

CNPJ: 45.124.344/0001-40



EDITAL E SEUS ANEXOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2025 EDITAL Nº 001/2025

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE CATIGUÁ

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNE BOVINA, FRANGO E PEIXE) PARA PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DE ALUNOS REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CATIGUÁ/SP, BEM COMO PARA ALUNOS DA ESCOLA ESTADUAL ANTÔNIO CARLOS, COM ENTREGA PARCELADA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

REGIME DE EXECUÇÃO: INDIRETA

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA: ABERTO

ORIGEM DOS RECURSOS (COMUNICADO SDG Nº 028/2017 – TCE/SP): RECURSO FEDERAL, ESTADUAL E TESOURO.

TORNA-SE PÚBLICO QUE O MUNICÍPIO DE CATIGUÁ, Estado de São Paulo, por meio do Setor de Compras e Licitações, sediado na Avenida José Zancaner, nº 312 - Centro, nesta cidade, realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, cuja sessão pública será realizada através do endereço eletrônico: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil - BLL: www.bll.org.br, cujas informações poderão ser obtidasno e-mail: licitacao@catigua.sp.gov.br objetivando o registro de preços para o fornecimento dos bens descritos no termo de referência, deste Edital, observadas as disposições pertinentes da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal nº 092, de 28 de dezembro 2023, e demais legislações aplicáveis, ainda de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

DATA DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 25 DE MARÇO DE 2025.

HORÁRIO: 09H00MIN00SEG, HORÁRIO DE BRASÍLIA - DF.

ENTREGA DAS PROPOSTAS: ATÉ 08H30MIN, DO DIA 25 DE MARÇO DE 2025.

Local: BLL Compras - https://bll.org.br/universo-bll-compras/

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta licitação é o Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios (carne bovina, frango e peixe) para preparo da merenda escolar de alunos rede municipal de ensino de Catiguá/SP, bem como para alunos da Escola Estadual Antônio Carlos, com entrega parcelada, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 1.2. Os produtos serão fornecidos pelo prazo de **12 (doze) meses**, mediante prévia emissão da Ordem de Entrega ou Autorização de Fornecimento, pelo órgão gerenciador ou órgão participante, para entrega em todas as secretariais municipais interessadas.
- 1.3. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo os licitantes participarem com base no quantitativo total de cada item.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes ao sistema de registro de preços, órgão gerenciador e possíveis participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços, anexa a este edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente cadastrados na plataforma digital especificada neste edital.
- 3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas pela plataforma para o cadastramento até a data prevista para recebimento das propostas.
- 3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais quando for fazer uso de registros cadastrais eletrônicos, e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.3.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais junto à plataforma eletrônica onde ocorrerá a licitação, e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, antes de iniciada a licitação, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.6. No caso de haver itens exclusivos à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, ou no caso de cotas reservadas, nos termos da lei Complementar nº 123/2006, as informações constarão do Termo de Referência anexo ao Edital.
- 3.6.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 3.7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 3.8. Não poderão disputar esta licitação:
- 3.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.8.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 3.8.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.8.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.8.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.8.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.8.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 3.8.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 3.8.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.8.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.9. O impedimento de que trata o item 3.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.2. e 3.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.12. O disposto nos itens 3.8.2 e 3.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá



CNPJ: 45.124.344/0001-40



participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da <u>Lei nº 14.133/2021</u>.

- 3.14. A vedação de que trata o item 3.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 3.15. A vedação de que trata o item <u>3.8.8</u> estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 3.16. Nesta licitação será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as condições do art. 15 da Lei Federal n. º 14.133, de 2021 e aquelas estabelecidas neste edital.
- 3.17. A empresa consorciada fica impedida de participar isoladamente desta licitação, assim como de integrar mais de um consórcio.
- 3.18. Deverá ser entregue, junto com os documentos de habilitação:
- 3.19. a) comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, que discriminará os poderes e encargos de cada consorciado e indicará a etapa do objeto a que cada um ficará responsável, com o respectivo percentual de participação;
- 3.20. b) documento com indicação da empresa responsável pelo consórcio, a qual deverá atender às condições de liderança fixadas neste edital.
- 3.21. A empresa líder será a representante e responsável por todas as comunicações e informações do Consórcio e deverá subscrever a proposta de preços, em nome do consórcio.
- 3.22. Os integrantes do consórcio respondem de forma solidária pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação, quanto na de execução do contrato.
- 3.23. Qualquer uma das consorciadas poderá apresentar, em nome do consórcio, a garantia da execução, quando exigida.
- 3.24. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no item 3.3.3 "a", que deverá prever:
- 3.25. Compromissos e obrigações das consorciadas, dentre os quais o de que cada consorciada responderá, individual e solidariamente, pelas exigências de ordens fiscais, administrativas e contratuais pertinentes ao objeto da licitação;
- 3.26. Declaração expressa de responsabilidade solidária, ativa e passiva, das consorciadas pelos atos praticados pelo consórcio, em relação à licitação e, posteriormente, ao eventual Contrato, até o final de sua execução;
- 3.27. Compromisso de que o consórcio não terá a sua composição ou constituição alterada ou, sob qualquer forma, modificada, sem prévia e expressa anuência do órgão ou entidade contratante, até a conclusão dos trabalhos ou fornecimento que vierem a ser contratados;
- 3.28. Compromisso de que o prazo de duração do consórcio deverá ser igual ou maior do que o prazo de vigência da contratação decorrentes desta licitação;
- 3.29. Compromisso expresso de que o consórcio não se constitui, nem se constituirá em pessoa jurídica distinta da de seus membros, bem como não terá denominação própria ou diferente das suas consorciadas:
- 3.30. Compromissos e a divisão do escopo no fornecimento para cada uma das consorciadas, individualmente, em relação ao objeto da licitação, bem como o percentual de participação de cada uma em relação ao fornecimento previsto.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 3.31. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.
- 3.32. A habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Nesta licitação, a fase de habilitação ocorrerá após encerradas as fases de apresentação de propostas, apresentação de lances e de julgamento.
- 4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos items 8.1.1 e 8.13.1 deste Edital.
- 4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
- 4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;
- 4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, quando for o caso.
- 4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no <u>artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006</u>, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus <u>arts. 42 a 49</u>, observado o disposto nos §§ 1º a 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 4.6.2. 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 <u>Lei Complementar nº 123, de 2006</u>, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:
- 4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, quando houver, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
- 4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 5.1.1. valor unitário ou desconto... (mensal, unitário etc., conforme o caso) e ... (anual, total) do item;
- 5.1.2. Marca;



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 5.1.3. Fabricante:
- 5.1.4. Quantidade cotada.
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 5.2.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.7. Nesta licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60** (**sessenta**) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando houver;
- 5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.
- 5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União ou Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme o caso, e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 5.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações CBO.
- 5.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



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

- 6.1. A abertura da licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou de percentual de desconto superior, conforme o caso, ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1% (por cento).
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível. 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de **disputa "aberto e fechado"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com preços até 10% (dez por



CNPJ: 45.124.344/0001-40



cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

- 6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
- 6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
- 6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, poderá ser efetivada a verificação



CNPJ: 45.124.344/0001-40



automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. Neste caso, o sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos <u>arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006</u>.

- 6.20.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.20.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 6.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no <u>art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, nesta ordem:
- 6.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 6.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 6.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 6.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 6.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 6.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 6.21.2.2. empresas brasileiras;
- 6.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da <u>Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009</u>.
- 6.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 6.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.
- 6.22.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.
- 6.22.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 6.22.4. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.22.5. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 6.22.6. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 1 (uma) hora, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 6.22.7. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.23. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

- 7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no <u>art. 14 da Lei nº 14.133/2021</u>, legislação correlata e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 7.1.1. SICAF, ;
- 7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
- 7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
- 7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.
- 7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 7.2.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 7.2.2.O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 7.2.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.3. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 7.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.6.1 e 4.6 deste edital.
- 7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 7.6. Em se tratando de contratação de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informase que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:
- 7.6.1. [indicar os acordos, dissídios ou convenções coletivas];
- 7.6.2. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.
- 7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 7.8.1.1.que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.8.1.2.inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 7.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 7.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
- 7.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 7.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 7.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 7.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 7.11.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
- 7.11.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;
- 7.11.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.
- 7.11.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.
- 7.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 7.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 7.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 7.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.15. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 7.16. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 7.17. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 7.18. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos <u>artigos 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021</u>.
- 8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, pelo registro cadastral da Administração Municipal ou pelo registro cadastral unificado constante do PNCP Portal Nacional de Contratações Públicas.
- 8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para o fim de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no <u>Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016</u>, ou de outro que venha a substituílo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
- 8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada ou cópia simples. No caso de cópia simples, deverá ser apresentado o documento original para fins de verificação da autenticidade.
- 8.5.1. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal
- 8.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, l, da Lei nº 14.133/2021).



