
8	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA PREPAPARADA COM CARNE SUÍNA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADES, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA RESFRIADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO DE 5KG	KG	3.370,	27,60	93.012,00
9	LOMBO SUÍNO INTEIRO, RESFRIADO, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 5 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E	KG	100,	26,87	2.687,00

	MARCA/PROCEDÊNCIA.				
10	MORTADELA DEFUMADA - CONSTITUÍDAS DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNAS, MISTURADAS E TRITURADAS, COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTARES, APRESENTANDO NO MÁXIMO DE 10% DE CUBOS DE TOUCINHO E ATÉ 25% DE UMIDADE, DE L Ê QUALIDADE, ISENTA DE SUJIALIDADES E OUTRAS SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, EMBUTIDA E COZIDA SOB RIGOSOS PADRÕES DE QUALIDADE, EMBALAGEM CONTENDO 5KG	KG	3.030,	30,88	93.566,40
11	MUSSARELA PEÇA RESFRIADA CONTENDO APROXIMADAMENTE 3,5 KG CADA PEÇA, EM ÓTIMAS CONDIÇÕES ORGANOLÉPTICAS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PADRONIZADOS E LACRADOS, COM Nº DO REGISTRO SIF OU SISP;	KG	3.508,	54,47	191.080,76
12	OVOS DE GALINHAS FRESCOS, BRANCO, TAMANHO GRANDE, ÍNTEGROS, SEM RACHADURAS, E SEM SUJIDADES NA CASCA. EMBALAGEM OU BANDEJA COM 12 UNIDADES (1 DUZIA) E DATA DE VALIDADE.	DZ	3.110,	14,52	45.157,20
13	PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, EM CUBOS, CONGELADA IQF. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS , CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES , PARASITAS OU LARVAS ,EMBALAGEM CONTENDO 5 KG,	UN	16.170,	27,55	445.483,50

	ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS , EMBALADA , SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUIMICAS,CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES, TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR.				
14	SALSICHA ´HOT DOG´SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM A VÁCUO DE 3KG A 5KG COM N.º DE REGISTRO SIF	KG	1.800,	18,10	32.580,00

	OU SISP.				
15	SASSAMI: FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO, SEM TEMPERO, SEM MANCHAS E PARASITAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. - APARÊNCIA: ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, - EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, PESANDO 2(DOIS)KG. ETIQUETA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO LIQUIDO.	KG	100,	26,74	2.674,00
16	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA DESOSSADA IQF. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS , CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES , PARASITAS OU LARVAS ,EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS , EMBALADA , SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO,	KG	7.300,	22,96	167.608,00

	IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUIMICAS,CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES , TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR .				

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Fornecer os produtos conforme especificado, garantindo qualidade, higiene e segurança alimentar.

7.2. Apresentar amostra de cada tipo de carne, e quando necessário (a critério da nutricionista), a Prefeitura Municipal de Capela do Alto, encaminhará uma amostra para análise e emissão de Laudo Bromatológico completo com os exames físico/químico, organoléptico, microscópio e microbiológico e percentual de gordura para Laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, sendo este da escolha da prefeitura, para análise das amostras para fins de registro ou controle, onde todas as despesas para confecção desse laudo serão por conta da empresa detentora da Ata/Contrato do produto analisado.

7.3. Apresentar certificados de qualidade e laudos técnicos dos produtos quando solicitados.

7.4. Garantir a entrega dentro dos prazos e locais estabelecidos, sem avarias ou violações das embalagens.

7.5. Substituir imediatamente produtos que apresentem defeitos de fabricação, embalagem danificada ou inconformidade com as especificações e fora do prazo de validade.

7.6. Cumprir com todas as exigências legais e sanitárias aplicáveis ao fornecimento de alimentos

destinados à alimentação escolar.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Efetuar o pagamento conforme as condições estabelecidas no contrato, mediante a confirmação de entrega e verificação dos produtos.
8.2. Designar equipe para fiscalização e controle da qualidade dos alimentos recebidos, garantindo conformidade com as especificações contratuais.
8.3. Informar à contratada qualquer irregularidade nos produtos entregues, solicitando a substituição quando necessário.
8.4. Estabelecer um cronograma de entregas que atenda à demanda das unidades escolares, evitando desabastecimento e/ou desperdício de alimentos.
8.5. Aplicar à Contratada as sanções administrativas regulamentares contratuais cabíveis.

9. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

9.1. O recebimento será realizado de segunda à sexta-feira no horário das 07h00 às 15h00, conforme endereços abaixo:

- Educação (Cozinha Piloto): Rua Tiradentes, S/N – Centro – Capela do Alto
- Saúde: Rua Prefeito José Guilherme, 450- Centro – Capela do Alto
- Promoção Social: Rua José Machado, 68 – Centro – Capela do Alto

9.2. O transporte dos produtos será de responsabilidade da contratada, devendo ocorrer em veículos apropriados para alimentos, garantindo a integridade e segurança dos produtos.
9.3. Entrega deverá ocorrer no prazo de 07 dias úteis ou conforme determinação do responsável.

10. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO

10.1. Para estar tecnicamente habilitado a empresa vencedora deverá apresentar, obrigatoriamente, os seguintes documentos relativos à Habilitação para pagamento:

1) Certidão de débitos relativos a créditos tributários federais e à dívida ativa da união;
2) Certidão negativa do FGTS;
3) Certidão negativa de débitos trabalhistas;
4) Certidão negativa de débitos fiscais estadual/distrital (referente ao domicílio do prestador, pesquisar na secretaria de estado da fazenda);
5) Certidão negativa de débitos fiscais municipais (referente ao domicílio do prestador);
6) Declaração de optante pelo Simples (se optante);
7) Demais documentos exigidos por Lei, ainda que não mencionados em contrato.

11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias contando da entrada definitiva da documentação ao Departamento Financeiro.
11.2. A nota fiscal ou documento de cobrança equivalente deve fazer referência ao número do processo licitatório, assinatura digital no documento fiscal (FLOWDOCS) pelo gestor do contrato ou pessoal responsável pelo bem ou material adquirido).
11.3. Para fins de pagamento o Departamento Solicitante deverá verificar se a nota fiscal apresenta os elementos necessários e essenciais do documento tais como:

a) Data de emissão;

b) Dados do órgão contratante e contratado;
c) Valor a pagar;
d) Destaque do valor de retenções tributárias cabíveis;

11.4. A Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente será acompanhado da regularidade fiscal disposta no art. 68 da Lei nº 14.133/2021

11.5. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária na conta indica pelo fornecedor.

11.6. O contratado for regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da lei complementar nº123, não sofrerá retenção tributária quanto aos impostos e contribuições, no entanto deverá ser apresentado a comprovação por meio de documento oficial que faz jus ao tratamento tributário.

12. DA AMOSTRA

12.1 - Das empresas vencedoras serão solicitadas amostras dispostas. A empresa vencedora deverá apresentar no prazo de 5 dias uteis amostras dos produtos. Todos os produtos devem estar etiquetados com número do lote e nome da empresa.

- LOCAL DE ENTREGA: Educação (Cozinha Piloto): Rua Tiradentes, S/N – Centro – Capela do Alto/SP – CEP 18195-000

12.2- Os produtos objeto da proposta deverão obedecer ao disposto no Art. 31 – da Lei Federal 8078 de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor) que diz: "A oferta e apresentação de produtos e serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores".

12.3. Havendo necessidade de avaliação mais detalhada do material entregue, eventual custo com testes, análises de laboratório, ou laudos técnicos, o mesmo deverá ser efetuado pela contratada, aplicando-se, ainda, as penalidades cabíveis se o material não atender às especificações contidas no Anexo I deste edital.

12.4 – As amostras serão analisadas por uma Comissão Especial especialmente designada para esse fim, que procederá a sua análise técnica, utilizando principalmente os seguintes critérios de aprovação:

a) As amostras serão confrontadas em face das especificações técnicas expressas no Memorial Descritivo – Anexo I;

b) O material não poderá estar danificado e nem as embalagens violadas

12.5 – As amostras aprovadas receberão da Comissão um Termo de Aprovação do Material, devidamente assinado pelos seus membros, pelo Pregoeiro e equipe de apoio e fará parte integrante da respectiva ata de julgamento das amostras.

12.6 - A reprovação das amostras, pela Comissão, e com referendo do pregoeiro e equipe de apoio, implicará na desclassificação da proposta da licitante para o respectivo item, devendo, na ata de julgamento das amostras, estar fundamentado, com clareza, o motivo da reprovação.

12.7 - As amostras aprovadas permanecerão em poder da Prefeitura Municipal de Capela do Alto, para fins de confrontação, quando da entrega dos produtos ofertados. As reprovadas deverão ser retiradas em até 05 (cinco) dias úteis, após a divulgação do resultado da licitação, após os quais a Prefeitura poderá das às mesmas o destino que melhor lhe aprouver.

12.8 - Havendo necessidade de avaliação mais detalhada do material entregue, eventual custo com testes, análises de laboratório, ou laudos técnicos, o mesmo deverá ser efetuado pela

contratada, aplicando-se, ainda, as penalidades cabíveis se o material não atender às especificações contidas no Anexo I deste edital.

13. FISCALIZAÇÃO

13.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo Gestor do departamento de Administração e Fiscal do Contrato designado pela Administração Municipal conforme requisitos estabelecidos no art. 7º e art. 117º Lei nº 14.133/2021.

13.2. Caso sejam detectadas irregularidades, a contratada será notificada para a devida correção.

14. SANÇÕES E PENALIDADES

14.1. O não cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência, bem como o fornecimento de produtos em desacordo com as especificações, poderá resultar em penalidades, conforme as disposições legais vigentes e o contrato a ser firmado, incluindo multas e, em casos extremos, rescisão contratual.

