



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 60/2025

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 13712/2025
EDITAL Nº 103/2025

PREÂMBULO

O MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO, SP, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na cidade de CAPÃO BONITO, SP, à Rua 9 de Julho, 690 – Centro, inscrita no CNPJ sob o nº 46.63224.259/0001-95, isenta de Inscrição Estadual, torna público que fará realizar o **PROCESSO Nº 13712/2025**, na Modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025**, do tipo: “**MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**”. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro Oficial e a Equipe de Apoio designados pela **Portaria nº 07/2026**. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante. O procedimento licitatório será regido pelas disposições contidas na Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, e suas alterações, Decreto Municipal nº 001/24 e Decreto Municipal nº 036/24, em observância ao que prescreve a Lei Complementar nº: 123/06, de 14 de dezembro de 2006, ainda, mediante as condições estabelecidas no presente instrumento convocatório/edital.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: **das 08h00 do dia 21/01/2026 às 08h00 do dia 03/02/2026.**

ABERTURA DAS PROPOSTAS: **08h00 do dia 03/02/2026.**

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: **09h00 do dia 03/02/2026.**

REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo no presente Edital Convocatório, no aviso de licitação e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário oficial de Brasília – DF.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: As propostas de preços e os arquivos contendo os documentos de habilitação deverão ser registrados, pelos licitantes interessados, exclusivamente por meio eletrônico no endereço: www.bnc.org.br “**Acesso Identificado**”, objetivando o credenciamento ao sistema.

O Edital Convocatório e seus Anexos estará disponível gratuitamente na página oficial do município: www.licitacao.capaobonito.sp.gov.br ou no endereço eletrônico www.bnc.org.br.

1- DO OBJETO:

1.1 A presente licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tem por finalidade pelo **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS – Aquisição de Produtos Alimentícios Perecíveis destinados à Secretaria Municipal de Educação e Cultura (Central Alimentícia) deste Município**, conforme especificações constantes dos Anexos pertencentes ao presente instrumento convocatório.

2- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

2.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

2.2 A impugnação deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema BNC no endereço eletrônico <https://bnc.org.br/>.



- 2.3** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 2.4** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.
- 2.5** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema BNC no endereço eletrônico <https://bnc.org.br/>.
- 2.6** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 2.7** A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

3 - DA PARTICIPAÇÃO:

- 3.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados cujo as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação e que estiverem previamente credenciadas perante o sistema eletrônico provido pela plataforma BNC, por meio do sítio <https://bnc.org.br/>.
- 3.2.** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.
- 3.3.** Não poderão participar desta licitação os interessados:
- 3.3.1** Empresa suspensa ou impedida de participar de licitação e impedida de contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;
 - 3.3.2** Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
 - 3.3.3.** Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 3.3.4.** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
 - 3.3.5.** Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;
 - 3.3.6.** Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
 - 3.3.7.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 3.4** A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.
- 3.5.** Como condição para participação no pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 3.5.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;
 - 3.5.1.1.** Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;



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

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

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

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

3.5.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;

3.5.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente;

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

3.5.8. Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atenda às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

3.6 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

3.7 As declarações exigidas neste edital e não disponibilizadas diretamente no sistema deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com a proposta de preços e/ou com os documentos de habilitação.

4- DO CREDENCIAMENTO

4.1 Os interessados em participar deste pregão deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pela plataforma BNC, por meio do sítio <https://bnc.org.br/>.

4.2 Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (BNC), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

4.3 Os interessados em se credenciar na plataforma BNC poderão obter maiores informações na página <https://bnc.org.br/>, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos da Plataforma ou pelo e-mail contato@bnc.org.br.

4.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.5 O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Capão Bonito- SP responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6 O credenciamento junto à plataforma BNC implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.

4.7 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.



4.8 A licitação será conduzida pelo Pregoeiro do Município de Capão Bonito - SP, com apoio técnico e operacional da plataforma BNC, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

5 – DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1 Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico <https://bnc.org.br/> e até a data e hora marcada para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2 A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

5.3 O licitante deverá enviar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.4 Valor unitário e total, em moeda corrente nacional com 02 (duas) casas após a vírgula;

5.5 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

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

6– DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

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

6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3 O Pregoeiro verificará a aceitabilidade das propostas, conforme os dados inseridos no sistema, desclassificando desde logo as propostas que apresentem preços unitários ou total simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado e aquelas cujo o objeto esteja em desacordo com o solicitado.

6.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.6 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante

6.7 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico, vedada outra forma de comunicação.



6.8 O modo de disputa adotado:

6.8.1 Neste Pregão o modo de disputa adotado é o **ABERTO**, com julgamento sobre o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

6.9 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

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

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

6.12 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

6.14 O pregoeiro poderá, durante a disputa como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema.

6.15 O procedimento seguirá de acordo com modo de disputa adotado.

6.15.1 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.19 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do certame, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.20 Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício



somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame publicado no sistema BNC, <https://bnc.org.br/>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura.

7 - DO EMPATE

7.1 Se o Pregoeiro observar que há licitantes em situação de empate que enviaram seus lances em horários exatamente iguais, adotará os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

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

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

7.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

7.2.2 empresas brasileiras;

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

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

7.3 A proposta declarada vencedora será inserida, na fase de Aceitação, no campo "Valor Negociado", com a devida justificativa.

8 - DA NEGOCIAÇÃO DIRETA

8.1 Encerrado a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro encaminhará contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, para que seja obtida melhor proposta.

8.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

9 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

9.1.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9.2. A Administração poderá realizar diligências, de ofício ou por provocação de interessado, para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput deste artigo.

9.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;



9.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA**, e a ocorrência será registrada em ata;

9.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

9.5.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

9.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

9.5.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, **o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação.**

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

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

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

9.5.3.4. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

9.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

9.8. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

9.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

9.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.10. **Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a HABILITAÇÃO DO LICITANTE, observado o disposto neste Edital.**

10. DA APRESENTAÇÃO, AVALIAÇÃO E DOS LAUDOS DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA



10.1. Da Apresentação Das Amostras E Documentação Técnica

10.1.1. As empresas licitantes deverão efetuar a entrega das amostras, dos itens dos quais desejem participar, de modo a atender a RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 6, DE 16 JUNHO DE 2025, RESOLUÇÃO CD/FNDE/Nº 6 DE 8 DE MAIO DE 2020, a LEI Nº 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009, LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021 e ainda a SÚMULA 19 DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO - TCE, e atendendo as exigências das descrições dos itens no Anexo I – Termo de Referência do presente edital e também da seguinte forma:

10.1.1.1 02 (duas) AMOSTRAS 02 amostras dos produtos aos quais foi consagrada vencedora, conforme Resolução/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020, Artigo 41 do controle de qualidade do programa, segue as exigências de documentação técnica e amostras para análise.

10.1.1.2 As amostras deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis após a realização da sessão pública do Pregão Eletrônico das 08h às 16h30 no seguinte endereço:

Cozinha Central

A/c: Bruna Santucci Occhiena- nutricionista responsável técnica Rua Alfredo Venturelli – Centro - SP.

CEP 18.301 - 200

Fone: 0xx15 – 3542- 3334/3542 – 4888

Referente: Registro de Preço

10.1.1.3 Juntamente com as amostras deverão ainda ser apresentados, em envelope devidamente identificado os documentos listados abaixo:

a) Ficha técnica, com informações completas sobre a composição nutricional do produto, como forma de garantir que o mesmo atende o PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS licitados, o documento apresentado deve trazer no mínimo as seguintes informações: nome, marca, registro, identificação do fabricante, ingredientes, Informação nutricional completa, modo de preparo, rendimento, data de fabricação, prazo de validade, cuidados no armazenamento. Ficha técnica assinada pelo responsável técnico, com validade mínima de 06 meses.

b) Documento específico expedido pelo Conselho de Classe em que o médico veterinário e/ou Responsável Técnico (RT) está registrado, comprovando que o mesmo (RT) está registrado como Responsável Técnico do estabelecimento fabricante. Caso o produto seja fabricado em diferentes estabelecimentos da mesma empresa, deverão ser apresentados os documentos dos respectivos responsáveis técnicos;

c) Registro de Rótulo no órgão competente – Ministério da Agricultura;

d) Memorial descritivo do modelo do rótulo (completo);

e) Embalagem secundária desmontada e vazia, juntamente com o tipo de vedação que será utilizada durante as entregas;

f) Fluxograma de produção para cada item;

g) Registro da empresa fabricante no SIF, SISB, SISP ou SIM;

h) Declaração emitida pelo fabricante, que a empresa licitante é distribuidora autorizada ou representante legal do frigorífico fornecedor dos produtos, se for o caso;

i) Declaração assinada pelo médico veterinário e/ou responsável técnico do estabelecimento fabricante, de que, o mesmo elaborou e implementou as “Boas Práticas de Fabricação” na sua linha de produção, conforme determina a Portaria 1.428, de 26/11/93 do Ministério da Saúde e Portaria 368, de 04/09/97 do Ministério da Agricultura;

j) Licença de Funcionamento e/ou Alvará Sanitário da empresa licitante;

k) Documentação válida relativa ao controle de pragas, à desinfecção dos reservatórios, ao PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e à qualidade da água, atestada por laudos laboratoriais atualizados (Portaria MS 518/2004) da empresa fabricante;

l) Documentação válida relativa ao controle de pragas, à desinfecção dos reservatórios, ao PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e à qualidade da água, atestada por laudos laboratoriais atualizados (Portaria MS 518/2004) da empresa fabricante;



m) Em toda entrega será analisada uma amostra de cada tipo de carne, caso seja necessário (a critério da nutricionista), a Prefeitura Municipal de Capão Bonito - SP, encaminhará uma amostra para análise em Laboratório oficial de sua preferência, e todas as despesas para confecção do laudo bromatológico completo, será por conta da empresa detentora da Ata/Contrato do(s) produto(s) analisado(s);

n) Documentação referente aos veículos de entrega, comprovando que os mesmos estão registrados na vigilância sanitária, conforme legislação vigente;

o) Laudo bromatológico completo, referente ao lote das amostras a serem entregues, com os exames físico/químico, organoléptico, microscópio, microbiológico e gordura, de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais ou Federais, deverá ser observado se os laboratórios atendem a normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, com data de emissão de até 06 (seis) meses (para esse item, será considerado o prazo de 10 dias úteis).

p) Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante forneceu produtos compatíveis com o objeto da presente licitação, sendo vedada à apresentação de atestado genérico;

10.2. Da avaliação das amostras e documentação técnica:

a) As amostras apresentadas **NÃO** serão devolvidas, pois serão submetidas à análise.

b) A análise das amostras será executada pelo SMAE - Setor de Alimentação Escolar do Município de Capão Bonito, coordenada pela nutricionista responsável pelo cumprimento do Programa de Alimentação Escolar.

c) Após a análise das amostras e da documentação técnica será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos com a relação de produtos aprovados e reprovados para o presente certame, que será remetido ao Pregoeiro para as devidas providências.

d) A APROVAÇÃO DAS AMOSTRAS E DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA É CRITÉRIO CONDICIONANTE À CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA DA LICITANTE.

e) A amostra deverá ser de única MARCA para cada item não sendo permitida a substituição durante a vigência do fornecimento.