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 8.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 8.10. Se o Termo de Referência indicar que para a contratação pretendida a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.
- 8.10.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado junto ao setor indicado no Termo de Referência, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
- 8.10.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 8.11. A habilitação será verificada por meio do Sicaf ou através do registro cadastral municipal ou do registro unificado do PNCP, nos documentos por ele abrangidos.
- 8.11.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 8.12. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no respectivo sistema de registro cadastral e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 8.12.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 8.13. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.13.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no registro cadastral serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de uma hora, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
- 8.13.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.
- 8.14. A verificação no respectivo sistema de registro cadastral ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.14.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 8.14.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 8.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, conforme <u>Lei 14.133/21, art. 64, para o fim de</u>:
- 8.15.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 8.15.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.
- 8.18. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 8.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 3 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.1.1. No ato da assinatura da Ata de Registro de Preços, a empresa licitante vencedora se obriga a assinar o Termo de Ciência e Notificação, conforme modelo constante do Anexo VI deste Edital.
- 9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 9.3. A ata de registro de preços será assinada preferencialmente por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro



CNPJ: 45.124.344/0001-40



de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- 10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- 10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- 10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 092/2023.
- 10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- 10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, com relação à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
- 11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 12.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 12.1.5. fraudar a licitação
- 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.
- 12.2. Com fulcro na <u>Lei nº 14.133</u>, <u>de 2021</u>, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.2.1. advertência:



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 12.2.2. multa;
- 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 12.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual



CNPJ: 45.124.344/0001-40



será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

- 12.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 12.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

- 13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da <u>Lei nº 14.133</u>, <u>de 2021</u>, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados de forma eletrônica, pelos seguintes meios: 13.3.1. envio por e-mail para <u>licitacao@catigua.sp.gov.br</u>, através da plataforma eletrônica de realização do certame ou através de protocolo físico junto ao Setor de Licitações da Prefeitura Municipal, localizado na Avenida José Zancaner, nº 312 Centro, na cidade de Catiguá, Estado de São Paulo.
- 13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 13.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

- 14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF.
- 14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <u>licitacao@catigua.sp.gov.br</u>.
- 14.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 14.11.1. ANEXO I Termo de Referência.
- 14.11.1.1. Apêndice do Anexo I Estudo Técnico Preliminar
- 14.11.2. ANEXO II Modelo de Proposta de Preços.
- 14.11.3. ANEXO III Modelo de Declarações.
- 14.11.4. ANEXO IV Minuta da Ata de Registro de Preços.
- 14.11.4.1. Apêndice 1 do Anexo IV Cadastro Reserva Propostas Iguais ao do Adjudicatário.
- 14.11.4.2. Apêndice 2 do Anexo IV Cadastro Reserva Propostas Originais.
- 14.11.5. ANEXO V Minuta do Contrato.
- 14.11.6. ANEXO VI Termo de Ciência e Notificação.
- 14.11.7. ANEXO VII Declaração de Documentos à Disposição do TCE.

Catiguá - SP, 10 de Março de 2025.

CLAUDEMIR JOSÉ GRAVA Prefeito do Município de Catiguá



CNPJ: 45.124.344/0001-40



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1.DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios (carne bovina, frango e peixe) para preparo da merenda escolar de alunos rede municipal de ensino de Catiguá/SP, bem como para alunos da Escola Estadual Antônio Carlos, com entrega parcelada, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Termo de Referência.

1.2. A contratação se dará conforme a tabela abaixo:

ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO
1	5.000	KG	CARNE BOVINA - COXÃO DURO - EM CUBOS - RESFRIADA: O produto
			deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O
			produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso; cor própria;
			sem manchas esverdeadas; com cheiro e sabor próprios; sem sujidades, parasitas e
			larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para
			Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de
			1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica,
			resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido da
			Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com, no
			máximo, 5% do peso em gordura; sem aparas, sebo e aponevroses; e reembalada em
			caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e
			seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. No rótulo
			da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação
			vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e
			Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e
			informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento,
			tipo de corte, sexo do animal, etc. O produto não poderá ter data de processamento e
			empacotamento superior a 2 dias.
2	8.000	KG	CARNE BOVINA - MÚSCULO TRASEIRO -PRIMEIRA QUALIDADE - MOÍDA -
			RESFRIADA: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado
			e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso; cor própria; sem manchas esverdeadas; com cheiro e sabor próprios; sem sujidades, parasitas e larvas. O produto
			deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA";
			Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado
			em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg
			cada (conforme pedido da Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e
			com, no máximo, 5% do peso em gordura, e reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada
			e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com
			temperatura de no, máximo, +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do
			produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e
			informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte,
			sexo do animal, etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a
			2 dias.
3	5.000	KG	CARNE BOVINA - PATINHO - EM FATIAS: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate
			recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não
			amolecido e nem pegajoso; cor própria; sem manchas esverdeadas; com cheiro e sabor próprios;
			sem sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro
			de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagens tipo "cryovac", atóxica, resistente,
			transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido da Nutricionista), limpa, sem
			sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com, no máximo, 5% do peso em gordura, e
			reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa
			e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. No rótulo da
			embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério
			da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção
			Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo,
			validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal, etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 dias.
			ter data de processamento e empacotamento superior à 2 dias.