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária do orçamento em vigor, aprovado pela Lei 2369/2024.

15.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

a) Educação Infantil: Ficha 412.
b) Ensino Fundamental: Ficha 416.
c) Ensino Médio: Ficha 418.
d) Centro dia do Idoso: Ficha 516
e) CRAS: Ficha 489
f) Casa Transitória: Ficha 467
g) Projeto Feliz Amanhã: Ficha 471
h) Residência Terapêutica: Ficha 282

16. DISPOSIÇÕES FINAIS

a) Dúvidas ou esclarecimentos deverão ser tratados junto a Diretoria de Administração.
b) Os casos omissos serão resolvidos conforme legislação aplicável.
c) O não cumprimento das obrigações poderá acarretar sanções conforme a legislação vigente.

Denise Maria de Lima Coelho
Diretora de Administração

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO
TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

DECLARAÇÃO

DECLARAMOS, sob as penas da Lei, para os fins de habilitação, na Licitação Pregão Eletrônico nº 014/2025 – Processo nº 081/2025, instaurada pelo xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que a empresa:

1 - Cumpre ao disposto nos incisos XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e da Lei Federal nº 14.133/2021, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, quando for o caso, o menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do modelo anexo ao Decreto Federal nº 4.358, de 05 de Setembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 9.584, de 27 de outubro de 2002;

2 - Não está impedida de contratar com a Administração Pública;

3 - Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;

4 - Não incorre nas demais condições impeditivas da lei 14.133/21.

5 - Que inexistem fatos impeditivos a sua habilitação.

_____, ... de ..... de 20__.

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos o objeto do pregão e os termos constantes no Edital Pregão Eletrônico nº 014/2025 – Processo nº 081/2025 e seu(s) ANEXOS e do Regulamento bem como temos todas as condições de cumprir as exigências ali contidas no que concerne à apresentação de documentação para fim de habilitação.

Data:

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO IV – MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA FINAL PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇO/FORNECIMENTO

A SER APRESENTADA APÓS A DISPUTA E READEQUADA AO ÚLTIMO LANCE

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

AO (A) PREGOEIRO (A) da Prefeitura xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 014/2025– PROCESSO Nº 081/2025		
Fornecedor:		
CNPJ:		Inscrição Estadual:
Endereço:		Bairro:
CEP:	Cidade:	Estado:
Telefone:		**E-mail:**
Banco:	**Agência:**	**Conta Corrente:**
VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias.		
PREVISÃO DE ENTREGA:		
CONCORDAMOS COM TODAS AS CONDIÇÕES DO EDITAL:		
Senhor Fornecedor: Para sua maior segurança, observe as condições estabelecidas no Edital:		

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	MARCA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
1	APRESUNTADO DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇAS RESFRIADAS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 3,5 KG CADA PEÇA, EM ÓTIMAS CONDIÇÕES ORGANOLÉPTICAS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PADRONIZADOS E LACRADOS, COM Nº DE REGISTRO SIF OU SISP;	KG	3.508,			
2	CARNE BOVINA , PATINHO EM TIRAS , CONGELADA IQF- EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS , EMBALADA , SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A	KG	10.470,			

	INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUIMICAS,CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES , TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR .					
3	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA IQF , CORTE ACÉM- EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS , EMBALADA , SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUIMICAS,CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES , TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR .	KG	10.830,			
4	CARNE BOVINA, CORTE MUSCULO EM CUBOS, CONGELADA IQF. PORCIONADA EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 30 GRS ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVE SER REALIZADA A APARAGEM RETIRANDO O EXCESSO DE GORDURAS E CARTILAGEM, EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO DE 5 KG.	KG	8.490,			

	EMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO LACRADA; COM ETIQUETA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO LIQUIDO.					
5	CARNE SUÍNA (PERNIL SEM OSSO) EM CUBOS, CONGELADA IQF, ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUIMICAS,CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES , TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR .	KG	7.470,			

6	FILÉ DE PEIXE, TILAPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM FILES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12 OC), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, GEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	120,			
7	LINGUIÇA CALABRESA, LEVEMENTE CONDIMENTADA, EM EMBALAGEM Á VÁCUO, DE APROXIMADAMENTE 3,500 KG COM N O DE REGISTRO SIF OU SISP.	KG	4.150,			
8	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA PREPAPARADA COM CARNE SUÍNA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADES, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA RESFRIADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO DE 5KG	KG	3.370,			
9	LOMBO SUÍNO INTEIRO, RESFRIADO , ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 5 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.	KG	100,			

