



Protocolo/Ano: 17098/2025 Data Abertura: 14/11/2025 15:19

Requerente: Secretaria de Administração e Finanças

Grupo/Assunto: Administração e Finanças / Impugnação de Edital

Complemento: Segue a impugnação CBS Cestas Básicas.

Local/Sublocal (Abertura): Secretaria de Administração e Finanças / Licitações e Contratos

É VEDADA A TRAMITAÇÃO DESTE PROCESSO EM MÃOS.



Comprovante de Abertura do protocolo 17098/2025

14/11/2025 15:19:45

REQUERENTE:

Secretaria de Administração e Finanças - 46.634.259/0001-95

E-MAIL:

ENDEREÇO DO REQUERENTE:

Rua NOVE DE JULHO, 690, - Centro, 18300-900, Capão Bonito-SP, Brasil

ASSUNTO:

Impugnação de Edital

ANEXOS:

E-mail Apresentação de Impugnação ao Edital do Processo Licitatório | IMPUGNACAO DE EDITAL |

ENDEREÇO DE ATUAÇÃO:

O Assunto não utiliza endereço de atuação

COMPLEMENTO:

Segue a impugnação CBS Cestas Básicas.

LUCAS HENRIQUE FERREIRA

Agente de Contratação



Capão Bonito, 14 de Novembro de 2025

74b5f136-60ca-4db9-bbcb-feb860c15d77



Licitação - Jurídico <licitacao@capaobonito.sp.gov.br>

Apresentação de Impugnação ao Edital do Processo Licitatório 13712/20252 mensagens

Licitação | CBS Cestas <vendas.licitacao@cbsceastas.com.br>

14 de novembro de 2025 às 15:03

Para: "licitacao@capaobonito.sp.gov.br" <licitacao@capaobonito.sp.gov.br>

Prezado(a) Senhor(a),

Encaminho, em anexo, a **Impugnação ao Edital** referente ao processo licitatório **13712/2025**, pregão eletrônico **060/2025**.

Solicito confirmação de recebimento e o regular processamento da presente impugnação, nos termos da legislação aplicável.

Permaneço à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente.

ALERTA DE FRAUDE Alertamos aos clientes sobre emissão de boletos bancários fraudados, não nos responsabilizamos por possíveis fraudes nos boletos de cobrança. Opte pelo pagamento através do DDA, é mais rápido e seguro. Utilizamos somente banco do Brasil e Sicoob.

**IMPUGNAÇÃO DE EDITAL.pdf**1155K

Licitação - Jurídico <licitacao@capaobonito.sp.gov.br>

14 de novembro de 2025 às 15:12

Para: Licitação | CBS Cestas <vendas.licitacao@cbsceastas.com.br>

Boa tarde, recebido.

Atenciosamente,
Lucas Henrique Ferreira
Setor de Licitações e Contrato
Município de Capão Bonito/SP
(15) 3543-9900 - Ramal 9943

FAVOR ACUSAR RECEBIMENTO

[Texto das mensagens anteriores oculto]



IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

Pregão Eletrônico nº 060/2025 – Processo nº 13712/2025

Município de Capão Bonito/SP – Secretaria Municipal de Educação e Cultura

CBS CESTAS BÁSICAS SOROCABA - LTDA

CNPJ: 05.820.332/0001-36

I – DO CABIMENTO

Nos termos do item 2.1 do Edital e do art. 164, §1º, da Lei nº 14.133/2021, a presente impugnação é tempestiva, sendo protocolada até **três dias úteis antes da abertura da sessão pública (19/11/2025)**, e visa à correção de disposições que afrontam os princípios da legalidade, competitividade e isonomia.

II – DOS FATOS E FUNDAMENTOS

1. Vedação de substituição de marca durante a vigência da Ata

A proibição absoluta de substituição de marca viola o art. 46, §4º da Lei 14.133/2021, que permite substituições desde que mantida equivalência técnica.

O item 10.7 determina que “a amostra deverá ser de única marca, não sendo permitida substituição durante a vigência do fornecimento”.

Tal proibição fere o **art. 46, §4º da Lei 14.133/2021**, que admite substituição de produtos equivalentes desde que mantidas as especificações técnicas e de qualidade, além de prejudicar a eficiência e continuidade do fornecimento.

2. Ausência dos índices econômico-financeiros obrigatórios (art. 69 da Lei 14.133/2021)

O edital não exige os índices de liquidez, solvência e endividamento, obrigatórios para aferição da capacidade financeira. A omissão configura vício e afronta o art. 69.

- Índice de Liquidez Corrente
- Liquidez Geral

- Solvência Geral
- Grau de Endividamento
- Índice de Liquidez Seca
- Índice de Rentabilidade

Nos termos do **art. 69 da Lei 14.133/2021**, a qualificação econômico-financeira deve ser comprovada mediante:

- balanço patrimonial e demonstrações contábeis **acompanhados dos índices** definidos no ato convocatório;
- parâmetros mínimos devem ser estabelecidos para aferição da saúde financeira das licitantes.

A ausência destes indicadores:

1. **fere o princípio da seleção da proposta mais vantajosa**, pois permite que empresas sem capacidade financeira assinem a Ata;
2. **contraria o art. 69, §1º da Lei 14.133/2021**, que determina que o edital deve definir os índices;
3. **gera risco de inadimplemento futuro**, especialmente em contrato de fornecimento contínuo de alimentos perecíveis;
4. caracteriza **vício de legalidade** por omissão, tornando o edital incompleto.

Diante disso, requer-se a **imediata inclusão**, no edital, dos índices abaixo (ou similares), com parâmetros mínimos:

- **LC = Ativo Circulante / Passivo Circulante**
- **LG = (Ativo Circulante + Realizável a LP) / Passivo Circulante**
- **SG = Ativo Total / Passivo Total**
- Outras métricas que o Município considere adequadas.

A falta destes índices viola diretamente os princípios da **legalidade, julgamento objetivo, competitividade e vantajosidade**, com risco de prejuízo ao erário e à execução contratual.

3. Prazo de validade excessivamente restritivo (exigência de fabricação máxima de 30 dias)

A exigência de fabricação máxima de 30 dias é ilegal, desproporcional e viola entendimento consolidado do TCE/SP (Súmula 43), ao restringir a competitividade.

O edital estabelece que determinados produtos perecíveis somente serão aceitos **com no máximo 30 dias da data de fabricação** no momento da entrega.