Prefeitura Municipal de Catiguá CNPJ: 45.124.344/0001-40



TRABALHO, INOVAÇÃO E PROGRESSO: CATIGUÁ NO RUMO CERTO

## S.000 KG CORTES CONCILADOS DE FRANCIO: COXA E SORRECOXA INTERIAS. SEM TEMPERSO: O produto deverá ser embalada em tembalagam primária plásica, transporter catóxica, harada, resistente, de, no máximo. 2 kg cada, que confira so produto a protecipa odequada de transporte e amazamamento, de embalagam secundaria de caixas de projecia locardas em operativo estado de conservação, impas e secua, contendo as seguintes informações: nome do fabricame, produto, temperatura em que deves em matido e armamendo, data de labricação, prazo e oida de validade, peso bruto, peso liquido, tara (de embalagam e de caixa). Temperatura na entrega de -18°C. O produto deve estar de acurdo com as NTAs 1.2 e 3 (Normas Tércitas pasa Produtos "In NATURA"). Rotulagem e Cames - Deverto nº 12-486 de 20 de outubro de 1978, No rotulo de embalagam deverão constata es especificações do produto conforma legalação vigente (Ministerio da Saude -ANVISA. Ministerio da Agricultura, Pecutiria e Abaseximento, Serviço de Inspeção de Produtos de deverdo constata es especialação de la productiva de la constancia de 18°C. de productiva de la constancia de 18°C. de				CATIGUÁ NO RUN 2025-2028
TEMPERO: O predato deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente, artóxica, lacande, resistente, de, no máximo, 2 kg. ada, que confira a porquão a porquão a porquão a deguada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas se escas, contendo as seguintes informações; nome de fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo evoa data de validade, geos bruta, pose liquido, tara (da embalagem de, caixas). Temperatura ma entrega de - 18°C. O produto dever estar de acordo com a NTAs 1, 2 e 3 (Normas Tecnicas para Produtos "NN ATTEA", Romlagem e Cemes - Devertor "12-88 de 20 de outubro de 1978), ho rotulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vagente (Ministério da Saide - ANVISA, Ministério da Agricultura, Peculira e Abastecimento, Serviço de Inspecio Pederal, Estadada do Municipal - SIF/SIS/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos evidentes de caixa de processor de la caixa de produtos de verdo forgem Antimal. Os produtos deverdo proprios estade endida de 78° e másmo de 5%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspecio de Produtos de Origem Antimal. Os produtos deverdo proprios, cam sujidades, parasitas e la mazo. O produto inito podede te da da de processorame e empacionamen superior a? días. O contra de valor de caixas de caixas de papello lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo con data de validade, peso bruto, peso figuido, tara (da embalagem ed caixas de papello lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto se verta de acordo com a NTAs 1, 2 e a 1 (Normaz Técnicas) para com da de validade de caixas de papello lacradas em períodato e vila de validad	4	3.000	KG	
de transporte cumazemamento, e embalagem secundária de caixan de papello lacradas em perfeito estado de conservação, limpas es escas, comendo as seguintes informações; nome de farbricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo evou data de validade, peso bruto, peso liquido, tara (da embalagem de dazia). Temperatura ma entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IVA NATURA", Roulagem e Cames - Decretor "12.486 de 20 de outubro de 1978). No rotuto da embalagem deverão constar as especificações do produto confirma a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecufária e Abastecimento, Serviço de Inspeção de Produtos de NAVISA, Ministério da Agricultura, Pecufária e Abastecimento, Serviço de Inspeção de Produtos de Vigenta da Agricultura por aprestant aspector porprio, came não mêdia de 8% e máximo de 5%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departumento de Inspeção de Produtos de Vigenta de Javas. O produto não poderá ter dan de processamemo e empacadamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 25 neses. 5 3.000 KG CORTES CONGENIADOS DE PRANGO - SASSAMI: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente, adóxica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg cada, que confirm ao produto a processo de superior de transporte e armazemanento, en tembalagem secundária de caixas de papello facradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, a came de caixas de papello facradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, a came de caixas de caixas, lemperatura na entrega de - 18°C. O produto dever de da acuado com as NTAS 1, 2 e 3 (Normaz Técnicas para produtos vivo de taba de validade, peco bruto, pos liquido, tara (tal embalagem e da caixas), temperatura na entrega de - 18°C. O produto dever de da acordo com a sessibilidade de post de caixas de caixas de caixas de caixas de caixas de caixas de caixa				TEMPERO: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente,
estado de comervação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, peso o dua de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa). Temperatura ma entrega de 18°C. O produto deve estad e acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Cames - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverdo constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saide -ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadado al Omaincipal. SIFKSIPS/SIN de de 2010/2002 do a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão certa rivel de hintarução (adição de água) estabelecido em media de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de mesmo. Os produtos de Origem Animal. Os produtos deverão pesentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegaios, co, própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. O produto su devert to prazo de validade de no mínimo 30 messo. 5 3.000 KG				
produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, poso líquido, fara (da embalagem ed carista). Temperatura na entrega de 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 a 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e/ormas – Decreto n° 12.48 de 20 de do entubro de 1978). No rotulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Peneúria e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadualo ou Municipal - SIF/SISPSIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitado deverão ter nivel de hidistração (adição de água) estabelecido em media de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Antinal. Os produtos deverdo proprior, care na forida de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de la vaso. O produto não poderá ter data de processamento e empacamento perior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no míntimo 03 meses. 5 3.000 KG CONGELADOS DE FRANGO - SASSAMÍ: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo. 2 kg cada, que cunfira ao produto a prueção adequada de transporte e armazemamento, embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação. Impas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produtos, temperatura em que deve ser mantido e armazemado, data de fabricação, prazo e/o data de validade, peso bruto, peso líquido, tar (da embalagem ed existo), temperatura na entrega de 18°C o produto deverá ser de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "N NATURA", Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12-486 de 20 do caduado de transporte e armazemamento, e constar as específicações do produto com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, M				
de validade, peso bruto, peso líquido, tura (da embalagem e da caixa). Temperatura na entrega de 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Cames - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978), No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde -ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Impegio Federal, Estadau ou Municipal - SIFS/ISPS/ISPS (in ciformações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6º % e máximo de 8º, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Deparatamento da Impegio de Produtus de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. O produto adverá prazo de validade de no mínimo 8º meses. 5 3,000 KG SORTES CONGELADOS DE FRANÇO - SASSAMI! O produto deverá ser embalado em embalagem primára plástica, transparente, atrichos, herada, resistence, de, no máximo, 2 kg cada, que confira ao produto a pruseção adequada de transporte e armazenamento, e embalago estaderá de caixas de papeldo lacradas em perodutos "IN NATURA", Rotulagem secundária de caixas de papeldo lacradas em produtos "IN NATURA", Rotulagem e Cames - Decreto nº 12.486 de 20 de onumbro de 1978). No fótulo da embalagem e Cames - Decreto nº 12.486 de 20 de onumbro de 1978). No fótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação; avigente (Ministério da Maria de Produtos de Visa de Apricultura, Peculária e Abastecimento, Serviço de laspeção Federal, Estadual ou Miniscipa - SERSISSESIN e informações sobre a produtos "IN NATURA", Rotulagem e Cames - Decreto nº 12.486 de 20 de onumbro de 1978), no fótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação; avigente (Ministério da Maria de Produ				
de -18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAS 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produto da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação viçente (Ministério da Saúde -ANVISA, Ministério da Agridutu-a, Pecuária e Absectimento, Serviço de Inspecio Federal, Estadual o Municipal - SIF/SISP/SINO) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverio de tra rivide de hidratação (daíção de ágamo estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverãa apresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e lavava. O produto deverá ter pazo de validade de no mínimo 03 meses. 5 3.000 KG CORTES CONGELADOS DE FRANGO - ASSAMI! O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg capa e contendo as eguitares informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenando, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso liquido, tara (da embalagem ed acaixa), temperatura ne nertoga de - 18°C. O produto devere star de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem c Carasa especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde -ANVISA, Ministério da Agricultura, Peturária e Abastecimento, Seviço de Inspeção Federa ter pazo de validado de deverão ter níved he hidratação (adição de ága estenbecido em lembalagem em carasito dos deverão ter níved he hidratação dio dição de segue estabelecido em media de 6% e acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos do deverão ter níved he hidratação dio dição de segue a estabelecido em media de 6% e acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Virgina de Carasito de 18% de acordo com a Resolução				
"IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo de embalagem deverio constar se specificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inseção Federal, Estadala ol Municipal - SIFRISPS/SIND; e informações sobre a procedienia do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6%, e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/20/20 de Departamento el tempeção de Produtos de Virgem Animal. Os produtos deverão apresentar aspect próprios, cam en alica de 1 nem pegajosa, cor próprias e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujúdea, parasitas e la revas. O produto deverá ter prazo de validade de no minimo 03 meses. 5 3,000 KG CORTES CONGELADOS DE FRANGO - SASSAMI: O produto deverá ser embalagem embalagem prinária plástica, transparente, advicea, lacenda, estestence, de no máximo, 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papello lacendas em perfeito estado de conservação, interações escundária de caixas de papello lacendas em perfeito estado de conservação, interações escundária de caixas de apagello lacendas em perfeito estado de conservação, transporte a sem perfeito estado de conservação, transporte e amazenado, data de fabricação, porazo e/ou data de validade, se pos hrotus, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NITA 1, 2, 2 s (Normas Técnicas para Produtos "NI NATURA", Routhou peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto devere setar de acordo com as NITA 1, 2, 2 s (Normas Técnicas para Produtos "NI NATURA", Routhou solicitados deverto esta para Cames - 18°C. S (Normas Técnicas para Produtos S (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Arimano de Ministério				
embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Sadido - ANVISA, Ministério da Agrácular, Pecudira e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SIS/PSIM) e informações sobre a procedência do mesmo, o produto solicitados deverão ter nivel de hidratação (adição de água) estabelecidos em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal O, produtos deverdão apresentar aspecto róprio, came não amolecida e nem peggiosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e lavavas. O produto deverdi ter prazo de validade de no mínimo (3 meses.) 5 3,000 KG CORTES CONGELADOS DE FRANGO - SASSAMI: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem escendária de caixas de aprelação lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintas informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deves em amuño e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso fiquido, tara (da embalageme ed aciaxa), temperatura ne entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAS 1, 2 e 3 (Stomasa Técnicas para Produtos "1M NATURA", Rotuno, peso fiquido, tara (da embalageme ed aciaxa), temperatura ne entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAS 1, 2 e 3 (Stomasa Técnicas para Produtos "1M NATURA", Rotuno Camas - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978, No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Agricultura, Pecuária e formações sobre a procedência do mesmo. Os produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto não p				
da Saúde - ANVISA. Ministério da Agricultura. Pecuária e Abastecimento. Serviço de Inspeção Federal. Estadula do Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procediencia do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e matismo de 8%, de acondo com a Resolução "à de 20/10/2002 do Departamento las pecido de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprio, sem sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 5 3,000 KG CORTES CONCELADOS DE FRANGO - SASSAMI! O produto deverá ser embalado em embalagem primária plistica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo. 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secundária e de atradas em perfeito estado de conservação, limpas e secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secundária e de atradas em perfeito estado de conservação, limpas e secundária e de atradas em perfeito estado de conservação, limpas e secundária e de atradas em perfeito estado de conservação, limpas e secundária e de atradas em perceito estado de conservação, limpas e secundária e de atradas em perceito estado de conservação de la conservação d				
Federal, Estadual on Municipal - SIFSISPSIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverios ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inseção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não anolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitus e lavas. O produto deverd ter prazo de validade de no mínimo 13 meses. CONTES CONECLADOS DE FRANGO - SASSAMI; O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazoramento, a embalagem sexudária de caixas de papello lacradas em perfetio estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações nome do fabricanie, produto, temperatura em que deve em amito de armazorando, datar de fabricação, prazo evio data de validade, peso bruto, peso fiquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTSA 1, 2 a 3 (Nomas Técnicas para Produtos "18 NATURA"; Rotulon, peso fiquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTSA 1, 2 a 3 (Nomas Técnicas para Produtos "18 NATURA"; Rotulon, peso fiquido, da ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inseção Hoderal, Estabulo do Minicipal - SIFSISIPSIMS in informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos os especificações do produto conforma a legislação viguete (Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento, Serviço de Inseção de fore máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/20/20 Co Departamento de Inseçõe do Produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto do verta de 2000 do D				
produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2000 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não anolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, este may sijidades, parasistas e larvas. O produto deverá ter prazo de validade de no márimo 03 mesos. 5 3.000 KG CORTES CONCELADOS DE FRANGO - SASSAMI: O produto deverá ser embalaçom primaria plástica, transparente, advica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazeamento, e embalagem secundária de calxas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperamento, e embalagem escundária de calxas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo a serguintes informações: nome do fabricante, produto, temperamento, e embalagem esta entidado, de armazenado, data de fabricação, prazo e ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (ta embalagem ed carisa), temperatura an entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Cames - Decreto a "12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótudo da embalagem ed carisa, temperatura na entrega de - 18°C. O produtos deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecufaria e Abastecimento, Serviço de Insepção real, Estadada ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de égua) estabelecido em média de 6% acordo com a Resolução "4 de 29/10/2002 do Departamento de Inseção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão presentar as super proprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto				
e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Aminul. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, sem sujidades, parasitas e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter pazo de validade de no mínimo 03 meses. Solução de comparto				
e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e laravas. O produto não poder far data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. Sono deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. CORTES CONGELADOS DE FRANGO - SASSAMI: O produto deverá ser embalado em embalagem primaria plástica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso liquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAS 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA", sel National de conservação de para de validade, peso para de validade, peso para de para de validade, peso para de para de validade, peso para de validade de se para de validade de validade de validade de validade de validade, pesa para de validades, parasitos e larvas. O produtos de deverão em revisão de despuis estabelecido em media de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resbulção "4 de 29/10/20/20 do Deparatamento de Inspeção de paravas de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG KG SASIGUAT TIPO HOT DOS - 1º QUALIDADE; Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfetiamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pesa, aproximadamente, of garmas; aconducades em sistema e para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto « Por Juan Repara de validade de verão vigente (mais para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto « Por Juan Desca de validade de carnes prepara				* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *
larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 30 meses. 5 3.000 KG CORTES CONGELADOS DE FRANGO - SASSAMI: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenado, central deverse em antido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem ed carisa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem el Cames - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as específicações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Agricultura, Pecuária e a Abastacimento, Serviço de Inspecio Pedral, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução n° 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão opresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos do Produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 días. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 3) meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG - I QUALIDADE: Produto prepando com carmes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente riturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryo-voac; com embalagem de, no máximo, 3 kg cada. As embalagems deverão estar íntegras e devem confeiri ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto seleverá				Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida
S 3.000 KG CORTES CONGELADOS DE FEANCO - SASSAMI: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser manitó o e armazenado, data de fabricante, produto, temperatura ne que deve ser manitó o e armazenado, data de fabricante, produto, temperatura ne que deve ser manitó o e armazenado, data de fabricante, produto, temperatura ne conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura ne que deve ser manitó o e armazenado, data de fabricante, produto, temperatura ne que deve ser Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ten rível de hidratação (tadição de água) estabelecido em media de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não amoleta e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto rado de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOG - 1º OUALIDADE: Produto preparado com carmes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeiamente triturados e misturados; embutdos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovas; com embalagems de, no máximo, 3 kg cada. As embalagems deverá mistema condecidade de na manitar qu				e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e
S 3.000 KG CORTES CONGELADOS DE FRANGO - SASSAMI: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente, aóxica, lacrada, resistente, o máximo, 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações; nome do fabricante, produto, tempentura em que deve ser manitdo e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem ed caixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Sadied-ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SIS/PSIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ten ríved de hidratação (adição de água) estabelecido em media de varios observados deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parastica de vasa. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no minimo 33 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG - I QUALIDADE; Produto prepardo com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfetiamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovas; com embalageas de, no máximo, 3 kg cada. As embalageas deverás friegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento: com temperatura na entrega entir - 37°C e + 57°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legisla				
embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo. 2 kg cada, que confira a oproduto a proteção adequada de transporte e armazpeamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações; nome do fabricante, produto, temperatura ne un que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA, Estodagem e Cames - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecurária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/ISISPSIND e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverêo apresentar aspecto próprio, came não amoletudo everá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOTO DOG - 1/ QUALIDADE, Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas, acondicionades em sistema cryovae; com embalagems de, no máximo, 3 kg cada. As embalagems deverão estar integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produtos oblicitado de verão apresentar ola data de activação estar integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto doverá apre				
que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de caixal, impas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data ediade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem ed acaixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978, No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saíde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIP/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nivel de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos do Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carme não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprio, sare sujudades, paras lea lavas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. KG SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE: Produto preparado com carmes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente, obra para condicionadas em sistema cryovac; com embalagems de, no máximo, 3 kg cada. As embalagems deverão estar integras e deverm coferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, com temperatura na entrega entre +3º C e +5º C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saíde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características de	5	3.000	KG	
secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazemado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura an entrega de - 18°C. O produto devee star de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rottalagem e Carnes - Decreto n° 12.486 de 20 de outubro de 1978), No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIB/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nivel de hidratação (adação de águe) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução n° 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came ñao amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto reparado e validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG: 1º QUALIDADE; Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente riturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovac; com embalagems de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens de verõe estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com lemperatura m entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério estar de sarcor do sa Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a Instrução				
contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rottalgem e Cames - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saíde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIE/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprio, same sujudades, panseção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprio, same sujudades, parsos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE: Produto preparado com cames, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e mistema cryovac; com embalagems de, no máximo, 3 kg cada. As embalagems deverão estar integras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenament; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Nor				
mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA", Rotulagem e Cames - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No riguto da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIFSISPSIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução n° 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG: 1º QUALIDADE; Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e mistema cryovac; com embalagems de, no máximo, 3 kg cada. As embalagems deverão estar friegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/18), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No				
tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecudira e Abastecimento, Serviço la Respeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ten rível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º OUALIDADE: Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 generatura na entrega entre -43°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saíde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e suas caracteristicas deverão estar de acordo a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Came Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicia". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SI fou SISP. O produto deverá ser en embalagem primária em sacos de pol				
com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Cames Decreto n° 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saíde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeça Federal, Estadual ou Municipal - SIFSISPISIPSIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução n° 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeçação de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poder fe rdata de processamento e empacotamento superior a 7 días. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE: Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovas: com embalagems de, no máximo, 3 kg cada. As embalagems deverão estar futegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre - 3º C + 5º C. O produto solicitado deverá aprear cotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Came Mecanicamente Separada, de Mortadela, de lornicos de Identidade e Qualidade de Came Mecanicamente Separada, de Mortadela, de lornicos de José de Serv				
Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde -ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão tern fível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE; Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3º C e +5º C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saíde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas caracteristicas deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha" No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data				
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º OUALIDADE: Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente: onde cada unidade pese, aproximadamente. 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre -37°C e +5°C. O produto solicitado deverá aprestar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Cames Preparadas Embultadas - Decreto ri 2-12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Came Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG FILE DE TILAPIA: Filé in natura, sem adição de				
Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE: Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3º C e +5º C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha." No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG LED ET LIAPIA: Filó im <i>natura</i> , sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas;				especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde -ANVISA,
deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origeme Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE: Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar fntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a INA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortade, de Lingiliça e de Salsichal". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade o mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "\n"; sem manchas; sem espeinas; sem pele. Embalage miprimária em sacos de polietileno transparente com arte impresas; cada saco pe				
acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, esta sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE: Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovaca; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar fitegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Sadée - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Came Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelaço; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de politeileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA T				
Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, came não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE: Produto preparado com cames, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Cames Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Came Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG				
própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 6 2.000 KG SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE: Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximademet, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto n° 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa n° 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espéc				
poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE: Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente; 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar futegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg): proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (
de validade de no mínimo 03 meses. SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE; Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILAPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impresas; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente				
SALSICHA TIPO HOT DOG - 1º QUALIDADE: Produto preparado com carnes, toucinhos e condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3º C e +5º C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5º C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; l				
condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carmes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carme Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteraçã	6	2.000	KG	
cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3 cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem fintegra, sem sinais de rachaduras na superfíci				
conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto n° 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa n° 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 messes. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem fintegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforç				adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema
entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade de jual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem fntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagems defeituosas qu				cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem
legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cmx; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem fintegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem fitegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. 7 2000 KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses. KG FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado; com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.	7	2000	KG	FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas
em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. 8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
8 3.000 KG CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.	0	2.000	T/C	
aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.	8	3.000	KG	
aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.				
Exige-se ficha técnica. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C.				
				Exige-se ficha técnica. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