10	MORTADELA DEFUMADA - CONSTITUÍDAS DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNAS, MISTURADAS E TRITURADAS, COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTARES, APRESENTANDO NO MÁXIMO DE 10% DE CUBOS DE TOUCINHO E ATÉ 25% DE UMIDADE, DE L Ê QUALIDADE, ISENTA DE SUJIALIDADES E OUTRAS SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, EMBUTIDA E COZIDA SOB RIGOSOS PADRÕES DE QUALIDADE, EMBALAGEM CONTENDO 5KG	KG	3.030,			
11	MUSSARELA PEÇA RESFRIADA CONTENDO APROXIMADAMENTE 3,5 KG CADA PEÇA, EM ÓTIMAS CONDIÇÕES ORGANOLÉPTICAS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PADRONIZADOS E LACRADOS, COM Nº DO REGISTRO SIF OU SISP;	KG	3.508,			
12	OVOS DE GALINHAS FRESCOS, BRANCO, TAMANHO GRANDE, ÍNTEGROS, SEM RACHADURAS, E SEM SUJIDADES NA CASCA. EMBALAGEM OU BANDEJA COM 12 UNIDADES (1 DUZIA) E DATA DE VALIDADE.	DZ	3.110,			
13	PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO , EM CUBOS, CONGELADA IQF. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS , CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES , PARASITAS OU LARVAS ,EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS , EMBALADA , SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUIMICAS,CONTENDO EXTERNAMENTE OS	UN	16.170,			

	DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES , TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR .					
14	SALSICHA ´HOT DOG´SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM A VÁCUO DE 3KG A 5KG COM N.º DE REGISTRO SIF OU SISP.	KG	1.800,			
15	SASSAMI: FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO, SEM TEMPERO, SEM MANCHAS E PARASITAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. - APARÊNCIA: ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, - EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, PESANDO 2(DOIS)KG. ETIQUETA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO LIQUIDO.	KG	100,			
16	CARNE DE FRANGO TIPO COXA E SOBRECOXA DESOSSADA IQF. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS , CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES , PARASITAS OU LARVAS ,EMBALAGEM CONTENDO 5 KG, ISENTA DE SEBO E SUJIDADES, COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS , EMBALADA , SELADA, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, ATÓXICO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO, IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM, TABELA DE VALOR NUTRICIONAL, CONTROLE SANITÁRIO PREVISTO EM LEI. (SIF) EMBALAGEM SECUNDARIA , CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, LACRADA COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO	KG	7.300,			

	ALIMENTO CONGELADO, COMO TAMBÉM A QUALIDADE DO MESMO QUANTO A CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUIMICAS,CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO , PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, MODO DE ARMAZENAMENTO. VALIDADE MÍNIMA 6 MESES , TEMPERATURA DE ENTREGA -12º C, OU INFERIOR .					

Valor Total e final por extenso: R$(.....)

NO CASO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ASSINALE:
( ) Declaramos para os devidos fins, que somos Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e que fazemos prova de tal condição com os documentos enviados – DOCUMENTAÇÃO, conforme previsto no Edital.

IMPORTANTE:
1. Fica a municipalidade com o direito assegurado de contratar ou rejeitar esta proposta se assim lhe convier, sem que ao fornecedor caiba qualquer reclamação ou indenização.
2. A assinatura do fornecedor implica na sua total aceitação das regras deste processo licitatório.
➢ Declaramos que nesta proposta estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, transporte (carga e descarga) até o destino, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

XXXXX ..... de ..... de 2025.

_____

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Ao (a) Pregoeiro do Município xxxxxxxxxxxxxxxxx

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº **/20__ – Processo nº 081/2025, instaurado pela Prefeitura Municipal de xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que:

- **Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados ao (a) Pregoeiro, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;**
- Comprometemo-nos a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação correspondente, publicada durante a vigência do Contrato;
- Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei n.º 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e Anexos do **Pregão Eletrônico nº 014/2025 – Processo nº 081/2025,** realizado pela Prefeitura de xxxxxxxxxxxx – SP.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em __ de _____ de 2025.

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (NA HIPÓTESE DO LICITANTE SER UMA ME OU EPP).

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

( ) MICROEMPRESA

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE

_____, inscrita no (Razão Social da Empresa) CNPJ nº _____, Endereço: _____

DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte estabelecidos pela Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, estando apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido nessa Lei Complementar. Declaro, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, e que se compromete a promover a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, caso seja declarada vencedora do certame.

Sou optante do Sistema Simples Nacional?
( ) SIM ( )NÃO

_____
Local/ Data

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR
(papel timbrado da empresa)

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

(nome empresarial da licitante)_____, inscrita no CNPJ nº:_____, com sede na _____ (endereço completo)_____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do presente processo licitatório, DECLARA não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro (a) ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor público da ativa na Prefeitura xxxxxxxxxxxxxxxxxxx que impossibilite a participação no referido Pregão Eletrônico nº 014/2025

xxxxxxxxxxxxxxx, ... de ..... de .....