Essa exigência é **manifestamente ilegal**, desproporcional e sem respaldo técnico, porque:

a) Afronta o art. 18, §1º, II da Lei 14.133/2021

A Lei determina que exigências em edital devem ser **proporcionais, pertinentes e compatíveis com o objeto**, não podendo restringir a competitividade.

Impor “30 dias de fabricação” **não está vinculado à segurança alimentar**, visto que os produtos exigidos possuem validade total definida pelo fabricante e aprovadas pela vigilância sanitária.

b) Também viola o art. 37, XXI da Constituição Federal

A Administração deve permitir a **ampla participação**, exigindo apenas o necessário ao atendimento do interesse público.

Fixar prazo extremamente reduzido de fabricação:

- ✓ não melhora a qualidade do produto
- ✓ não é exigência da Anvisa
- ✓ não é exigência do FNDE
- ✓ não decorre de qualquer nota técnica, laudo ou justificativa

Assim, transforma-se em **barreira competitiva injustificada**.

c) Violação da Súmula 43 do TCE/SP

“É irregular a exigência de prazo de fabricação máximo dos produtos, salvo em situações excepcionais, devidamente justificadas tecnicamente.”

O edital **não apresenta nenhuma justificativa técnica** (nutricional ou sanitária) para impor 30 dias de fabricação.

d) Restrição injustificável à logística e ao mercado

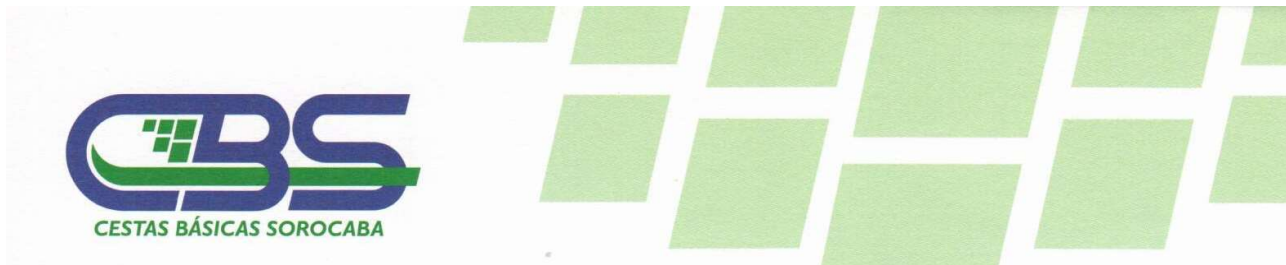
A cadeia de abastecimento de gêneros perecíveis **não opera** com janela tão curta. Grande parte dos produtos já chega ao distribuidor com **20 a 40 dias de fabricação**, e são perfeitamente adequados desde que dentro do **prazo de validade total**.

Essa exigência:

- exclui distribuidores legítimos
- beneficia poucos fornecedores locais
- impede a participação de empresas de fora do município
- encarece o preço final, prejudicando o erário

e) TCU já decidiu que o correto é exigir apenas “validade mínima remanescente”

Precedente do TCU (Acórdão nº 1925/2014 – Plenário):



A Administração deve exigir prazo **mínimo de validade restante**, e não “data máxima de fabricação”.

Assim, o correto seria exigir, por exemplo:

- ✓ **no mínimo 2/3 da validade de fábrica**
- ✓ **ou validade mínima de X meses**, conforme razoabilidade técnica

PEDIDO ESPECÍFICO

Requer-se que a Administração **retire a exigência de “máximo 30 dias de fabricação”** e a substitua por critério técnico adequado, como:

- **validade remanescente mínima de 2/3, OU**
- **validade mínima de 4 a 6 meses**, conforme cada item

Em conformidade com pareceres da vigilância sanitária, TCU e TCE/SP.

4. Prazo curto para entrega das amostras (5 dias úteis)

O edital determina, no item 10.1.1.2, que as empresas vencedoras deverão entregar **duas amostras de cada item em até 5 dias úteis após a sessão pública**, no endereço da Cozinha Central.

Essa exigência, nos termos em que foi estabelecida, é **irregular, restritiva e viola diretamente os princípios da competitividade e da razoabilidade**, pelos motivos a seguir:

a) Afronta o art. 18 da Lei 14.133/2021 – exigências devem ser proporcionais e justificadas

O art. 18, §1º, II da Lei 14.133/2021 determina que o edital:

“somente pode estabelecer exigências de qualificação técnica e operacional estritamente necessárias e proporcionais à garantia do cumprimento do objeto”.

A exigência de entrega de amostras em **apenas 5 dias úteis**:

- Não considera a logística real de produtos perecíveis
- Desconsidera que diversos fornecedores não têm estoque permanente de todas as marcas
- Prejudica fornecedores que atuam com produtos fabricados sob demanda
- Impede a competitividade de empresas de outras cidades/estados
- Favorece fornecedores locais ou previamente ajustados

Portanto, **não é proporcional nem razoável.**

b) A entrega de amostras em prazo exíguo é considerada restritiva pelo Tribunal de Contas

Há diversos precedentes do **TCU** e especialmente do **TCE/SP** afirmando que:

Prazos reduzidos para entrega de amostras configuram restrição injustificada à competitividade, devendo a Administração garantir prazo razoável.

O TCE/SP entende que a Administração deve:

- garantir prazo **compatível com a natureza do produto**
- permitir ampla logística de fornecimento
- evitar exigências que reduzam participantes

Um prazo de **10 a 15 dias úteis** é considerado padrão em pregões com amostras.

c) Exigência incompatível com produtos perecíveis e de produção contínua

Boa parte dos itens deste edital:

- dependem de produção diária
- são embalados e rotulados por frigoríficos
- são entregues em lotes específicos
- exigem coleta diretamente do fabricante

É impossível, em muitos casos, obter amostras **certificadas, lacradas e com documentação técnica** em 5 dias úteis, sobretudo considerando:

- distância até o fabricante
- tempo para emissão de laudos e declarações
- transporte refrigerado
- necessidade de conferência prévia
- rotulagem e rastreabilidade

Ou seja: **é prazo inexecutável.**

d) Risco de DIRECIONAMENTO

Um prazo exíguo desta natureza:

- ✓ facilita a participação apenas de empresas previamente avisadas ou com produção local
- ✓ restringe concorrência externa
- ✓ viola o art. 5º da Lei 14.133/2021 (princípio da isonomia)

Configura risco claro de **direcionamento**, mesmo que involuntário.

e) Solução recomendada pelo TCE/SP e TCU

Os tribunais de contas recomendam que:

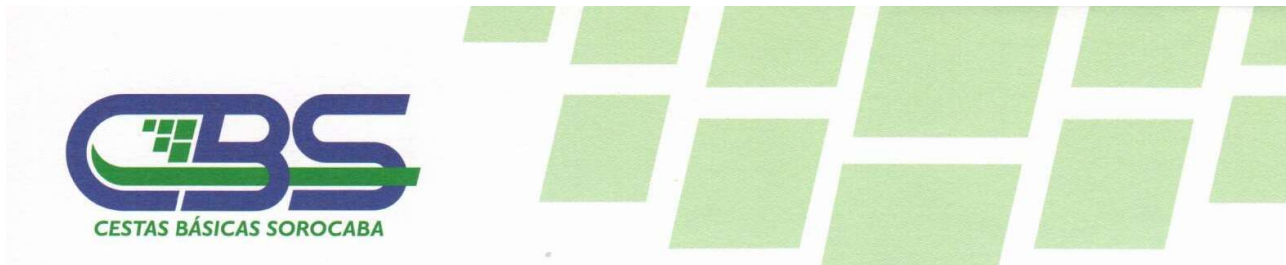
- o prazo para amostras seja **compatível com logística e fabricação**, como **10 a 15 dias úteis**
 - amostras possam ser substituídas dentro do prazo
 - a entrega seja flexível quando houver necessidade técnica
-

PEDIDO ESPECÍFICO

Diante disso, requer que o edital seja ajustado para:

1. **Ampliar o prazo para entrega das amostras de 5 para, no mínimo, 10 ou 15 dias úteis**, conforme prática consolidada em licitações de gêneros perecíveis.
2. Prever **possibilidade de prorrogação**, quando houver necessidade técnica.
3. Justificar tecnicamente o prazo, nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, sob pena de nulidade por restrição à competitividade.

5. Ausência da relação de endereços das escolas para entrega ponto a ponto



O edital determina que a entrega dos gêneros alimentícios perecíveis será realizada **diretamente nas escolas (ponto a ponto)** após verificação da qualidade na Central Alimentícia.

Contudo, **o edital não apresenta a relação completa das escolas, seus endereços e horários de funcionamento**, impossibilitando que os licitantes:

- calculem corretamente os custos logísticos;
- dimensionem o número de viagens e rotas;
- formem preços compatíveis com a realidade;
- avaliem a viabilidade técnica da execução contratual.

A omissão viola os princípios da **transparência, julgamento objetivo e planejamento**, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, além de impedir a elaboração adequada da proposta de preços — especialmente para empresas de fora da cidade.

A ausência dessa informação essencial configura **vício material do edital**, devendo ser sanada mediante **inclusão imediata da lista completa das escolas**, com:

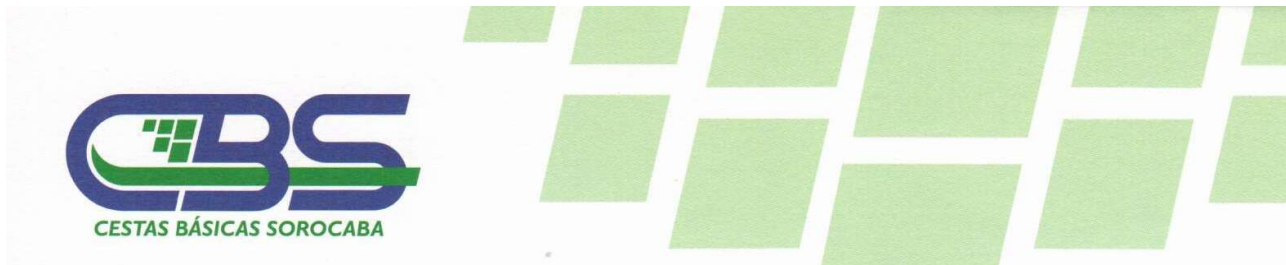
- nome da unidade escolar;
- endereço;
- horário de recebimento;
- referência de rota, quando aplicável.

Sem essa informação, não é possível calcular custos de combustível, pessoal, tempo de rota, refrigeração e demais despesas que influenciam diretamente na formação do preço.

III – DOS PEDIDOS

Diante do exposto, requer:

1. O acolhimento da presente impugnação.
2. A retificação do edital, com:
 - Inclusão dos índices econômico-financeiros obrigatórios.
 - Correção do prazo de validade restritivo.
 - Ampliação do prazo para entrega de amostras.



- Inclusão da relação completa dos endereços das escolas.

3. Suspensão do certame até a devida correção do edital.

Sorocaba, 14 de Novembro de 2025.

CBS CESTAS BASICAS
SOROCABA
LTDA:05820332000136

Assinado de forma digital por CBS
CESTAS BASICAS SOROCABA
LTDA:05820332000136
Dados: 2025.11.14 14:41:41 -03'00'

CBS CESTAS BÁSICA SOROCABA – LTDA

GILBERTO MIOTTI
ARRIBAMAR:05188076
810

Assinado de forma digital por
GILBERTO MIOTTI
ARRIBAMAR:05188076810
Dados: 2025.11.14 14:41:55 -03'00'



Comprovante de Tramitação do protocolo 17098/2025

14/11/2025 15:25:29

DE:

3 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS / 22 - LICITAÇÕES E CONTRATOS

PARA:

8 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE / 63 - DIRETORIA DA MERENDA ESCOLAR

ANEXOS:

Nenhum anexo informado na tramitação.

DESPACHO:

Segue para análise da impugnação referente aos pontos levantados pela empresa, favor retornar o quanto antes com o parecer de acolhimento da impugnação ou não acolhimento.

LUCAS HENRIQUE FERREIRA

Agente de Contratação



CAPÃO BONITO, 14 de Novembro de 2025

188e30a3-6a2f-41fd-a214-2e16ceb4f271



Comprovante de Tramitação do protocolo 17098/2025

19/11/2025 08:55:34

DE:

8 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE / 63 - DIRETORIA DA MERENDA ESCOLAR

PARA:

3 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS / 22 - LICITAÇÕES E CONTRATOS

ANEXOS:

Resposta CBS |

DESPACHO:

Prezado (a) Senhor (a),

Segue, em anexo, a resposta referente ao Processo Licitatório nº 13.712/2025, Pregão Eletrônico nº 060/2025.

Permanecemos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente.