TRABALHO, INOVAÇÃO E PROGRESSO: CATIGUÁ NO RUMO CERTO

ĺ	9	2.000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO: Filé de peito de frango temperado, cozido e desfiado; Isento de
				pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Prazo de validade: 120 (cento e vinte) dias.
				Distribuído em pacotes. Cada caixa contendo 12kg/líquido. Exige-se ficha técnica. O produto
Į				deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C.

- **1.3.** O objeto a ser contratado se enquadra na categoria de bens comuns, conforme art. 6°, XIII, da Lei Federal nº 14.1333/2021, por possuir padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante especificações reconhecidas e usuais do mercado.
- **1.4.** O fornecimento do objeto tem natureza de fornecimento contínuo, conforme art. 6°, XV, da Lei Federal n° 14.133/2021.
- **1.5.** O critério de julgamento adotado será o de "<u>MENOR PREÇO DO ITEM</u>", observadas as exigências contidas neste Termo de Referência.

2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

- **2.1.** A contratação a que se refere o item 1 acima deverá atender às condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, devendo ser observado ainda:
- **2.1.1.** A entrega dos itens dar-se-á, em regra, no endereço descrito na Autorização de fornecimento.
- **2.1.2.** Os dias e horários de realização das entregas, a serem feitas parceladamente, estão definidos no item 5.5 deste termo.
- **2.1.3.** Os produtos devem apresentar data de validade nas embalagens primária e secundária, conforme especificado em cada item.
- **2.1.4.** Todos os produtos devem estar acondicionados em embalagem original de fábrica, conforme determinação do item.
- **2.1.5.** As embalagens e seus respectivos rótulos devem atender as recomendações da legislação em vigor, bem como apresentar segurança, proteção, conservação e integridade dos produtos, com boa apresentação e facilidade para fiscalização de qualidade, identificação, tamanho, forma, capacidade e peso dos produtos.
- **2.1.6.** As embalagens devem ser resistentes e compatíveis com os produtos acondicionados.
- **2.1.7.** Todos os produtos deverão estar de acordo com a legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA.

2.2. Condições Gerais da Contratação

- **2.2.1. Do parcelamento da contratação:** Em razão da natureza do objeto, mostrou-se técnica e economicamente viável o parcelamento da contratação.
- **2.2.2. Do prazo de vigência:** O prazo de vigência desta contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato / ata de registro de preços, podendo ser prorrogado nos termos da legislação em vigor, mediante justificativa.
- **2.2.3. Do custo estimado total da contratação:** O custo total estimado da contratação a que se refere este Termo de Referência é de **R\$ 1.231.880,00 (hum milhão, duzentos e trinta e um mil, oitocentos e oitenta reais).**

2.3. Da fundamentação e descrição da necessidade da contratação

- **2.1.** A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar tem por escopo garantir o direito à alimentação escolar consignado pela Lei Federal 11.947/2009 (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica).
- **2.2.** A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.
- **2.3.** As entregas dos produtos deverão ser diárias, de segunda-feira a sexta-feira, 02 (duas) vezes ao dia, para atender a merenda dos alunos nos dois períodos, em horários a serem fixados no Termo de Referência, porquanto a rede municipal de ensino não dispõe de câmara fria com controle de temperatura (sem que haja o congelamento) para armazenamento, que é essencial para garantia de qualidade e segurança alimentar.
- **2.4.** Aliado a este fator, seria necessário um profissional especificamente treinado para manutenção da limpeza do local, mantendo-o sempre limpo, seco e ventilado, protegendo-o de insetos e ratos.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- **2.5.** Ademais, o armazenamento em freezers e congeladores comuns, através do sistema de congelamento e descongelamento, pode alterar a qualidade das carnes, afetando a textura, o sabor, a cor e o valor nutricional. O descongelamento inadequado pode, inclusive, levar à contaminação microbiológica.
- **2.6.** Desta forma, prima-se por produtos de qualidade e frescos.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar tem por escopo garantir o direito à alimentação escolar consignado pela Lei Federal 11.947/2009 (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica).