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO VIII – Ficha técnica descritiva do objeto

Número do edital:
Órgão comprador:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	MARCA	Vl. Unit.	Vl. Total
1	APRESUNTADO DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇAS RESFRIADAS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 3,5 KG CADA PEÇA, EM ÓTIMAS CONDIÇÕES ORGANOLÉPTICAS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PADRONIZADOS E LACRADOS, COM Nº DE REGISTRO SIF OU SISP;	KG	3.508,			
2	Carne bovina , PATINHO em tiras , congelada IQF- embalagem contendo 5 kg, isenta de sebo e sujidades, com aspecto, cor e odor característicos , embalada , selada, em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, dados de identificação , procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, modo de armazenamento, identificação na embalagem, tabela de valor nutricional, controle sanitário previsto em lei. (SIF) Embalagem secundaria , caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto a características físico-quimicas,contendo externamente os dados de identificação , procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, modo de armazenamento. Validade mínima 6 meses , temperatura de entrega -12º C, ou inferior .	KG	10.470,			

3	Carne bovina moída congelada IQF , corte ACÉM- embalagem contendo 5 kg, isenta de sebo e sujidades, com aspecto, cor e odor característicos , embalada , selada, em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente os dados de identificação , procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, modo de armazenamento, identificação na embalagem, tabela de valor nutricional, controle sanitário previsto em lei. (SIF) Embalagem secundaria , caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto a características físico-quimicas,contendo externamente os dados de identificação , procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, modo de armazenamento. Validade mínima 6 meses , temperatura de entrega - 12º C, ou inferior .	KG	10.830,			
4	Carne bovina, corte musculo em cubos, congelada IQF. porcionada em cubos de aproximadamente 30 grs isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deve ser realizada a aparagem retirando o excesso de gorduras e cartilagem, em pacote plástico atóxico de 5 KG. Embalada em caixa de papelão lacrada; com etiqueta de acordo com a legislação vigente, contendo SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, validade e peso liquido.	KG	8.490,			
5	Carne suína (pernil sem osso) em cubos, congelada IQF, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). embalagem contendo 5 kg, selada, em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente os dados de identificação , procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, modo de armazenamento, identificação na embalagem, tabela de valor nutricional, controle sanitário previsto em lei. (SIF) Embalagem secundaria , caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada com	KG	7.470,			

	fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto a características físico-quimicas,contendo externamente os dados de identificação , procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, modo de armazenamento. Validade mínima 6 meses , temperatura de entrega - 12º C, ou inferior .					
6	FILÉ DE PEIXE, TILAPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHA, FATIADOS EM FILES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-12 OC), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 2 KG, GEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA. VALIDADE A VENCER DE NO MÍNIMO 6 MESES CONTADOS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	120,			
7	LINGUIÇA CALABRESA, LEVEMENTE CONDIMENTADA, EM EMBALAGEM Á VÁCUO, DE APROXIMADAMENTE 3,500 KG COM N O DE REGISTRO SIF OU SISP.	KG	4.150,			
8	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA PREPAPARADA COM CARNE SUÍNA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADES, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA RESFRIADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO DE 5KG	KG	3.370,			

9	LOMBO SUÍNO INTEIRO, RESFRIADO , ISENTA DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE, ISENTA DE SUJIDADES E OU AÇÃO DE MICROORGANISMOS. EM PACOTE DE 5 KG, DEVIDAMENTE SELADA, COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE, PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.	KG	100,			
10	MORTADELA DEFUMADA - CONSTITUÍDAS DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNAS, MISTURADAS E TRITURADAS, COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTANCIAS ALIMENTARES, APRESENTANDO NO MÁXIMO DE 10% DE CUBOS DE TOUCINHO E ATÉ 25% DE UMIDADE, DE L Ê QUALIDADE, ISENTA DE SUJIALIDADES E OUTRAS SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO, EMBUTIDA E COZIDA SOB RIGOSOS PADRÕES DE QUALIDADE, EMBALAGEM CONTENDO 5KG	KG	3.030,			
11	MUSSARELA PEÇA RESFRIADA CONTENDO APROXIMADAMENTE 3,5 KG CADA PEÇA, EM ÓTIMAS CONDIÇÕES ORGANOLÉPTICAS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PADRONIZADOS E LACRADOS, COM Nº DO REGISTRO SIF OU SISP;	KG	3.508,			
12	OVOS DE GALINHAS FRESCOS, BRANCO, TAMANHO GRANDE, ÍNTEGROS, SEM RACHADURAS, E SEM SUJIDADES NA CASCA. EMBALAGEM OU BANDEJA COM 12 UNIDADES (1 DUZIA) E DATA DE VALIDADE.	DZ	3.110,			