BS

BRUNA SANTUCCI OCCHIENA

Nutricionista



CAPÃO BONITO, 19 de Novembro de 2025

e893ee39-505a-4da9-9e16-96f0c7f95666



PREFEITURA MUNICIPAL CAPÃO BONITO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE
CENTRAL ALIMENTÍCIA

PROTOCOLO: 17098/2025

INTERESSADO: CBS CESTAS BÁSICAS SOROCABA - LTDA

**ASSUNTO: IMPUGNAÇÃO AO EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº
60/2025– PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 13712/2025**

A seguir, apresentamos a contestação fundamentada em cada ponto levantado pela empresa:

1. Sobre a “vedação de substituição de marca durante a vigência da ata”

A exigência de que a marca entregue durante a vigência do contrato seja a mesma marca vencedora da licitação é legal e obrigatória.

Isso ocorre porque o produto e a marca vencedora são definidos após a fase de análise da amostra e da documentação técnica apresentada pela licitante ganhadora. Assim, a amostra vencedora passa a ser referência para todas as entregas subsequentes.

Consequentemente, não é permitido entregar um produto de marca diferente daquele que foi especificado e aceito na proposta original da empresa vencedora. A especificação técnica da marca aceita é crucial para garantir a qualidade e a conformidade do produto, atendendo ao que foi exigido no edital. O descumprimento dessa exigência contraria a Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos).

Portanto, apesar do edital inicial não ter indicado a marca, a proposta vencedora e a amostra aprovada fixam a marca que deverá ser entregue.



Assinado por BRUNA SANTUCCI OCCHIENA (Senha), VERÔNICA LIMA RAMOS (Senha) nos termos da Lei 14.063/2020.
Link de validação de assinaturas: <https://capaobonito.web.jlsoft.com.br/assinador/verificacao.aspx?1d7746e3-8848-40c4-99e9-ddd814f04103>

Permaneça a exigência no edital.

2. Sobre o “prazo de validade excessivamente restritivo (exigência de fabricação máxima de 30 dias)”

“A exigência de fabricação máxima de 30 dias é ilegal, desproporcional e viola entendimento consolidado do TCE/SP (Súmula 43), ao restringir a competitividade”

Esta exigência visa assegurar o controle de qualidade e a segurança alimentar em consonância com os critérios estabelecidos na legislação vigente, conforme detalhados abaixo:

Lei nº 11.947/2009: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar.

Lei 14.133/2021: Lei de Licitações e Contratos Administrativos

RDC nº 06/2020: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

RDC 216/2004 da ANVISA: Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Adicionalmente, a imposição do prazo máximo de 30 dias de fabricação, no momento da entrega, possui amparo técnico e legal. Esta disposição é crucial para garantir que os produtos oferecidos mantenham suas características de frescor, qualidade e valor nutricional adequados para o consumo.

O setor de Alimentação Escolar elaborou as especificações com base em estudos técnicos preliminares. Assim, a exigência prevista em edital possui respaldo técnico e legal, estando em conformidade com as seguintes legislações



e normas: Lei nº 11.947/2009, Lei nº 14.133/2021, RDC nº 06/2020 e RDC nº 216/2004.

Permanece a exigência no edital.

Colocamo-nos à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

Capão Bonito, 19 e novembro de 2024.

Bruna Santucci Occhiena

Nutricionista CRN3 18721

Verônica Lima Ramos

Nutricionista CRN 3 45322



Assinado por BRUNA SANTUCCI OCCHIENA (Senha), VERÔNICA LIMA RAMOS (Senha) nos termos da Lei 14.063/2020.
Link de validação de assinaturas: <https://capaobonito.web.jlsoft.com.br/assinador/verificacao.aspx?1d7746e3-8848-40c4-99e9-ddd814f04103>



Comprovante de Tramitação do protocolo 17098/2025

19/11/2025 16:46:44

DE:

3 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS / 22 - LICITAÇÕES E CONTRATOS

PARA:

2 - SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS / 124 - GABINETE DO SECRETÁRIO

ANEXOS:

PE nº 60 25 SRP - Aquil. de generos Peric. SMEC |

DESPACHO:

Referente à impugnação apresentada pela empresa **CBS Cestas Básicas Sorocaba Ltda.**, informa-se que a equipe técnica de nutrição emitiu parecer, concluindo pela manutenção das exigências técnicas do edital, conforme segue, **alinhado com a nutricionista responsável e o setor da Cozinha Central:**

1. Substituição de marca

A nutricionista manifestou-se pelo **indeferimento** do pedido, mantendo-se a vedação de substituição de marca durante a vigência da Ata, por tratar-se de item aprovado por meio de amostra e documentação técnica, o que impede alteração sem prejuízo da padronização.

2. Prazo de fabricação (30 dias)

A equipe técnica considerou o prazo **adequado**, fundamentando-se nas normas do PNAE, ANVISA e demais legislações pertinentes, entendendo que tal limite é necessário para garantir qualidade, frescor e segurança alimentar. **Exigência mantida.**

3. Índices econômico-financeiros

O edital exige **balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios**, conforme item 12.2.4, atendendo ao art. 69 da Lei 14.133/2021.

Esclarece-se que:

- Em licitações anteriores realizadas pelo setor, com as mesmas exigências, **não houve apontamentos** ou problemas quanto à ausência de índices numéricos;
- A presente análise representa **opinião técnica do setor de Licitações.**

Todavia, **caso a Procuradoria Jurídica entenda que a impugnação está correta** quanto à necessidade de inclusão de índices financeiros, solicita-se **orientação sobre os ajustes que deverão ser realizados no edital.**

4. Prazo para entrega da amostras (5 dias úteis)

Este é o ponto que demanda **decisão jurídica específica.**

ec6359c3-15e9-4676-9e3b-f886e94a0d6a



A impugnação sustenta que o prazo de 5 dias úteis é restritivo, considerando que se trata de produtos perecíveis. A nutricionista não se manifestou quanto à **viabilidade logística** desse prazo.

Conforme precedentes do **TCE/SP**, observa-se que:

- prazos de amostras devem ser compatíveis com a logística do fornecedor;
- devem permitir participação de empresas de fora da região;
- prazos entre **10 e 15 dias úteis** são usualmente considerados adequados em licitações de gêneros alimentícios de produtos perecíveis conforme a licitação desta impugnação.

Diante disso, **solicita-se manifestação jurídica** quanto à manutenção do prazo atual de **5 dias úteis** ou à necessidade de sua ampliação.

Conforme alinhado **por meio de contato telefônico com o setor da Cozinha Central**, caso haja segurança jurídica, o prazo de 5 dias úteis poderá ser mantido; não havendo amparo, há consenso administrativo pela adequação do prazo para **10 dias úteis**.