10.2.1 Condições de análise das amostras:

a) Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliação de acordo com os parâmetros descritos abaixo e ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados do processo licitatório em epígrafe.

b) Análise visual da **EMBALAGEM**, será considerada os parâmetros: **MATERIAL e PESO**. **(Lembramos que embalagens diferentes das descritas neste edital poderão ser propostas e apresentadas pelos interessados, estando estas, porém sujeita à aprovação do setor competente.)**

c) Análise visual da **ROTULAGEM** serão consideradas os parâmetros: **INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE**.

d) Análise técnica da **DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**, será avaliada a apresentação e as informações contidas na **FICHA TÉCNICA**, no **REGISTRO DO PRODUTO**, no **REGISTRO DO FABRICANTE E DO LICITANTE**.

10.2.2 Para os produtos aprovadas nas etapas acima será ainda atribuída à análise que segue:

a) Análise sensorial das **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**, que será realizada por equipe técnica onde serão considerados os seguintes parâmetros para avaliação: **SABOR, TEXTURA, CONSISTÊNCIA, RENDIMENTO**.

b) Todos os gêneros cotados e apresentados serão avaliados com base nos parâmetros descritos, onde será usado o critério **SATISFATÓRIO** ou **INSATISFATÓRIO**, sendo que o produto só será considerado aprovado quando for classificado como **SATISFATÓRIO** em **TODOS** os parâmetros analisados.

c) Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente pertinente ao produto licitado, em especial, Resolução Nº 273 de 22/09/2005 da ANVISA/MS; Resolução Nº388 de 05/08/99, ANS/MS; Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resolução RCD Nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS; Resolução RCD Nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RCD Nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS e a Lei 10.674 de 16/05/03, Instrução Normativa Nº28, de 12/06/2007, Ministério da Agricultura, Decreto Nº6871, de 04/06/09, Ministério da Agricultura, Portaria Nº 327de 17/09/09, Ministério da Agricultura, Informe Técnico Nº 26 de 14/06/07, ANVISA/MS.



10.3. A não apresentação de amostras na data e horário determinado, juntamente com o comprovante de entrega do Produto, implicará na desclassificação do(s) item (s) correspondente(s).

10.4. As **AMOSTRAS** apresentadas deverão corresponder às mesmas características e marca do produto que, em sendo vencedora, deverá a CONTRATADA fornecer e, deverão estar dentro dos padrões e Ficha Técnica. A Nutricionista emitirá laudo de conformidade da amostra do produto.

10.5. As AMOSTRAS de cada produto deveram estar em embalagem adequada, devidamente identificada com número do pregão, razão social da licitante e indicação da marca/fabricante do produto, para efeito da verificação das exigências pertinentes ao objeto deste Pregão, nos termos especificados no Anexo I.

10.6. A licitante vencedora ficará restrita a fornecer os itens de qualidade equivalente aos apresentados na AMOSTRA e aprovados pela Bruna Santucci Occhiena – CRN318721,

10.7. A amostra deverá ser de única **MARCA** para cada item não sendo permitida a substituição durante a vigência do fornecimento.

10.8. Na análise da **DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**, serão avaliadas a apresentação e as informações contidas na **FICHA TÉCNICA**.

10.9. A APROVAÇÃO DAS AMOSTRAS E DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA É CRITÉRIO CONDICIONANTE À CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA DA LICITANTE.

11 – DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

11.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal, conforme **Anexo II**.

11.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

11.1.3. Enviar a proposta final em arquivo para os e-mails: [editalcapaobonito@gmail.com/](mailto:editalcapaobonito@gmail.com)
licitacao@capaobonito.sp.gov.br

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

11.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não



corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11.7 O Licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, na convenção coletiva de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme o **ANEXO III- DECLARAÇÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA**

12 – DA HABILITAÇÃO

A licitante vencedora deverá encaminhar, os documentos de Habilitação em formato digital via sistema, no prazo máximo de 2 (duas) horas após a solicitação do pregoeiro em sistema eletrônico, sob pena de INABILITAÇÃO.

12.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro e a Equipe de Apoio verificarão o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

12.1.1 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

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

12.1.3 Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados>);

12.1.4 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força dos artigos 3º e 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.1.5 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro inabilitará o licitante, por falta de condição de participação.

12.2 A licitante vencedora deverá anexar no sistema a seguinte documentação de Habilitação:

12.2.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA (artigo 66 da lei federal nº 14.133/2021):

12.2.1.1 Qualquer documento que comprove sua existência jurídica, conforme artigo 66 da Lei Federal nº 14.133/2021, como, por exemplo:

No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

a) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

b) No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus



administradores;

- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- e). No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;
- f) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização; Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- g) A **Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP)**, que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, **comprovar tal condição mediante certidão simplificada expedida com data do ano em curso pela Junta Comercial**, sob pena de preclusão e de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações advindas da Lei Complementar 147/2014;
- h) Declaração de enquadramento de ME/EPP, conforme modelo do **Anexo IV** deste Edital;

12.2.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (Art. 67 da Lei 14.133/2021)

12.2.2.1 Comprovação de qualificação operacional, nos termos do Art.67, da Lei n.º 14.133/2021, para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação, será realizada mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, indicando local, produtos, quantidades fornecidas e outros dados característicos do(s) fornecimento(s).

12.2.3 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA (artigo 68 da lei federal nº 14.133/2021):

12.2.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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

12.2.3.3 Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

12.2.3.4 Prova de Regularidade de débito com a Fazenda Estadual da sede ou domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;

12.2.3.5 Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal referente à tributos mobiliários, compatível com o objeto contratual;

12.2.3.6 Certidão de Regularidade do FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, fornecida pela Caixa Econômica Federal;

12.2.3.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa;

12.2.3.8 Declaração Conjunta de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, no tocante a observância quanto à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos e



Declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme **Anexo VI**.

Todos os documentos neste tópico mencionados deverão ser apresentados na forma prevista na Lei 14.133/2021, essencialmente em seu artigo 68, ou naquelas legislações por ela referenciadas.

12.2.4 Qualificação econômico-financeira (artigo 69 da lei federal nº 14.133/2021):

12.2.4.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

a) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a” deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente

b) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

12.2.4.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

a) O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

b) no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

c) as sociedades por ações deverão apresentar as demonstrações contábeis publicadas, de acordo com a legislação pertinente.

12.2.4.3 No caso de escrituração contábil digital do balanço (sistema Sped), deverá ser apresentado o balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, acompanhado **do(s) termo(s) de abertura e encerramento do exercício e respectivos Termo(s) de Autenticação do livro digital do exercício**.

12.2.5 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

12.2.5.1 Declaração de Atendimento aos Requisitos gerais, conforme modelo do **Anexo V** deste Edital;

12.2.5.2 Formulários de Dados Cadastrais, conforme modelo do **Anexo VII** deste Edital.

13- INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

13.1 Os atestados de capacidade técnica emitidos em nome de consórcio do qual a licitante tenha feito parte sem que haja a identificação das atividades desempenhadas individualmente por cada consorciado serão avaliados na forma prevista no artigo 67, § 10 e § 11, da Lei nº 14.133/2021.

13.2 Todos os documentos de habilitação exigidos deverão ser originais ou apresentados por qualquer processo de cópia devidamente autenticada por cartório competente, ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal, salvo os documentos emitidos por meio eletrônico, cuja autenticidade poderá ser verificada na rede mundial de computadores (internet), quando possível;

13.3 Todas as certidões deverão estar com seus prazos de validade aptos na data de apresentação, sendo que será confirmada a validade e autenticidade das mesmas, quando possível;

13.4 Todas as certidões, declarações ou documentos equivalentes expedidos sem prazo de validade serão considerados válidos desde que expedidos no máximo a 180 (cento e oitenta) anteriores à data designada para sessão pública;



13.5 No caso das microempresas e empresas de pequeno porte, face ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06 alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, devendo regularizá-las **no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

13.6 A não regularização da documentação, no prazo fixado acima, implicará decadência do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultada a Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem da classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

13.7 Se a empresa licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

13.8 Caso o licitante pretenda que outro estabelecimento seu (matriz ou filial), execute o futuro Contrato, deverá apresentar toda documentação da habilitação (exigida nesta cláusula) de ambos os estabelecimentos.

14- DOS RECURSOS

14.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante cada fase da sessão pública, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso no **prazo de 30 (trinta) minutos**.

14.1.1 A falta de manifestação imediata da licitante importará na decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a prosseguir o certame e declarar a vencedora.

14.1.2 Diante da manifestação da intenção de recurso o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso

14.2 Recebida a intenção de interpor recurso pelo Pregoeiro a licitante deverá apresentar as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da recorrente.

14.2.1 As razões e contrarrazões serão recebidas exclusivamente por meio de campo próprio no Sistema.

14.3 Caberá ao Pregoeiro receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra seus atos, podendo reconsiderar suas decisões no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o recebimento das razões e contrarrazões ou, neste mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informados a autoridade superior ao Agente, com competência para decidir recursos, para a decisão final no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

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

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

14.6 Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscritos por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pelo licitante.