13	Peito de frango, sem pele e sem osso , em cubos, congelada IQF. Aspecto próprio, não amolecido nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas , cheiro e sabor característicos, com ausência de sujidades , parasitas ou larvas ,embalagem contendo 5 kg, isenta de sebo e sujidades, com aspecto, cor e odor característicos , embalada , selada, em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente os dados de identificação , procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, modo de armazenamento, identificação na embalagem, tabela de valor nutricional, controle sanitário previsto em lei. (SIF) Embalagem secundaria , caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto a características físico-quimicas,contendo externamente os dados de identificação , procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, modo de armazenamento. Validade mínima 6 meses , temperatura de entrega -12º C, ou inferior .	UN	16.170,			
14	SALSICHA ´HOT DOG´SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM A VÁCUO DE 3KG A 5KG COM N.º DE REGISTRO SIF OU SISP.	KG	1.800,			
15	SASSAMI: FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADO, SEM TEMPERO, SEM MANCHAS E PARASITAS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR FORMAÇÕES DE CRISTAIS DE GELO, PENAS E PENUGENS, PERFURAÇÕES, COÁGULOS E QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO. - APARÊNCIA: ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, - EMBALAGEM PRIMÁRIA: ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE, PESANDO 2(DOIS)KG. ETIQUETA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO SIF, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PESO LIQUIDO.	KG	100,			

16	Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa desossada IQF. Aspecto próprio, não amolecido nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas , cheiro e sabor característicos, com ausência de sujidades , parasitas ou larvas ,embalagem contendo 5 kg, isenta de sebo e sujidades, com aspecto, cor e odor característicos , embalada , selada, em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo externamente os dados de identificação , procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, modo de armazenamento, identificação na embalagem, tabela de valor nutricional, controle sanitário previsto em lei. (SIF) Embalagem secundaria , caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto a características físico-quimicas,contendo externamente os dados de identificação , procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, modo de armazenamento. Validade mínima 6 meses , temperatura de entrega -12º C, ou inferior .	KG	7.300,			

Observação: por força da legislação vigente, é vedada a identificação do licitante.

ANEXO IX - MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 081/2025
PREGÃO ELETRÔNICO n° 014/2025 – REGISTRO DE PREÇOS

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPELA DO ALTO, inscrita no CNPJ sob n.º 46.634.077/0001-14, isenta de Inscrição Estadual, com sede administrativa na Praça São Francisco, 26 – Capela do Alto – São Paulo neste ato representada pelo Prefeito Municipal, HENRIQUE DANIEL LEME, RG n°_____ e CPF n° _____, doravante designado PREFEITURA, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) DETENTORA(S), resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos da Lei 14.133/2021, bem como do edital de Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

DETENTORA (S):
Denominação: .....
CNPJ: .....
Dados bancários:.....
Endereço: .....
Telefone:.....
Email:.....

Representante Legal: .....
CPF: .....
Email:.....

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO - REGISTRO DE PREÇOS PARA: Eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, para diversos setores desta municipalidade.

ITEM	QTDE	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA	VLR UNT	VLR TOTAL

CLÁUSULA SEGUNDA – CONDIÇÕES DE ENTREGA
2.1- As entregas ocorrerão conforme as especificações e condições estabelecidas no Edital, correndo por conta da empresa proponente todas as despesas pertinentes, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.
2.1.1- O prazo de entrega é de 07 (sete) dias uteis contados do recebimento da Autorização de compra/empenho.
O recebimento será realizado de segunda à sexta-feira no horário das 07h00 às 15h00, conforme endereços abaixo:
• Educação (Cozinha Piloto):: Rua Tiradentes, 60 – Centro – Capela do Alto
• Saúde: Rua Prefeito José Guilherme, 525- Centro – Capela do Alto
• Promoção Social: Rua José Machado, 68 – Centro – Capela do Alto
8:00 às 12:00 e das 13:00 às 16:00h.

2.1.2- Só será emitido Atestado de Recebimento se atendidas as determinações deste Edital e seus anexos.
2.2- Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

2.2.1- Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo I, determinando sua substituição;
2.2.2- Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.
2.3- As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de dois dias úteis, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.
2.4- O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos produtos entregues.

CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA
3.1 -O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será por 12 (doze) meses, contados a partir da data da Ata, podendo ser prorrogado como dispõe o artigo 84, da Lei Federal nº 14.133/2021 e artigo 15, IX e 22 do Decreto Federal nº 11.462/2023 e artigo 52 do Decreto Municipal nº 3.605/2023.

CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO
4.1- O pagamento será efetuado mediante depósito em conta corrente da contratada em até 10 (dez) dias, contados da entrada definitiva da documentação do Departamento Financeiro, devendo apresentar a respectiva Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente deve fazer referência ao números do processo licitatório, assinatura digital no documento fiscal (flowdcs) pelo gestor do contrato ou pessoal responsável pelo bemol material adquirido, contendo o nº da Nota de Empenho, discriminação, quantitativo, modalidade de licitação, preço unitário e preço total do(s) produto(s), , o fornecedor deverá entregar a seguinte documentação, nos termos da Lei 14.133/2021, quando aplicável, os seguintes documentos:
a) A nota fiscal deve fazer referência ao número do processo licitatório e nota de empenho
b) Certidão de débitos relativos a créditos tributários federais e à dívida ativa da união;
c) Certidão negativa do FGTS;
d) Certidão negativa de débitos trabalhistas;
e) Certidão negativa de débitos fiscais estadual/distrital (referente ao domicílio do prestador, pesquisar na secretaria de estado da fazenda);
f) Certidão negativa de débitos fiscais municipais (referente ao domicílio do prestador);
g) Demais documentos exigidos por Lei, ainda que não mencionados em contrato.