5. Ausência da relação de endereços das escolas (entrega ponto a ponto)

A impugnação aponta que o edital não apresenta a **lista completa das escolas**, com endereços e horários de recebimento, embora as entregas devam ocorrer **ponto a ponto** após verificação na Cozinha Central.

Segundo a empresa, essa ausência dificulta:

- o cálculo do custo logístico;
- a definição de rotas e número de viagens;
- a formação do preço;
- a avaliação da viabilidade técnica.

Assim, **solicita-se também à Procuradoria Jurídica** orientação quanto à necessidade ou não de inclusão, no edital, da relação completa das unidades escolares, contendo:

- nome da escola;
- endereço;
- horário de recebimento;
- observações de rota, quando houver.

Encaminhamento

Diante do exposto, encaminham-se o edital e todos os documentos ao processo, para análise e manifestação da Procuradoria Jurídica quanto à legalidade da análise técnica realizada e quanto à legalidade dos pontos levantados na impugnação, especialmente no que se refere a:

- à necessidade de inclusão de índices econômico-financeiros;
- à manutenção ou ampliação do prazo de entrega das amostras;
- à exigência ou não da relação de endereços das escolas;



- ao possível acolhimento parcial ou total da impugnação.

LUCAS HENRIQUE FERREIRA

Agente de Contratação



CAPÃO BONITO, 19 de Novembro de 2025

ec6359c3-15e9-4676-9e3b-f886e94a0d6a



Prefeitura Municipal de
CAPÃO BONITO

Pregão Eletrônico nº 060/2025 – Processo nº 13712/2025

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 **025/2025**. 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 06/11/2025 às 08h00 do dia 19/11/2025.**

ABERTURA DAS PROPOSTAS: **08h00 do dia 19/11/2025.**

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: **09h00 do dia 19/11/2025.**

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/>.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



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 site <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 inexecutível.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



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 Nº 388 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 Nº 28, de 12/06/2007, Ministério da Agricultura, Decreto Nº 6871, de 04/06/09, Ministério da Agricultura, Portaria Nº 327 de 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.portaldomeendedor.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 do último exercício social, 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 licitado.

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 licitado, 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.

19.2 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 efetuados através do sistema de depósito em conta corrente, a ser indicada pela Contratada, descontados encargos sociais, conforme 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.

Lucas Rafael de Barros
Secretário Municipal de Educação e Cultura



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



[/prefeitura.cb](https://www.facebook.com/prefeitura.cb)



[@prefeitura_cb](https://www.instagram.com/prefeitura_cb)



Prefeitura Municipal de
CAPÃO BONITO

Pregão Eletrônico nº 060/2025 – Processo nº 13712/2025

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



			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 astmd5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em	R\$ 25,01





			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 no edital.	
3	28.000	Kg	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	R\$ 16,50





			<p>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 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





			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 saudáveis, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A mistura cárnea de bovina modelada e congelada deverá apresentar – se livre de parasitas e de qualquer substância 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	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 no edital</p>	
8	5.000	Kg	BIFE A ROLE 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



- 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.
- 8.2 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 impreterivelmente 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.





Prefeitura Municipal de
CAPÃO BONITO

Pregão Eletrônico nº 060/2025 – Processo nº 13712/2025

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\$



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



			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 no edital.</p>	
3	28.000	Kg	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	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\$





			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.)	
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	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 saudáveis, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A mistura carne de bovina modelada e congelada deverá apresentar – se livre de parasitas e de qualquer substância 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\$





			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.	
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	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:	





Prefeitura Municipal de
CAPÃO BONITO

Pregão Eletrônico nº 060/2025 – Processo nº 13712/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025

PROCESSO Nº 13712/2025

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



Prefeitura Municipal de
CAPÃO BONITO

Pregão Eletrônico nº 060/2025 – Processo nº 13712/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025

PROCESSO Nº 13712/2025

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



Prefeitura Municipal de
CAPÃO BONITO

Pregão Eletrônico nº 060/2025 – Processo nº 13712/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025

PROCESSO Nº 13712/2025

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



Prefeitura Municipal de
CAPÃO BONITO

Pregão Eletrônico nº 060/2025 – Processo nº 13712/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025

PROCESSO Nº 13712/2025

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)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



Prefeitura Municipal de
CAPÃO BONITO

Pregão Eletrônico nº 060/2025 – Processo nº 13712/2025

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:					



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



Prefeitura Municipal de
CAPÃO BONITO

Pregão Eletrônico nº 060/2025 – Processo nº 13712/2025

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, **Sr. Lucas Rafael de Barros**, 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 Perecíveis 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	XXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXX

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



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.

5.2 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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



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.





Prefeitura Municipal de
CAPÃO BONITO

Pregão Eletrônico nº 060/2025 – Processo nº 13712/2025

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:

Lucas Rafael de Barros
Secretário Municipal de Educação e Cultura

CONTRATADA:

xxxxxxx
Representante: xxxxxxxxxxxx
RG nº xxxxxxxx e CPF nº xxxxxxxx

TESTEMUNHAS:

1. _____ RG: _____

2. _____ RG: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO/SP
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DIVISÃO DE COMPRAS, LICITAÇÕES E CONTRATOS
FONE: (15) 3543-9900
licitacao@capaobonito.sp.gov.br



/prefeitura.cb



@prefeitura_cb



Comprovante de Tramitação do protocolo 17098/2025

24/11/2025 10:52:39

DE:

2 - SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS / 124 - GABINETE DO SECRETÁRIO

PARA:

2 - SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS / 194 - PROCURADORIA GERAL

ANEXOS:

Nenhum anexo informado na tramitação.

DESPACHO:

Para análise e parecer.

CARLOS PEREIRA BARBOSA FILHO

Secretário Neg Jurídicos



CAPÃO BONITO, 24 de Novembro de 2025

7cc94781-8dcb-49f8-b167-b5b8e0639e84



Comprovante de Tramitação do protocolo 17098/2025

26/11/2025 14:05:12

DE:

2 - SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS / 194 - PROCURADORIA GERAL

PARA:

3 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS / 22 - LICITAÇÕES E CONTRATOS

ANEXOS:

Nenhum anexo informado na tramitação.

DESPACHO:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 060/2025

Processo nº 13712/2025 - Município de Capão Bonito/SP – Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Objeto: Aquisição de Produtos Alimentícios Perecíveis destinados à Secretaria Municipal de Educação e Cultura (Central Alimentícia) deste Município

Impugnante: CBS CESTAS BÁSICAS SOROCABA - LTDA

I. Dos fatos

Trata o presente expediente de análise desta Procuradoria com emissão de parecer opinativo referente ao pedido de impugnação protocolado pela empresa CBS CESTAS BÁSICAS SOROCABA – LTDA., referente ao Pregão Presencial nº 060/2025 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.