15 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão



pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

15.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no bnccompras.com, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1 O objeto deste Pregão será adjudicado ao vencedor por ato da autoridade superior.

16.2 Após a fase recursal (se houver), constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

17 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1 A licitante vencedora deverá assinar com o Prefeitura Municipal Capão Bonito, a respectiva **Ata de Registro de Preços**, cuja minuta segue inclusa a este Edital, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis** após a convocação a ser efetuada pelo Departamento de Licitações e Contratos, **prazo este passível de prorrogação, à critério da Administração mediante apresentação de motivos que o justifiquem, uma vez por igual período.**

17.2 Se a empresa adjudicatária se recusar a assinar a **Ata de Registro de Preços** ou deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, a Contratante **poderá** optar pela convocação dos demais concorrentes, obedecendo sucessivamente a ordem de classificação e, ainda, aplicar-lhe as penalidades previstas no artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive multa de 0,5% até 30% do valor do contrato lícitado.

17.3 Farão parte integrante da **Ata de Registro de Preços** todos os elementos apresentados pela empresa vencedora que tenham servido de base para o julgamento, aceitos pelo Contratante, bem como as condições estabelecidas neste Edital.

17.4 É vedada a transferência do **Ata de Registro de Preços** a terceiros, no todo ou em parte, devendo a **CONTRATADA** cumprir rigorosamente todas as condições e cláusulas constantes, sendo admitidas a sua transformação, fusão, cisão ou incorporação, desde que a execução do **Ata de Registro de Preços** não seja prejudicada e sejam mantidas as condições de habilitação.

17.5. A Ata de Registro de Preços se regerá pelas cláusulas e disposições nela constantes e **terá vigência de 01 (um) ano**, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

17.6. Por se tratar de registro de preços, a Administração não está obrigada a contratar todo o quantitativo lícitado, cujas aquisições serão feitas conforme necessidade e demanda dos produtos.



18 - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

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

18.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

18.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

18.5 O Gestor do Contrato por parte do **Município** exercerá as atribuições previstas no art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 01/2024 de 02 de janeiro de 2024

18.6 O **Secretário Municipal de Educação, Sr. Lucas Rafael de Barros**, nomeia como gestora contratual perante o TCE/SP, nesta ocasião, a **Sra. Heneida Maria de Souza – Diretora de Central Alimentícia, CPF: 112.922.518-67 e Fiscal Técnico, a Sra. Bruna Santucci Occhiena – Nutricionista, CPF: 297.099.968-43.**

19- DA ENTREGA E CRITERIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

19.1 A entrega dos gêneros alimentícios PERECÍVEIS deverá ser feita direto nas Escolas (ponto a ponto), após verificação da qualidade no Setor de Alimentação Escolar - CENTRAL ALIMENTÍCIA, localizada a Rua Alfredo Venturelli, 1.530 – Capão Bonito – SP.

19.1.1 Segue a tabela do endereços da escolas:

UNIDADE ESCOLAR	
MUNICIPAIS	ENDEREÇOS
Akiko Ikeda	R. Manoel Ferreira Rodolfo, s/n - Vila Santa Rosa, Capão Bonito - SP, 18307-100
Alice Dias	R. Padre Arlindo Viêira, s/n - Jardim Alvorada, Capão Bonito - SP, 18305-100
Anair da Aparecida M. Bestel	Av. Elías Jorge Daniel, 269 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-220
Angelino Sudário de Souza	Bairro dos Proenças, s/n (sem número), na zona rural, com o CEP 18300-970
Balangá	Rua Paulo M. de Carvalho, 37 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-090
Bairro Ferreira das Almas	Bairro Ferreira das Almas
Bem Me Quer (Octávio Muller Filho)	Pedro Alves Xavier, 160. Vila Bela Vista CEP: 18301-085. Capão Bonito, SP.
Benjamin Venturelli	Av. das Cerejeiras, 395 - Jardim Europa, Capão Bonito - SP, 18307-360
Cacilda dos Santos Queiroz	Bairro Taquaral, Capão Bonito - SP



Cristiano Lucas	Av. José Miguel Ferreira, s/n - Vila Boa Esperança, Capão Bonito - SP, 18301-608
Dona Clementina Corrêa de Almeida	Apiá-Mirim, Capão Bonito - SP, 18309-000
Elias Jorge Daniel	R. Ananias Aleixo de Freitas, 76 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-550
Faustino Cesarino Barreto	Av. Francisco Antônio Consolmagno, 260 - Jardim Europa, Capão Bonito - SP, 18307-610
Girassol (Profª Celina Leonel Barreto)	R. Minas Gerais - Vila Bela Vista, Capão Bonito - SP, 18301-000
Governador André Franco Montoro	Av. Januário Roque Siqueira, s/n - Distrito Turvo dos Almeidas, Capão Bonito - SP, 18300-005
Ileny de Souza Galvão Dias	Rua Antonio Carlos Negrão Jr, 200 - Vila Maria, Capão Bonito - SP, 18301-320
Isolina Leonel Ferreira	R. Paraiba do Sul, n - Jardim Helena, Capão Bonito - SP, 18301-110
Jacyra Landim Stori	R. Benjamin Constant, 631 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-322
João Laurindo da Silva	Bairro Ana Benta
Jornalista José Carlos Tallarico	R. Itararé, 317 - Vila Sao Paulo, Capão Bonito - SP, 18302-216
Leoni da Silva Lopes	Rua Natálio Enei - S/N, Vila Aparecida, Capão Bonito - SP. CEP: 18303-130.
Maria Borges Domingues Bugni	Rua 13 de Maio - Centro
Maria da Conceição Lucas Mieldazis	Av. Massaichi Kakhara, 1500 - Vila Bela Vista, Capão Bonito - SP, 18302-285
Monsenhor Pedro José Vieira	Estrada Municipal da Capoava, s/n, Vila São José
Oscar Kurtz de Camargo	R. Cel. Ernestino, 561 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-491
Recanto Maria LirioTallarico	R. Mal. Deodoro, s/n - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-335
Samuel Messias de Freitas	Av Dr - R. Péricles de Freitas, 163 - Vila Nova Capao Bonito, Capão Bonito - SP, 18304-010
Sumie Tereza M. Baldissera	Rua Maria Inês Fiuza Guimarães, 36 - Vila Nova Capão Bonito - SP
Tania Luzia Campos Machado Alves	Seimei Sato, 130. Vila Santa Isabel CEP: 18306-190. Capão Bonito, SP.
Yolanda MarchetiBalsevicius Vó Landa	Avenida Dr. José Bloes Motta, 434, na Vila Nova Capão Bonito, em Capão Bonito, SP
ESTADUAIS	ENDEREÇOS
Etec Dr. Celso Charuri	Av. Terras do Embiruçu, 296 - Capão Bonito, SP.
Joao Baptista Do Amaral Vasconcellos	. Paulo Mendes de Carvalho, 34 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-090
Padre Arlindo Vieira	R. Campos Salles, 1141, Centro, CEP 18300-410,
Raul Venturelli	R. Yoiti Ikeda, 170 - Centro, Capão Bonito - SP, 18305-485
Turvo Dos Almeidas	Turvo dos Almeidas
ENTIDADES	ENDEREÇOS
APAE	Av. Massaichi Kakhara, 1711 - Vila Sao Paulo, Capão Bonito - SP, 18301-146
CREAR	R. Jorge Vaz da Cruz - Vila Aparecidinha, Capão Bonito - SP, 18303-420
Legionários (LDM)	R. 13 de Maio, 25 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-330



PROJETO GURI	R. Quintino Bocaiúva, 111 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-390
Bem Aventurança	R. Domingos De Freitas Sobrinho, 217 - Jardim Santa Isabel, Capão Bonito - SP, 18306-505

19.2 A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita mediante a emissão de email dos pedidos expedidos pelo SETOR e transmitido à empresa com a antecedência necessária.

19.3. Dos pedidos expedidos pelo SETOR e transmitido à empresa com a antecedência necessária.

19.4. O horário de entrega dos Gêneros, na totalidade do pedido, deverá ser de 2º feira a 6º feira das 7:30hs às 10:30hs e das 13:00hs às 16:00hs.

19.5. O Prazo de entrega dos Gêneros deverá ser impreterivelmente de até 07(sete) dias corridos, contados a partir do recebimento da emissão de pedidos

19.6. A Contratada assumirá integral a responsabilidade pela qualidade dos produtos, assim como pelo cumprimento das obrigações constantes deste processo de licitação.

19.7. Não serão permitidas a subcontratação do todo, nem de parte do objeto da presente ATA DE REGISTRO.

19.7.1 Os produtos recusados na entrega deverão ser substituídos às suas custas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas prevista neste Termo de Referência.

19.8. As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

a) Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.

b) Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.

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

19.9. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas (devolvidas), devendo as mesmas ser repostas no prazo de **48 horas (quarenta e oito horas)** e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do gênero.

19.10. Com base nos prazos de validade informados no descritivo, quando da entrega os Gêneros estocáveis deverão ter no **máximo 30(trinta) dias de fabricação**.

19.11. Quando da entrega dos Gêneros Alimentícios a qualidade dos mesmos deverá ser garantida pela empresa fabricante, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária em vigor no País.

19.12. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.

19.13. O fornecedor dos Gêneros Alimentícios que entregar em quilogramas, deverá possuir no veículo uma balança, com certificação do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota de entrega, em presença



do responsável pelo recebimento do mesmo na Unidade Escolar.

19.14. A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portanto crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.

19.15. A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portanto crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.

19.16. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, à contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.

19.17 SERÃO RECEBIDOS APENAS E EXCLUSIVAMENTE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONDIZENTE COM AS AMOSTRAS APRESENTADAS:

19.17.1 Todos os produtos alimentícios perecíveis deverão ser entregues em carros apropriados. Produtos congelados e resfriados deverão ser transportados em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

19.18. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

19.19. Os descritivos dos objetos encontram-se detalhados no Anexo I – Termo de Referência.

20 – DO PAGAMENTO

20.1 Os pagamentos devidos à Contratada serão **efetuados em até 30 (trinta) dias**, após a apresentação na Divisão de Contabilidade, da documentação fiscal completa, correspondente aos produtos fornecidos no mês anterior, acompanhado do Atestado de Aceite dos referidos produtos, emitido pela Secretaria Municipal requisitante ou por servidor por ela designado, sendo que a entrega da documentação incompleta, impede a liberação do pagamento.