4.1.1- Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente;

4.1.2- Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.

Unidade Orçamentária	Funcional Programática	Categoria Econômica	Departamento
02.08.02	10.302.0027.20278.0000	3.3.90.30.00	MEDIA E ALTA COMPLEXIDADE
02.09.07	12.306.0032.2072.0000	3.3.90.30.00	ENSINO INFANTIL
02.09.07	12.306.0032.2073.0000	3.3.90.30.00	ENSINO FUNDAMENTAL

02.09.07	12.306.0032.2074.0000	3.3.90.30.00	ENSINO MEDIO
02.11.01	08.243.0039.2104.0000	3.3.90.30.00	CASA TRANSITORIA
02.11.01	08.244.0040.2091.0000	3.3.90.30.00	PROJETO FELIZ AMANHÃ
02.11.02	08.241.0040.2103.0000	3.3.90.30.00	CRAS
02.11.03	08.241.0045.2051.0000	3.3.90.30.00	CENTRO DIA

CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA
5.1- Fornecer, nas condições previstas no Edital do Pregão nº 014/2025 e nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.
5.2- Substituir, no local de entrega e no prazo ajustado, após notificação, o(s) produto(s) recusado.
5.3- Ficar responsável pelas operações de transporte, carga e descarga.
5.4- Manter durante toda a vigência deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA
6.1- Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.
6.2- Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços.
6.3- Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

CLÁUSULA SÉTIMA – SANÇÕES
7.1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções previstas na Lei 14.133/2021.
7.1.1 - Pelo inadimplemento de qualquer condição ou cláusula, ou pela inexecução total ou parcial, a Prefeitura aplicará as seguintes multas e/ou sanções, de acordo com a infração cometida, sendo garantida a defesa prévia:
7.1.2 - Advertência;
7.1.3 - Multa de até 1,5% (um vírgula cinco por cento) do valor do contrato por dia, até 10 (dez) dias de atraso na entrega.
7.1.4 - Multa de 1% (um por cento) do valor do contrato por dia, até 10 (dez) dias pelo descumprimento a quaisquer cláusulas.
7.1.5- Em caso de falta grave ou reincidência dos motivos que levaram a Prefeitura a aplicar as sanções aqui previstas podendo o contrato ser rescindido, caso em que será cobrada a multa de 20% (vinte por cento) do valor total.
7.1.6 - A recusa da licitante declarada vencedora em assinar o contrato, ou o seu não comparecimento para assinatura no prazo previsto neste edital, caracterizará descumprimento integral das obrigações assumidas na proposta, sujeitando-a, ao pagamento de multa de 20% (vinte por cento) do valor total.
7.1.7 - O contrato será rescindido, se ocorrer qualquer das hipóteses previstas na Lei 14.133/2021.
7.1.8 - A aplicação das penalidades previstas neste edital e na LEI não exonera à inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

7.1.9- No caso de rescisão administrativa unilateral, a **CONTRATADA** reconhecerá os direitos do **CONTRATANTE** em aplicar as sanções previstas no Edital, neste ajuste e na legislação que rege a licitação e os contratos.
7.1.10- A aplicação de quaisquer sanções referidas neste dispositivo, não afasta a responsabilização civil da **CONTRATADA** pela inexecução total ou parcial do objeto ou pela inadimplência.
7.1.11- A aplicação das penalidades não impede o **CONTRATANTE** de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados.

CLÁUSULA OITAVA – DISPOSIÇÕES GERAIS
8.1- Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do Pregão nº 014/2025 com seus Anexos e a(s) proposta(s) da(s) DETENTORA(S);
8.2- A existência de preços registrados não obriga a PREFEITURA a firmar as contratações que deles poderão advir.
8.3 - Os preços registrados obrigam os proponentes e poderão justificadamente ser objeto de reequilíbrio econômico financeiro.

CLÁUSULA NONA – DO GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
9.1 – A gestão ficará sobre a responsabilidade do Sr.ª, _____

CLÁUSULA DECIMA – DO FORO
10.1- O foro competente para toda e qualquer ação decorrente do presente contrato é o Foro da Comarca de Tatuí.
10.2- E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito.
Capela do Alto/SP, em __ de _____ de 2025.