II. Consideração Preliminar

b10c6419-6449-430c-877c-429f9381d94c



A Procuradoria Jurídica da Prefeitura Municipal de Capão Bonito (SP), tem para analisar aspectos jurídico-formais dos projetos de atos normativos municipais. Como cediço, as manifestações exaradas são afastadas de qualquer cunho ideológico, sendo a manifestação sobre o mérito das propostas executiva exclusiva do prefeito municipal.

Em que pese a manifestação da Procuradoria Jurídica nesta oportunidade, na casuística, tendo em vista as peculiaridades de cada situação posta, esta poderá entender de forma dissonante sobre o assunto ora tratado.

Cumprе esclarecer, também, que toda verificação desta Procuradoria Jurídica tem por base as informações prestadas e a documentação encaminhada pelos órgãos competentes e especializados da Administração Pública. Portanto, tornam-se as informações como técnicas, dotadas de verossimilhanças, pois não possui a Procuradoria Jurídica o dever, os meios ou sequer a legitimidade de deflagrar investigações para aferir o acerto, a conveniência e a oportunidade dos atos administrativos a serem realizados.

Esses limites à atividade deste órgão jurídico se justificam em razão do princípio da deferência técnico-administrativa e do disposto no enunciado n.º 7 do manual de boas práticas consultivas da Advocacia –Geral da União – AGU, in verbis: “ *O órgão consultivo não deve emitir manifestação conclusivas sobre temas não jurídicos, tais como os técnicos, administrativos ou de conveniência ou oportunidade*”.

III. Da análise recursal

A impugnante no tópico 1 aduz “**Vedação de substituição de marca durante a vigência da Ata**”, alega em síntese, que “ **A proibição absoluta de substituição de marca viola o art. 46, §4º da Lei 14.133/2021, que permite substituições desde que mantida equivalência técnica. O item 10.7 determina que “a amostra deverá ser de única marca, não sendo permitida substituição durante a vigência do fornecimento”. Tal proibição fere o art. 46, §4º da Lei 14.133/2021, que admite substituição de produtos equivalentes desde que mantidas as**



especificações técnicas e de qualidade, além de prejudicar a eficiência e continuidade do fornecimento”.

A impugnante no tópico 2 aduz **“Ausência dos índices econômico-financeiros obrigatórios (art. 69 da Lei 14.133/2021)”**, alega em síntese, que **“ O edital não exige os índices de liquidez, solvência e endividamento, obrigatórios para aferição da capacidade financeira. A omissão configura vício e afronta o art. 69. • Índice de Liquidez Corrente • Liquidez Geral • Solvência Geral • Grau de Endividamento • Índice de Liquidez Seca • Índice de Rentabilidade** Nos termos do art. 69 da Lei 14.133/2021, a **qualificação econômico-financeira** deve ser comprovada mediante: **• balanço patrimonial e demonstrações contábeis acompanhados dos índices definidos no ato convocatório; • parâmetros mínimos** devem ser estabelecidos para **aferição da saúde financeira das licitantes.”**. Requer **“ a imediata inclusão, no edital, dos índices abaixo (ou similares), com parâmetros mínimos: • $LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$ • $LG = \frac{(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a LP})}{\text{Passivo Circulante}}$ • $SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Total}}$ • Outras métricas que o Município considere adequadas”**.

A impugnante no tópico 3 aduz **“Prazo de validade excessivamente restritivo (exigência de fabricação máxima de 30 dias)”**, alega em síntese, que **“A exigência de fabricação máxima de 30 dias é ilegal, desproporcional e viola entendimento consolidado do TCE/SP (Súmula 43), ao restringir a competitividade” e afronta ao art. 18, §1º, II da Lei 14.133/2021.**

Requer ao final retificação do edital, com:

- 1) Inclusão dos índices econômico-financeiros obrigatórios;



- 2) Correção do prazo de validade restritivo;
- 3) Ampliação do prazo para entrega de amostras.

Pois bem. Passamos à análise.

1º - da "Vedação de substituição de marca durante a vigência da Ata"

De acordo com Relatório Técnico assinados pelas nutricionistas municipal Bruna Santucci Occhiena - CRN3 18721 e Verônica Lima Ramos - CRN 3 45322, mov. 3.2.,

"A exigência de que a marca entregue durante a vigência do contrato seja a mesma marca vencedora da licitação é legal e obrigatória. Isso ocorre porque o produto e a marca vencedora são definidos após a fase de análise da amostra e da documentação técnica apresentada pela licitante ganhadora. Assim, a amostra vencedora passa a ser referência para todas as entregas subsequentes. Consequentemente, não é permitido entregar um produto de marca diferente daquele que foi especificado e aceito na proposta original da empresa vencedora. A especificação técnica da marca aceita é crucial para garantir a qualidade e a conformidade do produto, atendendo ao que foi exigido no edital. O descumprimento dessa exigência contraria a Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos). Portanto, apesar do edital inicial não ter indicado a marca, a proposta vencedora e a amostra aprovada fixam a marca que deverá ser entregue".

Diante do acima exposto, recomenda-se acompanhar o entendimento descrito no Relatório Técnico das responsáveis técnicas municipal.



2º - da "Ausência dos índices econômico-financeiros obrigatórios (art. 69 da Lei 14.133/2021)".

De acordo com o art. 69 da Lei 14.133/2021 ***"A habilitação econômico-financeira é útil para comprovar a aptidão econômica do licitante para assumir as obrigações decorrentes da futura contratação, devendo ser apurada de forma objetiva, por meio de coeficientes e índices econômicos previstos no edital, os quais devem estar devidamente justificados no processo licitatório".***

A Lei 14.133/2021 apresentou o seguinte rol taxativo de documentos para a habilitação econômico-financeira:

- a. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 últimos exercícios sociais, não sendo admitidos balancetes ou balanços provisórios[\[1\]](#). Admitem-se balanços intermediários. As demonstrações devem ser assinadas por contador habilitado e pelo proprietário da empresa[\[2\]](#). Empresas constituídas há menos de dois anos apresentarão as demonstrações relativas ao último exercício, já as empresas recém-criadas poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura[\[3\]](#); e
- b. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor. Pessoas físicas e sociedades simples deverão apresentar certidão negativa de insolvência civil.