20.2 Os pagamentos serão realizados única e exclusivamente por meio de transferência para conta corrente, a ser indicada pela Contratada na documentação apresentada, com os devidos descontos dos encargos sociais, conforme a legislação vigente.

20.3 Para a liberação do pagamento, a empresa licitante contratada deverá estar em situação regular perante o INSS e o FGTS, bem como não poderá estar inadimplente, com relação à tributos de qualquer natureza, com a Prefeitura Municipal de Capão Bonito, independente destes estarem ou não inscritos em Dívida Ativa.

20.4 A situação regular de pessoa jurídica perante o FGTS e o INSS deverá ser comprovada mediante a apresentação da Folha de Pagamento e do Recolhimento das referidas guias, relativas às notas fiscais correspondentes ao mês imediatamente anterior, dos serviços realizados pela contratada.

21 - DAS PENALIDADES

21.1 As sanções dispostas no **CONTRATO** poderão ser aplicadas às empresas licitantes e à **CONTRATADA**, conforme o caso, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao **Município** e das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações.



21.2 O Contrato a ser assinado com a licitante vencedora poderá ser rescindido de pleno direito pela Prefeitura Municipal de Capão Bonito independente de interpelação ou notificação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- I - Falência;
- II - Concordata;
- III - insolvência;
- IV - Dissolução judicial ou extrajudicial;
- V - Inobservância de dispositivos legais;
- VI - Inadimplemento de obrigação contratual.

21.3 A licitante vencedora que, devidamente convocada, deixar de comparecer para a assinatura do contrato ficará sujeita às penalidades previstas na Lei 14.133 e suas alterações.

21.4 As sanções previstas serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do art. 155 da lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

21.5 A aplicação das Sanções somente ocorrerá após assegurado o contraditório e a prévia defesa, nos termos da legislação vigente.

21.6 Até a decisão final quanto a eventual defesa apresentada, será retido o numerário apurado referente à sanção, sendo que o montante da multa poderá, a critério do **Município**, ser compensado com valores de pagamento devido ao fornecedor.

22 - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

22.1. A extinção Contratual poderá ser:

22.1.1 A extinção contratual, em favor da Administração, terá lugar de pleno direito, independentemente de prévia ação ou interpelação judicial, na ocorrência de qualquer uma das hipóteses previstas no artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações.

22.1.2 A rescisão do contrato poderá ser:

I- Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II- Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III- Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

23 - DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico

23.2. Como condição de validade e eficácia, todos os atos devem ser realizados de forma eletrônica diretamente no licitacao.capaobonito.sp.gov.br, conforme art. 17, § 4º da Lei 14.133, de 2021.

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



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

23.5 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

23.7 Verificada qualquer irregularidade a Autoridade Superior determinará o retorno dos autos para o devido saneamento.

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

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

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

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

23.12. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

23.12.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

23.14. A Autoridade Superior da Prefeitura Municipal de Capão Bonito poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

23.14.1. A anulação do pregão induz à do contrato;

23.14.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

23.15 É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

23.16. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: <https://licitacao.capaobonito.sp.gov.br>, e também poderão retirado na Sala de Licitações localizada no Prédio da Prefeitura, endereço Rua Nove de Julho, nº 690, Centro, Capão Bonito-SP, nos dias úteis, no horário das 08h00min às 17h00min, mesmo endereço e período no



qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.17 O foro da cidade de Capão Bonito, SP, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, será o designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes da presente licitação e da aplicação do presente Edital.

23.18 Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo (a) Pregoeiro (a), no endereço eletrônico mencionado neste Edital, ou através do fone (15) 3543-9900.

24 - DOS ANEXOS DO EDITAL

24.1 Seguem anexos ao presente Edital como parte integrante do mesmo:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA;

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE PLENO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO VI – DECLARAÇÃO CONJUNTA - "HABILITAÇÃO";

ANEXO VII – FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS;

ANEXO VIII – MINUTA DE ATA.

Capão Bonito/SP, na data da assinatura eletrônica.

Maria Magali Alencar Lopes
Secretária Municipal Interina de Educação e Cultura



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025

PROCESSO Nº 13712/2025

ANEXO I – MÉDIA DE MERCADO E TERMO DE REFERÊNCIA

1 SETOR REQUISITANTE:

1.1 Secretaria Municipal de Educação e Cultura;

2 DO OBJETO: O objeto do presente consiste na Abertura de Processo Licitatório para - **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS – Aquisição de Produtos Alimentícios Perecíveis destinados à Secretaria Municipal de Educação e Cultura (Central Alimentícia) deste Município, deste Município.**

2.1 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E MÉDIA DE MERCADO

Item	Qtd	Unid.	Desc. Produto	Preço Unit R\$
1	8.000	Kg	ALMÔNDEGA 100% DE CARNE BOVINA – CONGELADA IQF. O produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA . Conter obrigatoriamente o selo SIF. INGREDIENTES: carne bovina, água, ora -pro -nóbis. Deve ser isento de pimenta. CARACTERÍSTICAS: deve apresentar formato arredondado, de aproximadamente 25 gramas cada unidade, não podendo conter fragmentos de ossos, peles, cartilagens, tendões, nervos, intestinos e outros tecidos inferiores; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá -lo ou encobrir alterações. Não poderá apresentar cristais de gelo, nem queimaduras por congelamento. Deverá apresentar coloração homogênea vermelho brilhante. Odor, sabor e consistência devem ser característicos. Após cozimento, não poderá apresentar gordura excessiva. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 15 (quinze) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às	R\$ 45,58



			<p>condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA : caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 pacotes de peso líquido de 2 kg de produto. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”, data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica (ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.)</p>	
2	24.000	Kg	<p>FILÉ DE FRANGO S/ PELE E S/ OSSO (SASSAMI) OU EM CUBOS IQF – Sassami em filé (inteiro0 ou em cubos, in natura, sem adição de qualquer tipo de tempero. O produto deverá ser congelado pela tecnologia IQF (congelamento rápido individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando as características do produto (sabor, cor e odor), além de manter os nutrientes inerentes do produto. Deverá ser isenta de cartilagens e manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal. A carne de frango apresentar -se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro, sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em</p>	R\$ 25,01



			<p>especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) K g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”, data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.</p>	
3	28.000	Kg	<p>SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO, IQF – Carne de sobrecoxa de frango in natura, sem adição de qualquer tipo de tempero. O produto deverá ser congelado pela tecnologia IQF (congelamento rápido e individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando características do produto como sabor, cor e odor, além de manter todos os nutrientes inerentes do produto. Deverá ser limpo e sem penugem, manipulado em boas condições higiênicas, proveniente de frangos selecionados em boas condições de saúde, abatidos em estabelecimento sob inspeção federal; de boa qualidade; com perfeito</p>	R\$ 16,50



			<p>desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica; com pele integra; isentas de contusões, fraturas e sangue; cor e odor próprios, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira", data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha</p>	
--	--	--	--	--



			técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.	
4	24.000	Kg	<p>ACÉM EM CUBOS - Carne congelada pelo processo Individual Quick Frozen – IQF, crua, em cubos, contida em pacotes com 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada no corte acém. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: A carne bovina em cubo congelada pelo processo Individual Quick Frozen – IQF, no corte acém deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério da Agricultura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas. Odor próprio. Gorduras totais máximo de 5%. O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido de 2 (dois) quilos de acém em cubos de 4 (quatro) x (quatro) centímetros. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze) quilos, contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão</p>	R\$ 38,43



			estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”, data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica (ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.)	
5	5.000	Kg	MÚSCULO EM CUBOS CONGELADO IQF: Cortes primários de carne bovino (músculo) em formato de cubos com aproximadamente 04 x 04 cm, congelado pela tecnologia IQF (congelamento individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando as características do produto (sabor, cor e odor), além de manter todos os nutrientes inerentes do produto. Conter obrigatoriamente o selo SIF. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS : próprias, aspecto firme, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, cor , cheiro e sabor próprio. Livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. Provenientes de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O músculo é oriundo da porção traseira e dianteira do bovino, sem osso. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e	R\$ 40,33



			<p>transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira", data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS : Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.</p>	
6	2.600	Kg	<p>HAMBÚRGUER BOVINO, CONGELADO - Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de bovino, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado à temperatura de – 12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico - químicas, microbiológicas e microscópicas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002 SVS/MS. ESPECIFICAÇÕES GERAIS: O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária. A mistura cárnea de bovina modelada e congelada deverá apresentar – se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá -lo ou encobrir alguma alteração. Os hambúrgueres deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 56</p>	R\$ 35,21



			gramas . CARACTERÍSTICAS EM 84 GRAMAS COM REDUÇÃO DE SÓDIO – até 350 mg: gordura (max): 22%, proteína (min): 16% e carboidratos totais: 1% Prazo de Validade: mínima de 04 (quatro) meses. Não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Deverá ser envelopado, com material adequado para que as condições de armazenamento lhe confiem proteção apropriada. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para aproximadamente 36 (trinta e seis) unidades. Peso líquido: 02 – 03 kg . ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”, data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.	
7	8.000	Kg	CARNE CONGELADA IQF DE BOVINO, SEM OSSO PATINHO, BIFE (50 A 60g) - Apresentação: o produto deverá ser congelado pela tecnologia IQF, (congelamento rápido individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando características do produto como sabor, cor e odor, além de manter todos os nutrientes inerentes ao produto. Deverá ser isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, patinho em bifes entre 50 e 60 gramas. A carne bovina deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze)	R\$ 47,86



			<p>meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira", data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital</p>	
8	5.000	Kg	BIFE A ROLÉ COM CENOURA E VAGEM – CONGELADO IQF. Apresentação: o produto deverá ser congelado pela tecnologia IQF, (congelamento rápido individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando características do produto como sabor, cor e odor, além de manter todos os nutrientes inerentes ao produto. Deverá ser	R\$ 49,21