CONTRATANTE

P/ DETENTORA(S)

Testemunhas:

1 - _____ 2 - _____
Nome: Nome:
RG nº: RG nº:

ANEXO X
TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO AO TITULAR DE DADOS EM PROCESSOS DE LICITAÇÃO

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de Capela do Alto
CONTRATADO: .....
CONTRATO Nº: .....
OBJETO:

Capela do Alto, ___/___/_____

Pelo presente TERMO, nós, acima identificados declaramos CIÊNCIA de que:
A Prefeitura Municipal de Capela do Alto, por meio deste termo, informa sobre o tratamento dos seus dados pessoais no âmbito dos processos de licitação. A proteção da sua privacidade e a segurança dos seus dados são de extrema importância para nós, e estamos em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e demais regulamentações aplicáveis.

1. **Identificação do Responsável pelo Tratamento**

Nome: Prefeitura Municipal de Capela do Alto
CNPJ: 46.634.077/0001-14
Endereço: Praça São Francisco, n° 26, Centro, CEP:18195-000, Capela do Alto/SP.

2. **Dados Pessoais Tratados**

No contexto dos processos de licitação, podemos coletar, armazenar e tratar os seguintes dados pessoais dos licitantes e/ou seus representantes das empresas:

- Dados de Identificação: Nome, endereço, RG, CPF, telefone, e-mail, entre outros.
- Dados Profissionais: Experiência, qualificações, certificações, referências, currículo, entre outros.
- Dados Financeiros: Informações bancárias, entre outros.

3. **Finalidade do Tratamento**

Os seus dados pessoais serão tratados com as seguintes finalidades relacionadas aos processos de licitação:

- Avaliação de Propostas: Utilizaremos seus dados para análise, avaliação e verificação das propostas apresentadas nos processos de licitação.
- Contato e Comunicação: Utilizaremos seus dados para nos comunicarmos com você durante o processo de licitação, como para enviar notificações, solicitar documentos adicionais ou fornecer informações relevantes.
- Cumprimento de Obrigações Legais: Utilizaremos seus dados para cumprir obrigações legais relacionadas aos processos de licitação, incluindo a divulgação de informações e a emissão de contratos.

4. **Fundamento Legal**

O tratamento dos seus dados pessoais é realizado com base nos seguintes fundamentos legais:

- Execução de Contrato: Quando necessário para a execução do contrato de licitação em que você é participante.

- Cumprimento de Obrigações Legais: Quando necessário para cumprir obrigações legais relacionadas aos processos de licitação.

5. Compartilhamento de Dados

A Prefeitura Municipal de Capela do Alto poderá compartilhar seus dados pessoais com terceiros, quando necessário e de acordo com a legislação aplicável, incluindo:

- Órgãos de controle e fiscalização: Os dados podem ser compartilhados com órgãos de controle e fiscalização, como o Tribunal de Contas e Ministério Público, quando necessário para o exercício de suas atribuições legais de fiscalização e controle da administração pública.
- Empresas e fornecedores participantes do processo licitatório: Durante o processo de licitação, os dados podem ser compartilhados com as empresas e fornecedores que participam do certame, desde que seja necessário para a condução da licitação e esteja em conformidade com as regras estabelecidas no edital.
- Comissões de licitação e equipe técnica: Os dados podem ser compartilhados com as comissões de licitação e equipe técnica responsáveis pela condução do processo licitatório, desde que seja necessário para a avaliação das propostas, habilitação dos licitantes e tomada de decisões relacionadas à licitação.
- Outros órgãos e entidades da administração pública: Em alguns casos, os dados podem ser compartilhados com outros órgãos e entidades da administração pública, desde que seja necessário para a realização de atividades relacionadas à licitação ou para o cumprimento de obrigações legais.

6. Medidas de Segurança

Implementamos medidas técnicas e organizacionais adequadas para proteger seus dados pessoais contra acesso não autorizado, uso indevido, divulgação não autorizada ou alteração não autorizada. Essas medidas podem incluir o uso de criptografia, controle de acesso, proteção física e outras salvaguardas apropriadas.

7. Seus Direitos

Você possui direitos garantidos pela LGPD, incluindo o direito de acesso, retificação, exclusão, portabilidade e revogação do consentimento. Para exercer esses direitos ou obter mais informações sobre o tratamento dos seus dados pessoais relacionados aos processos de licitação, entre em contato conosco por meio dos canais mencionados abaixo.

8. Contato

Caso tenha alguma dúvida ou necessite de mais informações sobre o tratamento dos seus dados pessoais, entre em contato conosco por meio dos seguintes canais:

- Encarregado de Dados: Francine Ramos Nunes
- E-mail: lgpd@capeladoalto.sp.gov.br

Agradecemos pela sua participação nos processos de licitação da Prefeitura Municipal de Capela do Alto. Estamos comprometidos em proteger a sua privacidade e garantir a conformidade com a LGPD em todas as etapas do tratamento dos seus dados pessoais.

RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO PRESENTE TERMO:
Pela licitante:
Nome: .....
Cargo: .....

CPF: .....
Assinatura:
_____