A boa situação econômico-financeira de uma empresa pode ser comprovada por meio da aplicação de coeficientes e índices previstos no edital sobre os dados apresentados nas demonstrações contábeis. Normalmente, são exigidos os índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), com resultados superiores a um[\[4\]](#). Contudo, apesar da previsão legal para a exigência de demonstrações financeiras dos últimos dois exercícios sociais, a Lei não esclarece como essas informações devem ser utilizadas para calcular os índices.



Assim, cabe à Administração, na fase preparatória do procedimento licitatório, escolher quais índices serão utilizados e como serão avaliadas as informações referentes a ambos os exercícios financeiros, justificando a sua decisão [\[5\]](#).

Por oportuno, cabe mencionar que, no âmbito do TCU, a solução adotada foi exigir que os indicadores previstos no edital sejam calculados para cada exercício financeiro, de forma a apresentar dois conjuntos de indicadores relativos a cada período a que se referem as demonstrações contábeis [\[6\]](#).

De acordo com o artigo 69 § 1º "Pode a Administração exigir do licitante declaração, assinada por contador habilitado, de que a empresa atende aos índices estipulados no edital".

A Lei 14.133/2021, em seu art. 69, §§ 2º e 5º, afirma que é **"vedado à Administração exigir índices não usualmente adotados para a avaliação de situação econômico-financeira, ou com valores que extrapolam o necessário para atestar que a empresa possui condições de executar o contrato. Também não se admite demandar valores mínimos de faturamento anterior, bem como índices de rentabilidade e de lucratividade, já que tais informações não são necessárias à análise de situação econômico-financeira, que é focada em liquidez e solvência"**.

O item 12.2.4 e seguintes do Edital aduz sobre os termos exigidos para "Qualificação econômico-financeira" no termos do 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 do último exercício social, 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.

Diante do acima exposto, entendo s.m.j. que o disposto no item 12.2.4 e seguintes do Edital preenche os requisitos mínimos exigidos pela legislação pátria.

3º - do Prazo de validade excessivamente restritivo (exigência de fabricação máxima de 30 dias).



De acordo com Relatório Técnico assinados pelas nutricionistas municipal Bruna Santucci Occhiena - CRN3 18721 e Verônica Lima Ramos - CRN 3 45322, mov. 3.2.

"A exigência de fabricação máxima de 30 dias é ilegal, desproporcional e viola entendimento consolidado do TCE/SP (Súmula 43), ao restringir a competitividade" Esta exigência visa assegurar o controle de qualidade e a segurança alimentar em consonância com os critérios estabelecidos na legislação vigente, conforme detalhados abaixo: Lei nº 11.947/2009: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar. Lei 14.133/2021: Lei de Licitações e Contratos Administrativos RDC nº 06/2020: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. RDC 216/2004 da ANVISA: Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Adicionalmente, a imposição do prazo máximo de 30 dias de fabricação, no momento da entrega, possui amparo técnico e legal.

Esta disposição é crucial para garantir que os produtos oferecidos mantenham suas características de frescor, qualidade e valor nutricional adequados para o consumo. O setor de Alimentação Escolar elaborou as especificações com base em estudos técnicos preliminares. Assim, a exigência prevista em edital possui respaldo técnico e legal, estando em conformidade com as seguintes legislações"

Diante do acima exposto, recomenda-se acompanhar o entendimento descrito no Relatório Técnico das responsáveis técnicas municipal.



4º - Da Ampliação do prazo para entrega de amostras

A Lei nº 14.133/2021 não estipula **prazo para entrega de amostras de produtos perecíveis em licitações**. Todavia, existe entendimento que esse prazo **deve ser definido de forma razoável e expressa no edital** do certame, considerando a natureza do produto.

Pois bem.

Em análise ao edital, item 10.1.1.2, verifica-se que as amostras deverão ser entregues em até **05 (cinco) dias úteis** após a realização da sessão pública do Pregão Eletrônico no horário e endereço indicado.

As demais disposições exigidas pela legislação tais como: APRESENTAÇÃO, AVALIAÇÃO DOS LAUDOS, DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA estão elencadas no item 10 "Caput".

De acordo com as disposições editalícias 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.

O item 10.1.1.1 exige 02 (duas) 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.

Diante do acima exposto, entende-se, s.m.j. que o prazo de 05 (cinco) dias úteis (item 10.1.1.2) estipulado para apresentação das amostras (alimentos perecíveis), com horário e local para apresentação, está em conformidade com a legislação, já que foi expressamente apresentado nos termos editalícios (item 10 e seguintes), juntamente com outras disposições exigidas pela legislação.

III. Das Considerações finais:



Após análise minuciosa dos termos apresentados pela impugnante, entendo, s.m.j. que não procede os termos apresentados na impugnação pela empresa Cestas Básicas Sorocaba, diante disso recomendo, s.m.j. o prosseguimento do referido Pregão em epígrafe.

É o parecer caráter meramente opinativo.

DEVOLVO os autos para apreciação de Vossa Senhoria, que melhor deliberará sobre o assunto, ficando à disposição para esclarecimentos e renovando os votos de estima e consideração.

Capão Bonito (SP), 26 de novembro de 2025.

Ednei José de Almeida

Procurador Jurídico

OAB/SP 350.406

[1] O conceito de balanço provisório não se confunde com o de balanço intermediário, conforme apontado pelo parágrafo 10 do voto do Acórdão 2994/2016-TCU-Plenário. Apesar de a Lei 14.133/2021 não proibir expressamente o uso de balancetes ou balanços provisórios, como fazia a Lei 8.666/1993 (art. 31, inciso I), deverá ser mantida essa orientação, com apoio na doutrina e na jurisprudência do TCU.

[2] Lei 10.406/2002 (Código Civil), art. 1.184, § 2º

[3] Lei 14.133/2021, art. 69, inciso I e § 6º, art. 65, § 1º.

[4] IN – Seges/MP 5/2017, Anexo VII-A, item 11.1, alínea “a”; Advocacia-Geral da União, 2023, p. 12.

[5] Lei 14.133/2021, art. 18, inciso IX.

[6] Portaria – TCU 121/2023, art. 80, § 1º.



EDNEI JOSE DE ALMEIDA
PROCURADOR



CAPÃO BONITO, 26 de Novembro de 2025

b10c6419-6449-430c-877c-429f9381d94c



Comprovante de Tramitação do protocolo 17098/2025

26/11/2025 14:34:30

DE:

3 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS / 22 - LICITAÇÕES E CONTRATOS

PARA:

1 - GABINETE DO PREFEITO / 138 - PREFEITO

ANEXOS:

Nenhum anexo informado na tramitação.