			<p>isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, carne bovina em bifes a rolê com cenoura e vagem, fechados com cola comestível, não poderá ter palitos ou barbantes de nenhum tipo, o bife deverá ter entre 50 e 60 gramas. A carne bovina deve apresentar -se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira", data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser</p>	
--	--	--	--	--



			transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.	
9	18.000	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA – PATINHO CONGELADO IQF. Recortes de primeira qualidade, de patinho moído, congelado em túnel de congelamento IQF (congelamento rápido individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando características do produto como sabor, cor e odor, além de manter todos os nutrientes inerentes ao produto. A carne deverá ser isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. A carne deverá ser embalada imediatamente após o processo de moagem. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e	R\$ 39,93



			indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”, data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.	
10	7.000	Kg	ISCAS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – IQF Iscas de coxa e sobrecoxa de frango, in natura, sem adição de qualquer tipo de temperos, sem osso e sem pele. Apresentação: o produto deverá ser congelado pela tecnologia IQF, (congelamento rápido individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando características do produto como sabor, cor e odor, além de manter todos os nutrientes inerentes ao produto. Deverá ser isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne de frango em iscas, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. EMBALAGEM PRIMÁRIA A embalagem primária deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto	R\$ 31,53



			<p>durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira", data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que constam no edital.</p>	
11	7.000	Kg	<p>ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA CONGELADO IQF: filé de tilápia em iscas, sem espinhas, sem pele, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico para empanar e acrescidos de ingredientes que não descaracterizem o produto. Sem corante e aromatizante artificial. Validade mínima: 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento até 30 (trinta) dias para carne congelada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo o peso líquido de 700g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, contendo 10 (dez) pacotes de 1 (um) quilo cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento</p>	R\$ 57,21



			máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -18°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que constam no edital. produto (nome do produto e marca), identificação de origem, data	
--	--	--	---	--

VALOR TOTAL: R\$ 4.611.729,17 (quatro milhões seiscentos e onze mil setecentos e vinte e nove reais e dezessete centavos).

3. PRAZO DE VIGÊNCIA:

3.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

4. DA JUSTIFICATIVA:

4.1. A Secretaria Municipal de Educação tem o objetivo de fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, com produtos de qualidade, conforme direito constitucional básico a todos, baseado no PNAE.

5. A REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Subcontratação

5.2 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.3 Garantia da contratação;

5.4 Não será necessária a garantia a exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5 Demais requisitos;

5.6 Comprovação através de atestado de Capacidade Técnica de aptidão para o desempenho de atividades pertinentes, compatíveis com objeto deste Termo de Referência, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

5.7 Tomar todas as providências necessárias à fiel execução dos itens referentes ao objeto do Contrato;

5.8 Cumprir com os prazos, disposições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência;

5.9 Comunicar a contratante quaisquer ocorrência que impeçam, mesmo que temporariamente, a execução dos itens pertencentes ao objeto em questão.

6. DAS OBRIGAÇÕES:

6.1 Da Contratada

6.1.1 Fornecer os produtos às suas expensas, em dias úteis e no horário de expediente;

6.1.2 Fornecer os produtos, rigorosamente nas especificações, prazos e condições estabelecidas neste instrumento;

6.1.3 Os produtos deverão ser fornecidos, de acordo com a Ordem de Fornecimento, durante o prazo de vigência deste contrato;

6.1.4 Assumir todos os custos ou despesas que se fizerem necessários para o adimplemento das obrigações decorrentes deste contrato;



- 6.1.5 Não transferir, total ou parcialmente, o objeto deste contrato;
- 6.1.6 Sujeitar-se à mais ampla fiscalização por parte da contratante, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações procedentes, caso ocorram;
- 6.1.7 Comunicar à contratante os eventuais casos fortuitos ou de força maior, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis após a verificação do fato e apresentar os documentos para a respectiva aprovação, em até 05 (cinco) dias consecutivos, a partir de sua ocorrência, sob pena de não serem considerados;
- 6.1.8 Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente contrato;
- 6.1.9 Manter durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas, atendendo todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.10 A Contratada responderá, de maneira absoluta e inescusável, pela perfeita condição dos produtos fornecidos, inclusive suas quantidades e qualidades, competindo-lhe também a dos produtos que não aceitos pela fiscalização da Contratante deverão ser trocados;
- 6.1.11 Serão de direta e exclusiva responsabilidade da Contratada quaisquer acidentes que porventura ocorram na entrega dos produtos e o uso indevido de patentes e registros;
- 6.1.12 Atender, imediatamente, todas as solicitações da fiscalização da Contratante, relativamente a execução do contrato.
- 6.2 Da Contratante:**
- 6.2.1 Efetuar o pagamento, mediante apresentação de nota fiscal/fatura pela CONTRATADA, devidamente atestada pela Secretaria requisitante com a respectiva solicitação de pagamento e documentos necessários;
- 6.2.2 Designar profissional, para atuar como fiscal, assim como, acompanhar a entrega dos produtos;
- 6.2.3 Comunicar a Contratada, qualquer problema oriundo dos produtos a serem entregues.

7. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

- 7.1 A despesa da ata de registro neste exercício correrá à conta das dotações do orçamento da Prefeitura Municipal de Capão Bonito/SP.

8. LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA OU CONDIÇÕES DE GARANTIA

- 8.1 A entrega dos gêneros alimentícios PERECÍVEIS deverá ser feita direto nas Escolas (ponto a ponto), após verificação da qualidade no Setor de Alimentação Escolar - CENTRAL ALIMENTÍCIA, localizada a Rua Alfredo Venturelli, 1.530 – Capão Bonito – SP.

- 8.1.1 Segue a tabela dos endereços das escolas:

UNIDADE ESCOLAR	
MUNICIPAIS	ENDEREÇOS
Akiko Ikeda	R. Manoel Ferreira Rodolfo, s/n - Vila Santa Rosa, Capão Bonito - SP, 18307-100
Alice Dias	R. Padre Arlindo Viêira, s/n - Jardim Alvorada, Capão Bonito - SP, 18305-100
Anair da Aparecida M. Bestel	Av. Elías Jorge Daniel, 269 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-220
Angelino Sudário de Souza	Bairro dos Proenças, s/n (sem número), na zona rural, com o CEP 18300-970
Balangá	Rua Paulo M. de Carvalho, 37 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-090
Bairro Ferreira das Almas	Bairro Ferreira das Almas
Bem Me Quer (Octávio Muller Filho)	Pedro Alves Xavier, 160. Vila Bela Vista CEP: 18301-085. Capão Bonito, SP.



Benjamin Venturelli	Av. das Cerejeiras, 395 - Jardim Europa, Capão Bonito - SP, 18307-360
Cacilda dos Santos Queiroz	Bairro Taquaral, Capão Bonito - SP
Cristiano Lucas	Av. José Miguel Ferreira, s/n - Vila Boa Esperança, Capão Bonito - SP, 18301-608
Dona Clementina Corrêa de Almeida	Apiá-Mirim, Capão Bonito - SP, 18309-000
Elias Jorge Daniel	R. Ananias Aleixo de Freitas, 76 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-550
Faustino Cesarino Barreto	Av. Francisco Antônio Consolmagno, 260 - Jardim Europa, Capão Bonito - SP, 18307-610
Girassol (Profª Celina Leonel Barreto)	R. Minas Gerais - Vila Bela Vista, Capão Bonito - SP, 18301-000
Governador André Franco Montoro	Av. Januário Roque Siqueira, s/n - Distrito Turvo dos Almeidas, Capão Bonito - SP, 18300-005
Ileny de Souza Galvão Dias	Rua Antonio Carlos Negrão Jr, 200 - Vila Maria, Capão Bonito - SP, 18301-320
Isolina Leonel Ferreira	R. Paraíba do Sul, n - Jardim Helena, Capão Bonito - SP, 18301-110
Jacyra Landim Stori	R. Benjamin Constant, 631 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-322
João Laurindo da Silva	Bairro Ana Benta
Jornalista José Carlos Tallarico	R. Itararé, 317 - Vila São Paulo, Capão Bonito - SP, 18302-216
Leoni da Silva Lopes	Rua Natálio Enei - S/N, Vila Aparecida, Capão Bonito - SP. CEP: 18303-130.
Maria Borges Domingues Bugni	Rua 13 de Maio - Centro
Maria da Conceição Lucas Mieldazis	Av. Massaichi Kakiyara, 1500 - Vila Bela Vista, Capão Bonito - SP, 18302-285
Monsenhor Pedro José Vieira	Estrada Municipal da Capoava, s/n, Vila São José
Oscar Kurtz de Camargo	R. Cel. Ernestino, 561 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-491
Recanto Maria LirioTallarico	R. Mal. Deodoro, s/n - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-335
Samuel Messias de Freitas	Av Dr - R. Péricles de Freitas, 163 - Vila Nova Capao Bonito, Capão Bonito - SP, 18304-010
Sumie Tereza M. Baldissera	Rua Maria Inês Fiuza Guimarães, 36 - Vila Nova Capão Bonito - SP
Tania Luzia Campos Machado Alves	Seimei Sato, 130. Vila Santa Isabel CEP: 18306-190. Capão Bonito, SP.
Yolanda MarchetiBalsevicius Vó Landa	Avenida Dr. José Bloes Motta, 434, na Vila Nova Capão Bonito, em Capão Bonito, SP
ESTADUAIS	ENDEREÇOS
Etec Dr. Celso Charuri	Av. Terras do Embiruçu, 296 - Capão Bonito, SP.
Joao Baptista Do Amaral Vasconcellos	. Paulo Mendes de Carvalho, 34 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-090
Padre Arlindo Vieira	R. Campos Salles, 1141, Centro, CEP 18300-410,
Raul Venturelli	R. Yoiti Ikeda, 170 - Centro, Capão Bonito - SP, 18305-485
Turvo Dos Almeidas	Turvo dos Almeidas
ENTIDADES	ENDEREÇOS
APAE	Av. Massaichi Kakiyara, 1711 - Vila São Paulo, Capão Bonito - SP, 18301-146



CREAR	R. Jorge Vaz da Cruz - Vila Aparecidinha, Capão Bonito - SP, 18303-420
Legionários (LDM)	R. 13 de Maio, 25 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-330
PROJETO GURI	R. Quintino Bocaiúva, 111 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-390
Bem Aventurança	R. Domingos De Freitas Sobrinho, 217 - Jardim Santa Isabel, Capão Bonito - SP, 18306-505

8.2 A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita mediante a emissão de email dos pedidos expedidos pelo SETOR e transmitido à empresa com a antecedência necessária. O horário de entrega dos Gêneros, na totalidade do pedido, deverá ser de 2º feira a 6º feira das 7:30hs às 10:30hs e das 13:00hs às 16:00hs.