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- **4.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto constante deste Termo de Referência.
- **4.2.** Não haverá exigência de garantia da contratação tratada nos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- **5.1.** Os produtos serão adquiridos de forma contínua, sem dedicação exclusiva, e deverão obedecer ao disposto neste Termo de Referência, para o desenvolvimento das atividades descritas nos itens 1 e 2.
- **5.2.** O prazo para a execução/entrega será de 12 (doze) doze meses, contados da assinatura do contrato / ata de registro de preços, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente.
- **5.3.** O objeto deste termo deverá ser fornecido de forma parcelada, por um período de 12 (doze) meses, de acordo com as necessidades da Administração Municipal, mediante solicitação por escrito da Nutricionista, devendo ser entregue de acordo com o cronograma estabelecido, nos seguintes endereços:
 - a) Escola Municipal de Ensino Infantil Andréia Almagro Boaventura Rua João Garbin Cabrera, nº 343, bairro São Sebastião, CEP 15872-220;
 - b) Escola Municipal de Ensino Infantil Filomena Pedro Federici Av. Manoel Simeão Rodrigues, nº 447, bairro Santa Isabel, CEP 15870-019;
 - c) Escola Municipal de Ensino Fundamental Serafim Sanches Rua José Serafim, nº 134, bairro Santa Isabel, CEP 15870-003.
 - d) Escola Estadual Antônio Carlos Av. Wilson Veiga, 495, bairro São Sebastião, CEP 15872-016
- **5.4.** A execução será mediante as disposições contidas no instrumento de contrato, respeitadas as especificações deste Termo de Referência.
- **5.5.** As entregas deverão ser realizadas diariamente, de segunda-feira a sexta-feira, 02 (duas) vezes ao dia, para atender a merenda dos alunos nos dois períodos, nos seguintes horários: 06h30min e 12h30min, respeitando-se o cronograma de entrega e quantidades determinadas.
- **5.6.** O transporte e a descarga dos materiais correrão por conta do(s) fornecedor(es), sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.
- **5.7.** Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículo isotérmico, carroceria fechada, apresentando condições higiênicas satisfatórias.
- **5.8.** Não serão aceitos produtos com embalagens violadas, amassadas ou com marcas diferentes das ofertadas na proposta de preços.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- **5.9.** Caso o item não corresponda às especificações ou esteja danificado pelo manuseio e estocagem, será rejeitado, devendo ser devolvido e substituído pela contratada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da comunicação, sob pena de aplicação das medidas coercitivas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, além da aplicação das penalidades contratuais.
- **5.10.** O(s) fornecedor(es) será(ão) constantemente avaliado(s) quanto à qualidade dos produtos entregues e dos serviços prestados.
- **5.11.** A inspeção e fiscalização pela Administração Municipal não isenta, tampouco diminui, a responsabilidade da licitante vencedora quanto a garantia dos produtos.
- **5.12.** A execução deverá seguir as disposições deste Termo de Referência, podendo haver alterações, mediante justificativa técnica aceita pela Senhora Secretária Municipal de Educação e pela Nutricionista, desde que necessárias ao bom andamento da execução contratual.
- **5.13.** A contratada deverá observar parâmetros de adequação ao interesse público, de economia na utilização, de facilidade na execução, de impacto ambiental e de acessibilidade.
- **5.14.** A Contratada responsabiliza-se por todas as despesas decorrentes, tais como: encargos trabalhistas, previdenciários, despesas com entrega, despesas com alimentação e hospedagem de seus funcionários, se o caso, combustível e quaisquer outras relacionadas para conclusão do objeto contratado.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- **6.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 115, *caput*).
- **6.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o prazo de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 115, §5°).
- **6.3.** Após a assinatura do contrato, a contratante poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- **6.4.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).
- **6.4.1.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §1°).
- **6.4.2.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- **6.4.3.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117, §2°).
- **6.4.4.** No caso de constatadas ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato ou à autoridade superior.
- **6.5.** A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-la na execução do contrato. (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 118).



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- **6.5.1.** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- **6.6.** A contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 119).
- **6.7.** A contratada será responsável pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 120).
- **6.8.** Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 121, *caput*).
- **6.8.1.** A inadimplência da contratada em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à contratante a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 121, §1°).
- **6.9.** A Administração Municipal poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- **6.10.** As comunicações entre a Administração Municipal 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.
- **6.11.** Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, será exigida a apresentação da Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

- **7.1.** A avaliação da execução do objeto deverá levar em conta os itens 1 e 2 deste Termo de Referência, do qual constam especificação do objeto, unidade de medida e quantitativos.
- **7.2.** Poderão ser descontadas as importâncias relativas às quantidades de bens/serviços não aceitas e glosadas pelo Contratante por motivos imputáveis à Contratada, devendo haver proporcionalidade com a irregularidade verificada, quando restar comprovado:
- **7.2.1.** Que não foram produzidos os resultados acordados;
- **7.2.2.** Que a contratada deixou de executar ou não executou dentro das quantidades mínimas as atividades contratadas;
- **7.2.3.** Que a contratada deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos ou que os utilizou em quantidade ou qualidade inferior à necessária;
- **7.2.4.** A realização dos descontos indicados no item anterior não prejudica a aplicação de sanções à Contratada, por conta da não execução dos serviços.
- **7.3.** Os valores dos bens/serviços serão faturados de acordo com o preço auferido no processo de contratação.
- **7.4.** As faturas deverão ser emitidas pela Contratada e apresentadas à contratante no Departamento de Compras da Prefeitura Municipal, ou enviadas por e-mail para compras@catigua.sp.gov.br

8. DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega e aceite definitivo do material e serviços, mediante a entrega da nota fiscal discriminada conforme a nota de



CNPJ: 45.124.344/0001-40



empenho, onde deverá constar o número da conta, agência, banco correspondente ao CNPJ participante da referida licitação, não sendo aceita emissão de boleto para o pagamento.

- **8.2.** Havendo erro na nota fiscal/fatura (preço diferente do contratado ou qualquer outra irregularidade) ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação do processo de pagamento será suspensa para que a contratada adote as providências necessárias à correção, passando a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da nota fiscal/fatura reapresentada.
- **8.3.** Havendo atraso no pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido para tanto, incidirá correção monetária sobre o valor devido, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)

I = (6/100)

I = 0.00016438

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%

- **8.4.** O Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN) é devido no local do estabelecimento do prestador de serviço ou, na falta do estabelecimento, no local do domicílio do prestador, em consonância com as disposições contidas na Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003.
- **8.5.** O valor do pagamento será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de serviços efetivamente executados e de itens fornecidos, aplicando-se eventual desconto em função de irregularidade verificada por culpa da contratada, se for o caso.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- **9.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de "**MENOR PRECO DO ITEM**".
- **9.2.** As exigências de habilitação jurídica, técnica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade do objeto, conforme Lei Federal nº 14.133/2021.
- **9.3.** Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como: a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep);
- d) Pesquisa na Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relacao-de-apenados).
- **9.4.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções



CNPJ: 45.124.344/0001-40



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.

- **9.5.** O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- **9.6.** Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio da análise dos documentos apresentados.
- **9.7.** É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação de habilitação, ou encaminhar, quando solicitado pela contratante, a respectiva documentação atualizada.
- **9.8.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- **9.9.** Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- **9.10.** Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- **9.11.** Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:

9.12. Habilitação Jurídica:

- **9.12.1.** Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- **9.12.2.** Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- **9.12.3.** Microempreendedor Individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- **9.12.4.** Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- **9.12.5.** Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil;
- **9.12.6.** Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- **9.12.7.** Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz;
- **9.12.8.** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.13. Qualificação econômico-financeira:

9.13.1. Apresentar **certidão negativa de feitos sobre falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



9.14. Qualificação Técnica:

- **9.14.1.** Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- **9.14.1.1.** A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- **9.14.2.** Para fins de comprovação da qualificação técnica da contratada, serão analisados os seguintes documentos:
- **9.14.2.1.** ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA OU CERTIDÃO, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o participante tenha prestado serviços compatíveis em características com o objeto desta licitação. O atestado deverá ser apresentado em papel timbrado, contendo razão social, CNPJ, endereço e telefone da pessoa jurídica emitente, data de emissão e identificação do responsável pela emissão do atestado (nome, cargo e assinatura).
- **9.14.2.2. ALVARÁ DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA** expedido pela Prefeitura Municipal da sede do licitante, dentro do prazo de vigência.

9.15. Habilitações Fiscal, Social e Trabalhista:

- 9.15.1. No caso de pessoa física: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- **9.15.2.** No caso de pessoa jurídica: Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- **9.15.3.** Prova de inscrição no cadastro de **CONTRIBUINTE ESTADUAL** e/ou **MUNICIPAL**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, a saber:
- **9.15.3.1.** Se o ramo de atividade da empresa for comércio, deverá apresentar prova de INSCRIÇÃO ESTADUAL;
- **9.15.3.2.** Se o ramo de atividade da empresa for prestação de serviço, deverá apresentar prova de CADASTRO MUNICIPAL.
- **9.15.3.3.** Se o ramo de atividade da empresa envolver comércio e prestação de serviço deverá apresentar prova de **INSCRIÇÃO ESTADUAL** e **MUNICIPAL**.
- **9.15.4.** Certidão de regularidade de débito com a **Fazenda Estadual** da sede ou do domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- **9.15.4.1.** Para efeito de esclarecimento, as licitantes sediadas no Estado de São Paulo, a regularidade de débito para com a Fazenda Estadual será atestada pela apresentação da Certidão emitida pela Procuradoria Geral do Estado (débitos inscritos em dívida ativa);
- **9.15.5.** Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Federal**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.
- **9.15.6.** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**);
- **9.15.7.** Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- **9.15.7.1.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- **9.15.8.** Prova de inexistência de **débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- **9.15.9.** Declaração de 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 7°, XXXIII, da Constituição;
- **9.15.10.** Declaração de que atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117, Constituição do Estado), somente para as licitantes com sede ou matriz no Estado de São Paulo;
- **9.15.11.** Declaração de que inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;
- **9.15.12.** Declaração de que cumpre a determinação 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 <u>art. 63, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021;</u>
- **9.15.13.** Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- **10.1.** As despesas decorrentes da contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal.
- 10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação: 02.07 Departamento de Educação-12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino - 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 01 Tesouro – Ficha 194; 02.07 Departamento de Educação – 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo- Fonte de Recurso - 02 Transferências e Convênios Estaduais-Vinculados - Ficha 195; 02.07 Departamento de Educação— 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 196; 02.07 Departamento de Educação-12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 197; 02.07 Departamento de Educação— 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 198; 02.07 Departamento de Educação-12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 199; 02.07 Departamento de Educação – 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 200; 02.07 Departamento de Educação - 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 201; 02.07 Departamento de Educação – 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais
 - Vinculados - Ficha 202; 02.07 Departamento de Educação- 12.306.0006.2040 Merenda
 Escolar da Rede Municipal de Ensino - 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05
 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 203; 02.07 Departamento de
 Educação- 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino - 3.3.90.30
 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 204.

11. DO REAJUSTE DE PREÇOS

- **11.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- **11.2.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA ou IGPM de dois meses anteriores ao aditamento, desde que observados os preços, condições e índice mais vantajosos para a Administração.
- **11.3.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- **11.4.** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 11.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- **11.6.** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- **11.7.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- **11.8.** O reajuste será realizado por apostilamento.

Catiguá, 10 de Março de 2025.