DESPACHO:

Encaminha-se para acolhimento do parecer jurídico referente à impugnação apresentada pela empresa CBS Cestas Básicas ao Pregão da Merenda Escolar – Produtos Perecíveis.

LUCAS HENRIQUE FERREIRA

Agente de Contratação



CAPÃO BONITO, 26 de Novembro de 2025

3417cd49-9946-4ef3-904a-ecb89457768c



Comprovante de Tramitação do protocolo 17098/2025

27/11/2025 10:05:41

DE:

1 - GABINETE DO PREFEITO / 138 - PREFEITO

PARA:

3 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS / 22 - LICITAÇÕES E CONTRATOS

ANEXOS:

Nenhum anexo informado na tramitação.

DESPACHO:

Acolho o Parecer Jurídico.

JULIO FERNANDO GALVÃO DIAS

Prefeito



CAPÃO BONITO, 27 de Novembro de 2025



a9d06c55-95a8-402d-879d-f1b8d01beec

Assinado por JULIO FERNANDO GALVÃO DIAS (Senha) nos termos da lei 14.063/2020.
Link de validação de assinaturas: <https://capaobonito.web.jlsoft.com.br/assinador/verificacao.aspx?231c41a2-56b6-4dfc-a1d2-0c9eb02168ad>



Comprovante de Juntada do protocolo 17098/2025

04/12/2025 11:28:02

LOCAL:

3 - SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS / 22 - LICITAÇÕES E CONTRATOS

ANEXOS:

Julgamento Impugnacao |

DESPACHO:

Juntado ao presente protocolo 17098/2025 os documentos de número 13 até 13

LUCAS HENRIQUE FERREIRA

Agente de Contratação



Capão Bonito, 4 de Dezembro de 2025

84acc8a7-120e-48a2-85b0-4f19ed392466

JULGAMENTO O PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO
Processo 17098/2025

EMPRESA: CBS CESTAS BÁSICAS SOROCABBA LTDA

Assunto: IMPUGNAÇÃO AO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 060/2025.

Edital nº 103/2025

RELATORIO:

A empresa impugnante questiona os seguintes pontos do Edital:

1. Vedação de substituição de marca durante toda a vigência da Ata;
2. Ausência de índices econômico-financeiros obrigatórios (art. 69 da Lei 14.133/2021);
3. Exigência de fabricação máxima de 30 dias;
4. Ausência da relação de endereços das escolas para entrega ponto a ponto;
5. Prazo de 5 dias úteis para entrega das amostras.

O processo contém **parecer técnico** das nutricionistas e **parecer jurídico** da Procuradoria Geral do Município, ambos juntados aos autos.

1 - SUBSTITUIÇÃO DE MARCA:

O **parecer técnico** afirma que a amostra aprovada fixa a marca e que não é permitida substituição posterior, sob pena de perda da equivalência técnica.

O **parecer jurídico** conclui que a vedação é **legal**, atendendo a Lei às normas da alimentação escolar e acolhendo o parecer técnico constante nos autos.

Decisão:

IMPUGNAÇÃO INDEFERIDA.

EXIGÊNCIA MANTIDA.

2 - ÍNDICES ECONÔMICO-FINANCEIROS

A impugnante pede a inclusão obrigatória de índices de liquidez, solvência e endividamento.

O **parecer jurídico** analisou integralmente o art. 69 e entendeu que:

- O edital já cumpre os requisitos legais com o **balanço patrimonial e demonstrações contábeis**;
- A inclusão de índices **não é obrigatória**;
- Os índices citados pela empresa só podem ser exigidos se forem justificados e adotados na fase preparatória, o que não ocorreu.

Decisão:

IMPUGNAÇÃO INDEFERIDA.

O edital permanece conforme redação atual.

3- EXIGÊNCIA DE FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 30 DIAS

O **parecer técnico nutricional** fundamentou o prazo com base:

- Lei nº 11.947/2009
- Resolução PNAE
- RDC ANVISA
- necessidade de frescor e controle de qualidade

O **parecer jurídico** endossou a exigência.

Decisão:

IMPUGNAÇÃO INDEFERIDA.



4 - AUSÊNCIA DA RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DAS ESCOLAS PARA ENTREGA PONTO A PONTO

A impugnante também apontou a ausência, no edital, da relação completa das escolas onde deverão ser realizadas as entregas ponto a ponto, o que poderia impactar na formação dos preços e no planejamento logístico das licitantes.

O referido ponto **não foi objeto de manifestação no parecer técnico e não foi tratado no parecer jurídico**, tendo permanecido sem análise formal nos autos.

Entretanto, considerando que a inclusão dessas informações **não altera a competitividade, não modifica o objeto e apenas reforça a transparência e o adequado planejamento**, decide-se acolher este ponto da impugnação.

- O setor da Cozinha Central informa que possui a relação atualizada das unidades escolares, motivo pelo qual será incluído **anexo ao edital** contendo:
- nome das escolas;
- endereços;
- horários de recebimento, quando aplicável.

Decisão:

IMPUGNAÇÃO DEFERIDA.

Anexo da relação de endereços das escolas para entrega ponto a ponto.

5- PRAZO DE ENTREGA DAS AMOSTRAS (5 DIAS ÚTEIS)

- O parecer jurídico analisou o item 10 do edital e concluiu que:
- o edital é claro;
- o prazo foi definido expressamente;
- não há ilegalidade nem restrição indevida.

Decisão:

IMPUGNAÇÃO INDEFERIDA.

Prazo de 5 (cinco) dias úteis mantido.

DO ENTENDIMENTO ADMINISTRATIVO

Após análise da impugnação, do parecer técnico e do parecer jurídico, DECIDE-SE:

DA DECISÃO

CONHECER a impugnação, por ser tempestiva. NO MÉRITO, JULGAR:

Item da Impugnação	Resultado
Substituição de marca	INDEFERIDO
Índices econômico-financeiros	INDEFERIDO
Fabricação máxima 30 dias	INDEFERIDO
Prazo de amostras (5 dias)	INDEFERIDO
Endereços das escolas	DEFERIDO (de ofício)



RESULTADO FINAL:

A impugnação é **PARCIAMENTE ACOLHIDA**, somente para inclusão da lista de escolas no edital.

Os demais pedidos são **INDEFERIDOS**, nos termos do parecer técnico e do parecer jurídico.

Capão Bonito/SP, na data da assinatura eletrônica.

Lucas Henrique Ferreira
Pregoeiro Municipal