8.3 O Prazo de entrega dos Gêneros deverá ser imprerivelmente de até 07(sete) dias corridos, contados a partir do recebimento da emissão de pedidos.

8.4 As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

a) Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.

b) Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.

d) Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas (devolvidas), devendo as mesmas ser repostas no prazo de 48 horas (quarenta e oito horas) e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do gênero. Com base nos prazos de validade informados no descritivo, quando da entrega os Gêneros estocáveis deverão ter no máximo 30(trinta) dias de fabricação.

8.5 Quando da entrega dos Gêneros Alimentícios a qualidade dos mesmos deverá ser garantida pela empresa fabricante, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária em vigor no País.

8.6. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.

8.7. O fornecedor dos Gêneros Alimentícios que entregar em quilogramas, deverá possuir no veículo uma balança, com certificação do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota de entrega, em presença do responsável pelo recebimento do mesmo na Unidade Escolar.

8.8. A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portanto crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.

8.9. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, à contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.

8.10 **SERÃO RECEBIDOS APENAS E EXCLUSIVAMENTE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONDIZENTE COM AS AMOSTRAS APRESENTADAS.**

8.11 Todos os produtos alimentícios perecíveis deverão ser entregues em carros apropriados. Produtos congelados e resfriados deverão ser transportados em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

9. DO PAGAMENTO

9.1 O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal, observada a ordem cronológica estabelecida na Lei nº 14.133/21, após aceitação e devidamente atestada pelo servidor municipal.

9.2 Para a realização do pagamento, a empresa deverá manter a regularidade fiscal apresentada durante o processo de habilitação.



11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas no art. 155 da Lei nº 14.133 de 2021 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

11.2.1. Advertência

11.2.2. Multa;

11.2.2.1. moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

11.2.2.1.1. O atraso superior a 21 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

11.2.2.2. compensatória de 15% sobre o valor da parcela em atraso, no caso de inexecução parcial.

11.2.2.3. compensatória de 20% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º).

11.4. Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

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

11.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

11.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12 DA GESTÃO DO CONTRATO

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

12.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

12.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o



ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

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

12.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

12.6. A designação e atuação da gestão e da fiscalização da presente contratação seguirá o modelo previsto da servidora **Heneida Maria de Souza – Diretora de Central Alimentícia, CPF: 112.922.518-67**

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

13.1 A Contratante poderá realizar acréscimo ou supressões nas quantidades inicialmente definidas, respeitadas os limites previstos no artigo 75, da Lei nº 14.133/21 e suas alterações posteriores, tendo como base as quantidades constantes na Tabela inserida no presente Termo de Referência;

13.2 Caso não haja expediente na data marcada para entrega dos produtos, ficará automaticamente adiada ao primeiro dia útil subsequente, no mesmo local indicado neste Termo de Referência.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025

PROCESSO Nº 13712/2025

ANEXO II – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA

3 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa pelo **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS – Aquisição de Produtos Alimentícios Perecíveis destinados à Secretaria Municipal de Educação e Cultura (Central Alimentícia) deste Município**, de acordo com o Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 060/2025, conforme especificações abaixo:

Razão Social:		
Endereço:		
Cidade:	CEP:	Fone/Fax:
e-mail:	CNPJ nº	

Item	Qtd	Unid.	Desc. Produto	Preço Unit R\$
1	8.000	Kg	ALMÔNDEGA 100% DE CARNE BOVINA – CONGELADA IQF. O produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA . Conter obrigatoriamente o selo SIF. INGREDIENTES: carne bovina, água, ora -pro -nóbis. Deve ser isento de pimenta. CARACTERÍSTICAS: deve apresentar formato arredondado, de aproximadamente 25 gramas cada unidade, não podendo conter fragmentos de ossos, peles, cartilagens, tendões, nervos, intestinos e outros tecidos inferiores; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar -lo ou encobrir alterações. Não poderá apresentar cristais de gelo, nem queimaduras por congelamento. Deverá apresentar coloração homogênea vermelho brilhante. Odor, sabor e consistência devem ser característicos. Após cozimento, não poderá apresentar gordura excessiva. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 15 (quinze) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e	R\$



			livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA : caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 pacotes de peso líquido de 2 kg de produto. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira", data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica (ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.)	
2	24.000	Kg	FILÉ DE FRANGO S/ PELE E S/ OSSO (SASSAMI) OU EM CUBOS IQF – Sassami em filé (inteiro0 ou em cubos, in natura, sem adição de qualquer tipo de tempero. O produto deverá ser congelado pela tecnologia IQF (congelamento rápido individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando as características do produto (sabor, cor e odor), além de manter os nutrientes inerentes do produto. Deverá ser isenta de cartilagens e manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção federal. A carne de frango apresentar -se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro, sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma	R\$



			<p>astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira", data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.</p>	
3	28.000	Kg	<p>SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO, IQF – Carne de sobrecoxa de frango in natura, sem adição de qualquer tipo de tempero. O produto deverá ser congelado pela tecnologia IQF (congelamento rápido e individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando características do produto como sabor, cor e odor, além de manter todos os nutrientes inerentes do produto. Deverá ser limpo e sem penugem, manipulado em boas condições higiênicas, proveniente de frangos selecionados em boas</p>	R\$



			<p>condições de saúde, abatidos em estabelecimento sob inspeção federal; de boa qualidade; com perfeito desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica; com pele íntegra; isentas de contusões, fraturas e sangue; cor e odor próprios, livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”, data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na</p>	
--	--	--	--	--



			CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.	
4	24.000	Kg	<p>ACÉM EM CUBOS - Carne congelada pelo processo Individual Quick Frozen – IQF, crua, em cubos, contida em pacotes com 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada no corte acém. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: A carne bovina em cubo congelada pelo processo Individual Quick Frozen – IQF, no corte acém deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a Legislação Sanitária e Ministério da Agricultura. Aspecto próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas. Odor próprio. Gorduras totais máximo de 5%. O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido de 2 (dois) quilos de acém em cubos de 4 (quatro) x (quatro) centímetros. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze) quilos, contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma.</p>	R\$



			<p>ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”, data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica (ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.)</p>	
5	5.000	Kg	<p>MÚSCULO EM CUBOS CONGELADO IQF: Cortes primários de carne bovino (músculo) em formato de cubos com aproximadamente 04 x 04 cm, congelado pela tecnologia IQF (congelamento individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando as características do produto (sabor, cor e odor), além de manter todos os nutrientes inerentes do produto. Conter obrigatoriamente o selo SIF. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS : próprias, aspecto firme, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, cor , cheiro e sabor próprio. Livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. Provenientes de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O músculo é oriundo da porção traseira e dianteira do bovino, sem osso. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e</p>	R\$



			livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”, data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS : Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.	
6	2.600	Kg	HAMBÚRGUER BOVINO, CONGELADO - Produto carne industrializado, obtido a partir de carne moída de bovino, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado à temperatura de – 12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico - químicas, microbiológicas e microscópicas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002 SVS/MS. ESPECIFICAÇÕES GERAIS: O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária. A mistura carne de bovina modelada e congelada deverá apresentar – se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá -lo ou encobrir alguma alteração. Os hambúrgueres deverão apresentar tamanho uniforme, ser	R\$



			livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 56 gramas . CARACTERÍSTICAS EM 84 GRAMAS COM REDUÇÃO DE SÓDIO – até 350 mg: gordura (max): 22%, proteína (min): 16% e carboidratos totais: 1% Prazo de Validade: mínima de 04 (quatro) meses. Não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. Embalagem primária: Deverá ser envelopado, com material adequado para que as condições de armazenamento lhe confiem proteção apropriada. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para aproximadamente 36 (trinta e seis) unidades. Peso líquido: 02 – 03 kg . ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”, data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.	
7	8.000	Kg	CARNE CONGELADA IQF DE BOVINO, SEM OSSO PATINHO, BIFE (50 A 60g) - Apresentação: o produto deverá ser congelado pela tecnologia IQF, (congelamento rápido individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando características do produto como sabor, cor e odor, além de manter todos os nutrientes inerentes ao produto. Deverá ser isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, patinho em bifes entre 50 e 60 gramas. A carne bovina deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou	R\$



			<p>encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira", data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital</p>	
8	5.000	Kg	BIFE A ROLÊ COM CENOURA E VAGEM – CONGELADO IQF. Apresentação: o produto deverá ser congelado pela	R\$



			<p>tecnologia IQF, (congelamento rápido individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando características do produto como sabor, cor e odor, além de manter todos os nutrientes inerentes ao produto. Deverá ser isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, carne bovina em bifes a rolê com cenoura e vagem, fechados com cola comestível, não poderá ter palitos ou barbantes de nenhum tipo, o bife deverá ter entre 50 e 60 gramas. A carne bovina deve apresentar -se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá -la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira", data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de</p>	
--	--	--	---	--



			armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.	
9	18.000	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA – PATINHO CONGELADO IQF. Recortes de primeira qualidade, de patinho moído, congelado em túnel de congelamento IQF (congelamento rápido individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando características do produto como sabor, cor e odor, além de manter todos os nutrientes inerentes ao produto. A carne deverá ser isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. A carne deverá ser embalada imediatamente após o processo de moagem. VALIDADE MÍNIMA: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze), contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita	R\$