Larissa da Silva Lopes Flores Nutricionista



CNPJ: 45.124.344/0001-40



APÊNDICE DO ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

1. Descrição da necessidade da contratação.

- **1.1.** A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar tem por escopo garantir o direito à alimentação escolar consignado pela Lei Federal 11.947/2009 (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica).
- **1.2.** A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, visando garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.
- **1.3.** As entregas dos produtos deverão ser diárias, de segunda-feira a sexta-feira, 02 (duas) vezes ao dia, para atender a merenda dos alunos nos dois períodos, em horários a serem fixados no Termo de Referência, porquanto a rede municipal de ensino não dispõe de câmara fria com controle de temperatura (sem que haja o congelamento) para armazenamento, que é essencial para garantia de qualidade e segurança alimentar.
- **1.4.** Aliado a este fator, seria necessário um profissional especificamente treinado para manutenção da limpeza do local, mantendo-o sempre limpo, seco e ventilado, protegendo-o de insetos e ratos.
- **1.5.** Ademais, o armazenamento em freezers e congeladores comuns, através do sistema de congelamento e descongelamento, pode alterar a qualidade das carnes, afetando a textura, o sabor, a cor e o valor nutricional. O descongelamento inadequado pode, inclusive, levar à contaminação microbiológica.
- **1.6.** Desta forma, prima-se por produtos de qualidade e frescos.
- **1.7.** A necessidade do registro de preço se deve para futuras e eventuais aquisições para atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação.
- **1.8.** Enquadra-se o Sistema de Registro de Preços (SRP) por ser um forte aliado dos princípios da eficiência e da economicidade, além de ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, reduzindo a quantidade de licitações, por registrar preços e disponibilizá-los por um ano, em Ata, para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos.

2. Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual.

Atualmente, a Prefeitura Municipal não possui um Plano de Contratações Anual (PCA) formalmente elaborado. Apesar da ausência do PCA, a contratação está alinhada com os objetivos e consta no orçamento.

3. Requisitos da contratação.

- 3.1. Não será admitida a subcontratação deste objeto.
- **3.2.** Não haverá exigência de garantia da contratação tratada nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.
- **3.3.** As entregas dos produtos deverão ser diárias, de segunda-feira a sexta-feira, 02 (duas) vezes ao dia, para atender a merenda dos alunos nos dois períodos, em horários a serem fixados no Termo de Referência.



Prefeitura Municipal de Catiguá CNPJ: 45.124.344/0001-40



4. Estimativa das quantidades para a contratação.			
ITEM	QTD.	UNID.	DESCRIÇÃO
1	5.000	KG	<u>CARNE BOVINA - COXÃO DURO - EM CUBOS - RESFRIADA</u> : O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso; cor própria;
			sem manchas esverdeadas; com cheiro e sabor próprios; sem sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido da Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com, no máximo, 5% do peso em gordura; sem aparas, sebo e aponevroses; e reembalada em
			caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal, etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 dias.
2	8.000	KG	CARNE BOVINA - MÚSCULO TRASEIRO -PRIMEIRA QUALIDADE - MOÍDA – RESFRIADA: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso; cor própria; sem manchas esverdeadas; com cheiro e sabor próprios; sem sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido da Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com, no máximo, 5% do peso em gordura, e reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no, máximo, +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal, etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 dias.
3	5.000	KG	CARNE BOVINA - PATINHO - EM FATIAS: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso; cor própria; sem manchas esverdeadas; com cheiro e sabor próprios; sem sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagens tipo "cryovac", atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido da Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com, no máximo, 5% do peso em gordura, e reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal, etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 dias.
4	3.000	KG	CORTES CONGELADOS DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA INTEIRAS, SEM TEMPERO: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa). Temperatura na entrega de -18°C. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde -ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6%



CNPJ: 45.124.344/0001-40



TRABALHO, INOVAÇÃO E PROGRESSO CATIGUÁ NO RUMO CERTO

			2025-2028
			e máximo de 8%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de
			Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida
			e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e
			larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O
			produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
5	3.000	KG	CORTES CONGELADOS DE FRANGO - SASSAMI: O produto deverá ser embalado em
			embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg cada,
			que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem
			secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas,
			contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser
			mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido,
			tara (da embalagem e da caixa), temperatura na entrega de - 18°C. O produto deve estar de acordo
			com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes -
			Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). No rótulo da embalagem deverão constar as
			especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde -ANVISA,
			Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou
			Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados
			deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de
			acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem
			Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor
			própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto não
			poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo
			de validade de no mínimo 03 meses.
6	2.000	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG - 1ª QUALIDADE: Produto preparado com carnes, toucinhos e
0	2.000	NG	condimentos, não contendo aves na composição, perfeitamente triturados e misturados; embutidos
			adequadamente; onde cada unidade pese, aproximadamente, 50 gramas; acondicionadas em sistema
			cryovac; com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As embalagens deverão estar íntegras e devem
			conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento; com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a
			legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e
			Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas
			para Carnes Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), e de acordo com a Instrução
			Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e
			Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo
			da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com
			identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento
	2000	T. C	superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
7	2000	KG	FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas
			inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem espinhas; sem pele. Embalado à vácuo; congelado;
			com prazo de validade igual ou superior a 5 meses a contar da data de entrega. Embalagem primária
			em sacos de polietileno transparente com arte impressa; cada saco pesando 02 Kg. O produto
			deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C.
8	3.000	KG	CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em cubos congelados (kg); proveniente de machos da
			espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção veterinária; durante o processo deve ser realizada a
			aparagem (eliminação dos excessos de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos deverão ter
			aproximadamente 3cmx3cmx3cm; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que
			possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A amostra deverá ser em embalagem original do
			produto. Embalagem e peso: O produto deverá estar congelado, embalado em embalagem primária
			em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra,
			sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente
			em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não
			serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.
			Exige-se ficha técnica. O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C.
9	2.000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO: Filé de peito de frango temperado, cozido e desfiado; Isento de
			pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos estranhos. Prazo de validade: 120 (cento e vinte) dias.
			Distribuído em pacotes. Cada caixa contendo 12kg/líquido. Exige-se ficha técnica. O produto
			deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C.

- 5. Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.
- **5.1.** Após levantamento não identificamos alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição na forma descrita nesse estudo.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- **5.2.** Para a contratação em tela, verificou-se contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração, no intuito de identificar melhores práticas, metodologias e soluções que melhor se adequassem a nossa necessidade.
- **5.3.** Na oportunidade, constatamos que a forma de contratação é similar aos modelos adotados em outras contratações no âmbito da Administração Pública.
- **5.4.** Salienta-se ainda que esta é a forma atual adotada, atendendo perfeitamente as necessidades da administração.

6. Estimativa do valor da contratação.

- 6.1. O valor estimado da contratação é de R\$ 1.231.880,00 (hum milhão, duzentos e trinta e um mil, oitocentos e oitenta reais).
- **6.2.** Trata-se da estimativa preliminar do preço, que foi realizada pelo Departamento de Licitação, com base em cotações obtidas através de empresas, conforme anexo após esse ETP.
- **6.3.** O valor estimado da contratação foi elaborado seguindo as regras previstas no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhados dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, os quais foram utilizados para elaboração do orçamento estimativo.

7. Descrição da solução como um todo.

7.1. A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar tem por escopo garantir o direito à alimentação escolar consignado pela Lei Federal 11.947/2009 (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica).

8. Justificativa para o parcelamento ou não da contratação.

- **8.1.** Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.
- **8.2.** Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.
- **8.3.** Considerando as especificidades do objeto, entendemos que a contratação deverá ser parcelada em itens por ser a forma mais vantajosa ao interesse público, tanto do ponto de vista técnico quanto econômico, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.
- 9. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

10. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



Para a aquisição pretendida não se vislumbram providências prévias, porquanto o município já possui servidores em seu quadro aptos ao manuseio do objeto da contratação para concretização da finalidade que se pretende.

11. Contratações correlatas e/ou interdependentes.

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários podem ser supridos apenas com a aquisição ora proposta.

12. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. Não se verifica impactos ambientais relevantes.

13. Conclusão.

Diante dos estudos técnicos até então realizados, a contratação mostra-se VIÁVEL, não sendo possível, neste momento, observar óbices ao seu prosseguimento.

14. Responsável.

Larissa da Silva Lopes Flores - Nutricionista.

Catiguá, 10 de Março de 2025.

Larissa da Silva Lopes Flores
Nutricionista



CNPJ: 45.124.344/0001-40



ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(papel timbrado da empresa)

REF. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025.

A empresa:	_ (razão	social),	devidamente	inscrita no
Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº		e	na Inscrição	Estadual nº
, com sede na			(endereço con	mpleto), por
intermédio de seu representante legal, infra-assi	inado, apre	esenta a s	eguinte propos	ta comercial:

ITEM	QTD.	UNI	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR	VALOR
1115111		D.			UNITÁRIO	TOTAL
1	5.000	KG	CARNE BOVINA - COXÃO DURO - EM			
			CUBOS - RESFRIADA : O produto deverá ser			
			fresco, refrigerado, de abate recente de gado			
			sadio, desossado e limpo. O produto deverá			
			apresentar aspecto firme, não amolecido e nem			
			pegajoso; cor própria; sem manchas			
			esverdeadas; com cheiro e sabor próprios; sem			
			sujidades, parasitas e larvas. O produto deve			
			estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas			
			Técnicas para Produtos "IN NATURA";			
			Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20			
			de outubro de 1978). O produto deverá ser			
			embalado em embalagem plástica flexível,			
			atóxica, resistente, transparente, em pacotes			
			com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido da			
			Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de			
			cartilagens e isenta de ossos e com, no máximo,			
			5% do peso em gordura; sem aparas, sebo e			
			aponevroses; e reembalada em caixa de papelão			
			padronizada, lacrada e em perfeito estado de			
			conservação (limpa e seca). O produto deverá			
			ser entregue com temperatura de, no máximo,			
			+5°C. No rótulo da embalagem deverão constar			
			as especificações do produto conforme a			
			legislação vigente (Ministério da Saúde -			
			ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e			
			Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e			
			informações sobre a procedência do mesmo,			
			validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal, etc. O produto não poderá			
			ter data de processamento e empacotamento			
			superior a 2 dias.			
2	8.000	KG	CARNE BOVINA - MÚSCULO TRASEIRO			
	0.000	NU	-PRIMEIRA QUALIDADE - MOÍDA -			
			RESFRIADA: O produto deverá ser fresco,			
			refrigerado, de abate recente de gado sadio,			
			desossado e limpo. O produto deverá apresentar			
			aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso;			
			cor própria; sem manchas esverdeadas; com			
			cheiro e sabor próprios; sem sujidades, parasitas			
			e larvas. O produto deve estar de acordo com as			
			NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos			
	l	l				<u> </u>