			<p>gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”, data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que consta m no edital.</p>	
10	7.000	Kg	<p>ISCAS DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – IQF Iscas de coxa e sobrecoxa de frango, in natura, sem adição de qualquer tipo de temperos, sem osso e sem pele. Apresentação: o produto deverá ser congelado pela tecnologia IQF, (congelamento rápido individual) em que não se formam cristais de gelo no alimento, não alterando características do produto como sabor, cor e odor, além de manter todos os nutrientes inerentes ao produto. Deverá ser isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne de frango em iscas, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, estando de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura. EMBALAGEM PRIMÁRIA A embalagem primária deverá ser em conformidade com a norma astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência, litografada. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a</p>	R\$



			utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, sendo que esta não poderá ser superior a 30 (trinta) dias na data de entrega. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do produto (nome do produto e marca), tipo de corte, identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira", data de embalagem do produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que constam no edital.	
11	7.000	Kg	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA CONGELADO IQF: filé de tilápia em iscas, sem espinhas, sem pele, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico para empanar e acrescidos de ingredientes que não descaracterizem o produto. Sem corante e aromatizante artificial. Validade mínima: 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento até 30 (trinta) dias para carne congelada. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo o peso líquido de 700g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçado, contendo 10 (dez) pacotes de 1 (um) quilo cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantido a inviolabilidade da mesma. ROTULAGEM: de acordo com a Legislação Vigente em rótulo litografado. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: denominação da venda do de embalagem do	R\$



			produto e número do lote, prazo de validade para o produto congelado, validade do produto congelado, peso do conteúdo líquido (embalagem secundária), condições de armazenamento (embalagem secundária), empilhamento máximo para armazenamento, carimbo SIF, número do registro no órgão competente (embalagem primária). CONDIÇÕES DE TRANSPORTE: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -18°C. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto e demais documentos que constam no edital. produto (nome do produto e marca), identificação de origem, data	
--	--	--	---	--

VALOR TOTAL: R\$

DECLARAÇÃO

- 1.1 Declaro que o prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 90, da Lei Federal nº 14.133/2021).
- 1.2 Declaro, sob as penas da lei, que os serviços ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital.
- 1.3 Declaro que o preço acima indicado contempla todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, frete e lucro.

Nome do Representante:	
Identidade nº:	CPF nº:
Local e Data:	
Assinatura:	



ANEXO III – DECLARAÇÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA

A Empresa _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____ com sede na _____ por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____ portador(a) do Documento de Identidade _____, órgão emissor _____ e do CPF nº _____, DECLARA para fins de participação no **Pregão Eletrônico Nº 060/2025**, que sua proposta comercial compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme disposto no § 1º art. 63º da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

, _____ de _____ de 2025.

Razão Social da Empresa

Nome do responsável legal.

N.º do documento de identidade



ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME/EPP

A empresa, inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº.....e o CPF nº....., DECLARA, para fins legais, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais para a sua qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º; que está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 49 da referida Lei Complementar e que não se enquadra nas situações relacionadas no §4º do art. 3º da citada Lei Complementar.

, _____ de _____ de 2025.

Razão Social da Empresa

Nome do responsável legal.

N.º do documento de identidade



ANEXO V – DECLARAÇÃO DE PLENO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(Nome / razão social a empresa)CNPJ N.º:
, com sede(endereço completo).

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do **previsto no inciso I do artigo 63.º da Lei n.º 14.133/2021**, DECLARA expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participação na **Pregão Eletrônico nº 060/2025**.

Cidade: _____, (____) de _____ de 2025.

Razão Social da Empresa

Nome do responsável legal.

N.º do documento de identidade.



ANEXO VI – DECLARAÇÃO CONJUNTA - “HABILITAÇÃO”

DECLARO, sob as penas da Lei, que a empresa (.....)CNPJ ,
interessado em participar do **Pregão Eletrônico nº 060/2025**.

a) Está em situação regular perante o Ministério do Trabalho e Previdência no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, no tocante a observância quanto à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos

b) Não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação.

c) Atende às normas de saúde e segurança do trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual.

d) Na qualidade de proponente do procedimento licitatório supra, instaurado pelo Município de Capão Bonito/SP, não possui em seu quadro societário Servidor Público municipal da ativa.

e) Que os serviços são prestados por empresas que comprovam cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 63, IV da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

_____, ____ de _____ de 2025.

(representante legal)



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025

PROCESSO Nº 13712/2025

ANEXO VII – FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS

I) Dados da Empresa:									
Razão Social:									
CNPJ/MF:				Insc. Estadual:					
Endereço:						Número:			
Bairro:				Complemento:					
Cidade:				Estado:		CEP:			
Telefone 1:		Telefone 2:		e-mail:					
II) Dados do representante legal participante da sessão de licitação:									
Nome:									
RG		CPF:		Data de Nasc:					
Endereço:						Número:			
Bairro:				Complemento					
Cidade:				Estado		CEP:			
Telefone 1:		Telefone 2:		e-mail:					
III) Dados do representante legal que assinará o Contrato ou a Ata de Registro de Preços:									
Nome:									
RG		CPF:		Data de Nasc:					
Endereço:						Número:			
Bairro:				Complemento					
Cidade:				Estado		CEP:			
Telefone 1:		Telefone 2:		e-mail:					
IV) Endereço e contato para envio do contrato para assinatura:									
Nome/Setor responsável:									
Endereço:						Número:			
Bairro:				Complemento					
Cidade:				Estado		CEP:			
Telefone 1:		Telefone 2:		e-mail:					
V) Dados bancário para pagamento:									
Banco:		Agência:		Tipo de Conta:		nº conta:			
VI) Quadro Societário:									
Nome				CPF:					
Nome				CPF:					
Nome				CPF:					
Nome				CPF:					



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025

SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 13712/2025

ANEXO VIII – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 0XX/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 13712/2025

O MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO, com sede a Rua Nove de Julho, nº 690, Bairro Centro, em Capão Bonito, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ sob nº 46.634.259/0001-95, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Educação e Cultura, _____, brasileiro, portador da Cédula de Identidade RG nº _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, residente e domiciliado nesta cidade de Capão Bonito, considerando o julgamento do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025, PARA REGISTRO DE PREÇOS, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**, devidamente homologada pela autoridade administrativa, conforme **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 13712/2025**, RESOLVE registrar os preços da empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede a _____, na cidade de _____, CEP: _____, representada neste ato por seu Proprietário, _____, inscrito no CPF sob o nº _____ e portador da cédula de identidade RG nº _____, residente e domiciliado à _____, na cidade de _____, CEP: _____, doravante denominado **DETENTORA DA ATA**, anteriormente, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes das Lei nº 14.133/2021 e alterações, do Decreto Municipal nº 001 de 02 de janeiro de 2024, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1 A presente licitação tem por objeto o - **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS – Aquisição de Produtos Alimentícios Percíveis destinados à Secretaria Municipal de Educação e Cultura (Central Alimentícia) deste Município**, conforme especificações constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA do Edital do **Pregão Eletrônico nº 060/2025** e descrição abaixo:

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Marca	Valor Unit. R\$
XX	XX	XX	XX	XXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXX

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período desde comprovada a vantajosidade dos preços registrados, conforme art. 84, da Lei Federal 14.133/2021.
- 2.2. Nos termos do art. 84, da Lei Federal 14.133/2021, a existência de preços registrados implicará em compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

- 3.1. O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes da



cláusula primeira, de acordo com a respectiva classificação no certame.

3.2. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas as disposições da legislação pertinente, assim como as cláusulas e condições constantes do Edital Convocatório, que integra o presente instrumento de compromisso.

3.3. Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante das propostas apresentadas pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

4.1. Em todos os fornecimentos, o pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancária, ou excepcionalmente, pela Secretaria de finanças, **em até 30 (trinta) dias**, após recebimento definitivo pela unidade requisitante do objeto, **mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente acompanhada da Ordem de Fornecimento.**

4.2. O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, e só será efetuado mediante comprovação de regularidade das obrigações fiscais, trabalhistas e em especial junto ao INSS, relativamente à competência imediatamente anterior àquela a que se refere a remuneração auferida;

4.3. Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;

4.4. O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contra prestação;

4.5. O Município poderá sustar o pagamento a que a contratada tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento.

CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1 A entrega dos gêneros alimentícios PERECÍVEIS deverá ser feita direto nas Escolas (ponto a ponto), após verificação da qualidade no Setor de Alimentação Escolar - CENTRAL ALIMENTÍCIA, localizada a Rua Alfredo Venturelli, 1.530 – Capão Bonito – SP.

5.1.1 Segue a tabela dos endereços da escolas:

UNIDADE ESCOLAR	
MUNICIPAIS	ENDEREÇOS
Akiko Ikeda	R. Manoel Ferreira Rodolfo, s/n - Vila Santa Rosa, Capão Bonito - SP, 18307-100
Alice Dias	R. Padre Arlindo Viêira, s/n - Jardim Alvorada, Capão Bonito - SP, 18305-100
Anair da Aparecida M. Bestel	Av. Elías Jorge Daniel, 269 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-220
Angelino Sudário de Souza	Bairro dos Proenças, s/n (sem número), na zona rural, com o CEP 18300-970
Balangá	Rua Paulo M. de Carvalho, 37 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-090
Bairro Ferreira das Almas	Bairro Ferreira das Almas
Bem Me Quer (Octávio Muller Filho)	Pedro Alves Xavier, 160. Vila Bela Vista CEP: 18301-085. Capão Bonito, SP.
Benjamin Venturelli	Av. das Cerejeiras, 395 - Jardim Europa, Capão Bonito - SP, 18307-360
Cacilda dos Santos Queiroz	Bairro Taquaral, Capão Bonito - SP
Cristiano Lucas	Av. José Miguel Ferreira, s/n - Vila Boa Esperança, Capão Bonito - SP, 18301-608