Prefeitura Municipal de Catiguá CNPJ: 45.124.344/0001-40



					ALHO, INOVAÇÃO E PR CATIGUÁ NO RUMO CE 2025-2028	
			"IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido da Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com, no máximo, 5% do peso em gordura, e reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no, máximo, +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da		CATIGUA NO RUMO CE 2025-2028	ERTO
			Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal, etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 dias.			
3	5.000	KG	CARNE BOVINA - PATINHO - EM FATIAS: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso; cor própria; sem manchas esverdeadas; com cheiro e sabor próprios; sem sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978). O produto deverá ser embalado em embalagens tipo "cryovac", atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg cada (conforme pedido da Nutricionista), limpa, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com, no máximo, 5% do peso em gordura, e reembalada em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal, etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 2 diace			
4	3.000	KG	dias. CORTES CONGELADOS DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA INTEIRAS, SEM TEMPERO: O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica, transparente, atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e			



Prefeitura Municipal de Catiguá CNPJ: 45.124.344/0001-40



CATIGUÁ NO RUMO CERTO

					CATIGUA NO RUMO CE
			armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data		
			de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da		
			embalagem e da caixa). Temperatura na		
			entrega de -18°C. O produto deve estar de		
			acordo com as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas		
			para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e		
			Carnes - Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de		
			1978). No rótulo da embalagem deverão constar		
			as especificações do produto conforme a		
			legislação vigente (Ministério da Saúde -		
			ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e		
			Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal,		
			Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e		
			informações sobre a procedência do mesmo. Os		
			produtos solicitados deverão ter nível de		
			hidratação (adição de água) estabelecido em		
			média de 6% e máximo de 8%, de acordo com		
			a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do		
			Departamento de Inspeção de Produtos de		
			Origem Animal. Os produtos deverão		
			apresentar aspecto próprio, carne não amolecida		
			e nem pegajosa, cor própria e sem manchas,		
			cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitas e larvas. O produto não poderá ter data de		
			processamento e empacotamento superior a 7		
			dias. O produto deverá ter prazo de validade de		
			no mínimo 03 meses.		
5	3.000	KG	CORTES CONGELADOS DE FRANGO -		
	3.000	I NO	SASSAMI: O produto deverá ser embalado em		
			embalagem primária plástica, transparente,		
			atóxica, lacrada, resistente, de, no máximo, 2 kg		
			cada, que confira ao produto a proteção		
			adequada de transporte e armazenamento, e		
			embalagem secundária de caixas de papelão		
			lacradas em perfeito estado de conservação,		
			limpas e secas, contendo as seguintes		
			informações: nome do fabricante, produto,		
			temperatura em que deve ser mantido e		
			armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data		
			de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da		
			embalagem e da caixa), temperatura na entrega		
			de - 18°C. O produto deve estar de acordo com		
			as NTAs 1, 2 e 3 (Normas Técnicas para		
			Produtos "IN NATURA"; Rotulagem e Carnes		
			- Decreto nº 12.486 de 20 de outubro de 1978).		
			No rótulo da embalagem deverão constar as		
			especificações do produto conforme a		
			legislação vigente (Ministério da Saúde -		
			ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e		
			Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal,		
			Estadual ou Municipal - SIF/SISP/SIM) e		
			informações sobre a procedência do mesmo. Os produtos solicitados deverão ter nível de		
			hidratação (adição de água) estabelecido em média de 6% e máximo de 8%, de acordo com		
			a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do		
			Departamento de Inspeção de Produtos de		
			Origem Animal. Os produtos deverão		
			apresentar aspecto próprio, carne não amolecida		
			e nem pegajosa, cor própria e sem manchas,		
1			cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos		
		l			Ì
			e larvas O produto não poderá ter data de		
			e larvas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7		
			processamento e empacotamento superior a 7		



Prefeitura Municipal de Catiguá CNPJ: 45.124.344/0001-40



CATIGUÁ NO RUMO CERTO

					2025-2028
6	2.000	KG	SALSICHA TIPO HOT DOG - 1 ^a		
			QUALIDADE: Produto preparado com carnes,		
			toucinhos e condimentos, não contendo aves na		
			composição, perfeitamente triturados e		
			misturados; embutidos adequadamente; onde		
			cada unidade pese, aproximadamente, 50		
			gramas; acondicionadas em sistema cryovac;		
			com embalagens de, no máximo, 3 kg cada. As		
			embalagens deverão estar íntegras e devem		
			conferir ao produto a proteção adequada de		
			transporte e armazenamento; com temperatura		
			na entrega entre +3°C e +5°C. O produto		
			solicitado deverá apresentar rotulagem de		
			acordo com a legislação vigente (Ministério da		
			Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura,		
			Pecuária e Abastecimento), e suas		
			características deverão estar de acordo com a		
			NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes		
			Preparadas Embutidas - Decreto nº 12.486 de		
			20/10/1978), e de acordo com a Instrução		
			Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que		
			aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade		
			e Qualidade de Carne Mecanicamente		
			Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de		
			Salsicha". No rótulo da embalagem deverão		
			constar as especificações do produto conforme		
			a legislação vigente, com identificação do SIF		
			ou SISP. O produto não poderá ter data de		
			processamento e empacotamento superior a 7		
			dias. O produto deverá ter prazo de validade de		
			no mínimo 03 meses.		
7	2000	KG	FILÉ DE TILÁPIA: Filé in natura, sem adição		
,	2000	110	de sal e temperos: pesando 120 a 140 gramas		
			inteiros; com corte em "V"; sem manchas; sem		
			espinhas; sem pele. Embalado à vácuo;		
			congelado; com prazo de validade igual ou		
			superior a 5 meses a contar da data de entrega.		
			Embalagem primária em sacos de polietileno		
			transparente com arte impressa; cada saco		
			pesando 02 Kg. O produto deverá ser		
			entregue com temperatura de, no máximo,		
			+5°C.		
8	3.000	KG	CARNE SUÍNA TIPO COPA LOMBO: Em		
		-	cubos congelados (kg); proveniente de machos		
			da espécie suína; sadios; abatidos sob inspeção		
			veterinária; durante o processo deve ser		
			realizada a aparagem (eliminação dos excessos		
			de gordura cartilagem e aponevrose); os cubos		
			deverão ter aproximadamente 3cmx3cmx3cm;		
			livre de parasitas e de qualquer substância		
			contaminante que possa alterá-la ou encobrir		
			alguma alteração. A amostra deverá ser em		
			embalagem original do produto. Embalagem e		
			peso: O produto deverá estar congelado,		
			embalado em embalagem primária em plástico		
			flexível, atóxica, resistente, transparente, com		
			peso de 1 e 5 kgs. Embalagem íntegra, sem		
			sinais de rachaduras na superfície, sem furos e		
			sem acúmulos de água, protegida externamente		
			em caixa de papelão rotulada reforçada, com as		
			abas superior e inferior totalmente lacradas.		
			Não serão aceitas embalagens defeituosas que		
			exponham o produto à contaminação e/ou		
			deterioração. Exige-se ficha técnica. O		
			produto deverá ser entregue com		
			temperatura de, no máximo, +5°C.		
L	l .	l	remperatura ac, no manino, To C.	l .	1



CATIGUÁ NO RUMO CERTO

CNPJ: 45.124.344/0001-40

				2025-2028
9	2.000	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO: Filé de peito	
			de frango temperado, cozido e desfiado; Isento	
			de pele, ossos, cartilagem, gordura e corpos	
			estranhos. Prazo de validade: 120 (cento e vinte)	
			dias. Distribuído em pacotes. Cada caixa	
			contendo 12kg/líquido. Exige-se ficha técnica.	
			O produto deverá ser entregue com	
			temperatura de, no máximo, +5°C.	

		O produto deverá ser entregue com temperatura de, no máximo, +5°C.		
VALO	R TOTAL (GERAL: R\$()

OBS. 01: Se houver divergência ou discrepância entre os valores unitário e total, prevalecerá sempre o VALOR UNITÁRIO.

OBS. 02: Nos valores propostos acima, estão inclusos todos e quaisquer encargos inerentes ao fornecimento objeto desta proposta, tais como: tributos, taxas, transportes, carregamento, descarregamento, encargos sociais, trabalhistas, frete, seguro, e outros que, direta e indiretamente, incidam sobre o perfeito e integral cumprimento da proposta apresentada.

CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO: As condições que envolvem o fornecimento dos produtos (prazos, locais de entrega etc.), bem como o respectivo pagamento, devem seguir as disposições expressas no edital.

PRAZO DE VALIDADE DESTA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados da data limite para apresentação das propostas nesta licitação, sendo considerado prorrogado automaticamente, por iguais e sucessivos períodos até o término do processamento da respectiva licitação.

DECLARAÇÕES QUE ACOMPANHAM A PROPOSTA DE PREÇOS: A empresa licitante, autora desta proposta de preços, DECLARA, para os devidos fins e efeitos de direito que as mercadorias ofertadas nesta proposta comercial, atendem fielmente às disposições do Edital e dos anexos do respectivo Pregão Eletrônico e são de primeira qualidade.