Dona Clementina Corrêa de Almeida	Apiáí-Mirim, Capão Bonito - SP, 18309-000
Elias Jorge Daniel	R. Ananias Aleixo de Freitas, 76 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-550
Faustino Cesarino Barreto	Av. Francisco Antônio Consolmagno, 260 - Jardim Europa, Capão Bonito - SP, 18307-610
Girassol (Profª Celina Leonel Barreto)	R. Minas Gerais - Vila Bela Vista, Capão Bonito - SP, 18301-000
Governador André Franco Montoro	Av. Januário Roque Siqueira, s/n - Distrito Turvo dos Almeidas, Capão Bonito - SP, 18300-005
Ileny de Souza Galvão Dias	Rua Antonio Carlos Negrão Jr, 200 - Vila Maria, Capão Bonito - SP, 18301-320
Isolina Leonel Ferreira	R. Paraíba do Sul, n - Jardim Helena, Capão Bonito - SP, 18301-110
Jacyra Landim Stori	R. Benjamin Constant, 631 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-322
João Laurindo da Silva	Bairro Ana Benta
Jornalista José Carlos Tallarico	R. Itararé, 317 - Vila Sao Paulo, Capão Bonito - SP, 18302-216
Leoni da Silva Lopes	Rua Natálio Enei – S/N, Vila Aparecida, Capão Bonito - SP. CEP: 18303-130.
Maria Borges Domingues Bugni	Rua 13 de Maio - Centro
Maria da Conceição Lucas Mieldazis	Av. Massaichi Kakiyara, 1500 - Vila Bela Vista, Capão Bonito - SP, 18302-285
Monsenhor Pedro José Vieira	Estrada Municipal da Capoava, s/n, Vila São José
Oscar Kurtz de Camargo	R. Cel. Ernestino, 561 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-491
Recanto Maria LirioTallarico	R. Mal. Deodoro, s/n - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-335
Samuel Messias de Freitas	Av Dr - R. Péricles de Freitas, 163 - Vila Nova Capao Bonito, Capão Bonito - SP, 18304-010
Sumie Tereza M. Baldissera	Rua Maria Inês Fiuza Guimarães, 36 - Vila Nova Capão Bonito - SP
Tania Luzia Campos Machado Alves	Seimei Sato , 130. Vila Santa Isabel CEP: 18306-190. Capão Bonito, SP.
Yolanda MarchetiBalsevicius Vó Landa	Avenida Dr. José Bloes Motta, 434, na Vila Nova Capão Bonito, em Capão Bonito, SP
ESTADUAIS	ENDEREÇOS
Etec Dr. Celso Charuri	Av. Terras do Embiruçu, 296 - Capão Bonito, SP.
Joao Baptista Do Amaral Vasconcellos	. Paulo Mendes de Carvalho, 34 - Vila Aparecida, Capão Bonito - SP, 18303-090
Padre Arlindo Vieira	R. Campos Salles, 1141, Centro, CEP 18300-410,
Raul Venturelli	R. Yoiti Ikeda, 170 - Centro, Capão Bonito - SP, 18305-485
Turvo Dos Almeidas	Turvo dos Almeidas
ENTIDADES	ENDEREÇOS
APAE	Av. Massaichi Kakiyara, 1711 - Vila Sao Paulo, Capão Bonito - SP, 18301-146
CREAR	R. Jorge Vaz da Cruz - Vila Aparecidinha, Capão Bonito - SP, 18303-420
Legionários (LDM)	R. 13 de Maio, 25 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-330



PROJETO GURI	R. Quintino Bocaiúva, 111 - Centro, Capão Bonito - SP, 18300-390
Bem Aventurança	R. Domingos De Freitas Sobrinho, 217 - Jardim Santa Isabel, Capão Bonito - SP, 18306-505

5.2 A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita mediante a emissão de email dos pedidos expedidos pelo SETOR e transmitido à empresa com a antecedência necessária.

5.3. Dos pedidos expedidos pelo SETOR e transmitido à empresa com a antecedência necessária.

5.4. O horário de entrega dos Gêneros, na totalidade do pedido, deverá ser de 2º feira a 6º feira das 7:30hs às 10:30hs e das 13:00hs às 16:00hs.

5.5. O Prazo de entrega dos Gêneros deverá ser impreterivelmente de até 07(sete) dias corridos, contados a partir do recebimento da emissão de pedidos

5.6. A Contratada assumirá integral a responsabilidade pela qualidade dos produtos, assim como pelo cumprimento das obrigações constantes deste processo de licitação.

5.7. Não serão permitidas a subcontratação do todo, nem de parte do objeto da presente ATA DE REGISTRO.

5.7.1 Os produtos recusados na entrega deverão ser substituídos às suas custas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas prevista neste Termo de Referência.

5.8. As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

a) Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.

b) Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.

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

5.9. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas (devolvidas), devendo as mesmas ser repostas no prazo de **48 horas (quarenta e oito horas)** e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do gênero.

5.10. Com base nos prazos de validade informados no descritivo, quando da entrega os Gêneros estocáveis deverão ter no **máximo 30(trinta) dias de fabricação**.

5.11. Quando da entrega dos Gêneros Alimentícios a qualidade dos mesmos deverá ser garantida pela empresa fabricante, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária em vigor no País.

5.12. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.

5.13. O fornecedor dos Gêneros Alimentícios que entregar em quilogramas, deverá possuir no veículo uma balança, com certificação do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota de entrega, em presença do responsável pelo recebimento do mesmo na Unidade Escolar.



5.14. A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portanto crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.

5.15. A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portanto crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.

5.16. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, à contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.

CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES

6.1 As sanções dispostas na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** poderão ser aplicadas às empresas licitantes e à **CONTRATADA**, conforme o caso, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao **Município** e das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações.

6.2 Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.3 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas no art. 155 da Lei nº 14.133 de 2021 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

6.3.1. Advertência

6.3.2. Multa;

6.3.2.1. moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

6.3.2.1.1. O atraso superior a 21 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

6.3.2.2. compensatória de 15% sobre o valor da parcela em atraso, no caso de inexecução parcial.

6.3.2.3. compensatória de 20% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

6.4.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

6.5.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

6.6 A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º).

6.7. Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

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

6.9 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

6.10 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

6.12 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

6.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.



6.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS REAJUSTAMENTOS DE PREÇOS

7.1 O reajustamento de preços, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, conforme exigência legal. (art. 25. §7º)

CLÁUSULA OITAVA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 O registro do fornecedor será cancelado quando:

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

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

III - não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - sofrer sanção prevista no inciso III ou IV do caput do art. 156 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021; ou

V - for condenado por algum dos crimes previstos no art. 178 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, por sentença transitada em julgado.

Parágrafo único. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas neste artigo será formalizado após decisão da autoridade competente, assegurados o contraditório e a ampla defesa. 8.2. O cancelamento do registro de preços poderá decorrer de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado:

I - por razão de interesse público; ou

II - a pedido do fornecedor

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES

9.1 São obrigações:

Da Contratada:

a) Entregar o objeto em perfeito estado de conservação, **EM REGIME DE PARCELAS**, em local indicado na Ordem de Fornecimento, onde constará o endereço, nesta cidade, no prazo máximo de **até 07 (sete) dias após o envio e recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento**, e em conformidade com as especificações contidas no termo de referência;

b) Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que deu origem a este ajuste;

c) Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste processo, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho, trânsito, e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado;

d) Assumir, como exclusivamente suas, as responsabilidades pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros;

e) Apresentar, quando solicitado pelo Contratante, a comprovação de estarem sendo satisfeitos todos os seus encargos e obrigações trabalhistas, previdenciários e fiscais;

f) Responder perante ao Contratante e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erros relativos à execução do objeto;

g) Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas ou perda de descontos para o Contratante;

h) Instruir o fornecimento do objeto deste ajuste com as notas fiscais correspondentes, juntando cópia da solicitação de entrega (requisição).



9.2. Da Contratante:

- a) Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada;
- b) Fornecer e colocar à disposição da Contratada todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução do fornecimento;
- c) Proporcionar condições para a boa consecução do objeto deste processo;
- d) Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento deste objeto;
- e) Notificar a Contratada, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- f) Fiscalizar a execução do ajustado através do órgão competente;
- g) Acompanhar a entrega do objeto licitado efetuada pela **Contratada**, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão.

CLAUSULA DÉCIMA: DO VALOR TOTAL REGISTRADO

10.1. O valor total registrado desta Ata de Registro de Preços é de **R\$ XX.XXXXXX (XXXXXXXXXXXXXX)**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

- 11.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 11.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 11.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 11.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 11.5 O Gestor do Contrato por parte do **Município** exercerá as atribuições previstas no art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 01/2024 de 02 de janeiro de 2024
- 11.6 A designação e atuação da gestão e da fiscalização da presente contratação seguirá o modelo previsto dos servidores a Sra. **Heneida Maria de Souza – Diretora de Central Alimentícia, CPF: 112.922.518-67**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

- 12.1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.
- 12.2. Sem prejuízo da aplicação das normas previstas pela Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, as partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.
 - 12.2.1. O dever de sigilo e confidencialidade permanecem em vigor mesmo após a extinção do vínculo existente entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, e entre esta e seus colaboradores, subcontratados, prestadores de serviço e consultores.
- 12.3. Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, a CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, deterá acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como



número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação, os quais serão tratados conforme as disposições da Lei nº 13.709/2018.

12.4. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pela CONTRATANTE.

12.5. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar a CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

12.5.1. A comunicação não exime a CONTRATADA das obrigações, sanções e responsabilidades que possam incidir em razão das situações violadoras acima indicadas.

12.6. O descumprimento de qualquer das cláusulas acima relacionadas ensejará, sem prejuízo do contraditório e ampla defesa, na aplicação das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

13.1 Integram esta Ata, o edital convocatório do **Pregão Eletrônico nº 060/2025**, e as propostas das empresas classificadas no certame supra - numerado.

13.2 Fica eleito o foro desta Comarca de Capão Bonito/SP para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

13.3 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 14.133/21, Decreto Federal nº 11.462/2023 e Decreto Municipal nº 001/2024 com suas alterações e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se a presente ATA DE REGISTRO, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, e pelas testemunhas abaixo:

Capão Bonito, ____ de _____ de 2025.

CONTRATANTE:

Secretário Municipal de Educação e Cultura

CONTRATADA:

xxxxxxx

Representante: xxxxxxxxxxxx

RG nº xxxxxxxxxxxx e CPF nº xxxxxxxxxxxx

TESTEMUNHAS:

1. _____ RG: _____

2. _____ RG: _____