DECLARA, ainda, sob as penas da lei, em especial quanto ao artigo 299, do Código Penal Brasileiro, que:

- a proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela licitante, e o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação quanto a participar ou não da referida licitação;
- o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da respectiva licitação antes da adjudicação do objeto da referida licitação;



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura Municipal de Luiz Antônio SP, antes da abertura oficial das propostas; e
- está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_	, de de 2025.
	ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL
NOME:	
DC No	CDF Nº



CNPJ: 45.124.344/0001-40



ANEXO III - DECLARAÇÕES

(papel timbrado da empresa)

	~	^	
REFERENTE:	: PREGAO E	LETRONICO	N° 001/2025

A empresa: (razão social), devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº com sede na (endereço completo), por intermédio de seu representante legal,
infra-assinado, e para os fins de cumprimento do exigido no Pregão Eletrônico nº 001/2025,
DECLARA que:
a) que atende às exigências do edital quanto aos requisitos de habilitação (art. 63, I, da Lei nº
<u>14.133/2021</u>).
b) que cumpre a determinação 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 14.133/2021.
c) não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menor de 18 (dezoito) anos, e qualquer
trabalho a menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze)
anos;
d) possui aptidão financeira para a execução do contrato e que a sua PROPOSTA DE PREÇO
compreende a integralidade dos custos para atendimento de eventuais 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;
e) atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único, art. 117,
Constituição do Estado), somente para as licitantes com sede ou matriz no Estado de São Paulo;
f) inexiste qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada
inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensa de contratar com
a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes;
g) para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da
assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou
se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do
processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador,
de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;
h) para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da
assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do
plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.
Por ser expressão da verdade, firmo a presente.
,dede 2025.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL



CNPJ: 45.124.344/0001-40



<u>ANEXO IV – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS</u>

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2025

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios (carne bovina, frango e peixe) para preparo da merenda escolar de alunos rede municipal de ensino de Catiguá/SP, bem como para alunos da Escola Estadual Antônio Carlos, com entrega parcelada, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Termo de Referência, do edital do Processo Administrativo nº 010/2025 - Pregão Eletrônico nº 001/2025, que é parte integrante desta, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Fornecedor: (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
Item do TR	Quant. Máxima	Quant. Mínima	Unid.	Especificação	Valor unitário		

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



CNPJ: 45.124.344/0001-40



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

- 3.1. O órgão gerenciador será a Administração Municipal de Catiguá SP.
- 3.2. Além do órgão gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

- 4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.
- 4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

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

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 5.1.1. No caso de ser formalizado contrato decorrente da ata de registro de preços, a sua vigência será estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;
- 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
- 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
- 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
- 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS.

- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da



CNPJ: 45.124.344/0001-40



ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
- 6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS.

- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
- 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
- 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
- 7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS.

- 8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado; ou
- 8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 88.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
- 8.4.1. Por razão de interesse público;
- 8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES.

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7°, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8°, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10. CONDIÇÕES GERAIS.

- 10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
- 10.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, esta Ata foi lavrada em --- (-----) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Catiguá - SP, -- de ----- de 2025.

XXXXXXXXXX PREFEITO MUNICIPAL

Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

TESTEMUNHAS:		
1-		
2-	 	



CNPJ: 45.124.344/0001-40



APÊNDICE 1 DO ANEXO IV

CADASTRO RESERVA 1:

FORNECEDORES QUE ACEITARAM IGUALAR OS VALORES OFERTADOS PELA LICITANTE VENCEDORA

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

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante):								
Item	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)		Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade
1								
2								



CNPJ: 45.124.344/0001-40



APÊNDICE 2 DO ANEXO IV

CADASTRO RESERVA 2: FORNECEDORES QUE MANTIVERAM SUA PROPOSTA ORIGINAL

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

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante):								
Item	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade
1								
2								



CNPJ: 45.124.344/0001-40



ANEXO V - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025

O MUNICÍPIO DE CATIGUÁ, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 45.124.344/0001-40, pessoa
jurídica de direito público, com sede na Avenisa José Zancaner, nº 312, Centro - CEP 15.872-
018, na cidade de Catiguá, Estado de São Paulo, neste ato representado por seu Prefeito
Municipal, Senhor XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominado
CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob no
sediado(a) na, doravante designado CONTRATADA, neste ato
representado(a) por, conforme atos constitutivos da empresa, tendo em
vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº
14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente
Contrato, decorrente do Processo Administrativo nº 010/2025 - Pregão Eletrônico nº 001/2025,
mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O presente contrato tem por objeto o Registro de Preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios (carne bovina, frango e peixe) para preparo da merenda escolar de alunos rede municipal de ensino de Catiguá/SP, bem como para alunos da Escola Estadual Antônio Carlos, com entrega parcelada, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Termo de Referência, do edital do Processo Administrativo nº 010/2025 - Pregão Eletrônico nº 001/2025, que é parte integrante desta, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

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

Fornecedor: (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)

Item Quant. Quant. Unid. Especificação Valor unitário TR

- 1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
- 1.2.1. O Termo de Referência:
- 1.2.2. O Edital da Licitação;
- 1.2.3. A Proposta do contratado;
- 1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

- 2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, prorrogável, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.
- 2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.3. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ ------, perfazendo o valor total de R\$ ------.
- 5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontramse definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/_ (DD/MM/AAAA).
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado:
- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) , a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30(trinta) dias.
- 8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



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

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.
- 9.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT;
- 9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;



CNPJ: 45.124.344/0001-40



- 9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (<u>art. 116</u>, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo iustificado:
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- **I. Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2°, da Lei nº 14.133, de 2021);
- **II. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4°, da Lei n° 14.133, de 2021);



CNPJ: 45.124.344/0001-40



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

IV. Multa:

- (1) moratória de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- (a) O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão 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, respeitados o contraditório e a ampla defesa.
- (2) compensatória de 30 % (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 1.1. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante.
- 1.2. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 1.2.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 1.2.2. 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, conforme o caso.
- 1.2.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 1.3. 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.
- 1.4. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1°):
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 1.5. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 1.6. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)



CNPJ: 45.124.344/0001-40



1.7. 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 14.133/21.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 12.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
- 12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
- 12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 12.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei Federal 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 12.2.2. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 12.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:
- 12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 12.3.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da Prefeitura Municipal deste exercício, na dotação abaixo discriminada: 02.07 Departamento de Educação— 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino — 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 01 Tesouro — Ficha 194; 02.07 Departamento de Educação— 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino — 3.3.90.30 Material de Consumo- Fonte de Recurso - 02 Transferências e Convênios Estaduais-Vinculados — Ficha 195; 02.07 Departamento de Educação— 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino — 3.3.90.30 Material de



CNPJ: 45.124.344/0001-40



Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 196; 02.07 Departamento de Educação— 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 197; 02.07 Departamento de Educação-12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 198; 02.07 Departamento de Educação 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 199; 02.07 Departamento de Educação-12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 200; 02.07 Departamento de Educação 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 201; 02.07 Departamento de Educação-12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 202; 02.07 Departamento de Educação— 12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 203; 02.07 Departamento de Educação-12.306.0006.2040 Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino – 3.3.90.30 Material de Consumo / Fonte de Recurso: 05 Transferências e Convênios Federais - Vinculados - Ficha 204.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA- FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Tabapuã, Estado de São Paulo, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação.



e Catigua

TRABALHO, INOVAÇÃO E PROGRESSO:
CATIGUÁ NO RUMO CERTO
2025-2028

CNPJ: 45.124.344/0001-40

E por estarem justas e acertadas, as partes firmam o presente instrumento, em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

Catiguá - SP, -- de ----- de 2025.

MUNICÍPIO DE CATIGUÁ CONTRATANTE ------ Prefeito Municipal

RAZÃO SOCIAL CONTRATADA Nome do Representante Legal – Função

Testemunhas:

1.

2.



CNPJ: 45.124.344/0001-40



ANEXO VI- TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)

CONTRATANTE:
CONTRATADO:
CONTRATO Nº (DE ORIGEM):
OBJETO:
Dela massanta TEDMO más abaixa identificadas.
Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:
1. Estamos CIENTES de que:
a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado
de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de
interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo
Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem
a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico
do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (https://doe.tce.sp.gov.br/), em conformidade com o
artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então,
a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) as informações pessoais dos responsáveis pela <u>contratante</u> e interessados estão cadastradas
no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP - CadTCESP", nos termos previstos
no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral"
anexa(s);
e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.
2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:
a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente
publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer
o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.
LOCAL e DATA:
AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome:
Cargo:
CPF:
RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:
Nome:
Cargo:
CPF:Assinatura:
Assinatura.



TRABALHO, INOVAÇÃO E PROGRESSO:
CATIGUÁ NO RUMO CERTO
2025-2028

CNPJ: 45.124.344/0001-40

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJI	JSTE:
Pelo contratante:	
Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Assinatura:	
Pela contratada:	
Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Assinatura:	
ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTR	ATANTE:
Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Assinatura:	
GESTOR(ES) DO CONTRATO:	
Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Assinatura:	
DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):	
Tipo de ato sob sua responsabilidade:	
Nome:	
Cargo:	
CPF:	
Assinatura:	



CNPJ: 45.124.344/0001-40



ANEXO VII - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

PROCESSO ADMINISTRATIVO № 010/2025 PREGÃO ELETRÔNICO № 001/2025

CONTRATANTE: CNP.J N°

CONTRATADA: CNPJ Nº

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): DATA DA ASSINATURA: VIGÊNCIA: OBJETO: VALOR (R\$):

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

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)



CNPJ: 45.124.344/0001-40



AVISO DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 010/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025 EDITAL Nº 001/2025 TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNE BOVINA, FRANGO E PEIXE) PARA PREPARO DA MERENDA ESCOLAR DE ALUNOS REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CATIGUÁ/SP, BEM COMO PARA ALUNOS DA ESCOLA ESTADUAL ANTÔNIO CARLOS, COM ENTREGA PARCELADA, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA.

LEGISLAÇÃO: Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal nº 092, de 28 de dezembro 2023, e demais legislações aplicáveis, com suas posteriores alterações e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

DATA DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 25 DE MARÇO DE 2025.

HORÁRIO: 09H00MIN00SEG, HORÁRIO DE BRASÍLIA - DF.

ENTREGA DAS PROPOSTAS: ATÉ 08H30MIN, DO DIA 25 DE MARÇO DE 2025.

LOCAL: BLL COMPRAS - https://bllcompras.com/Home/Login

EDITAL NA ÍNTEGRA: Cópia do Edital ou maiores informações, poderão ser obtidos no Setor de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Catiguá - SP, pelo telefone: (17) 3564-9500, de segunda à sexta-feira e pelos Sites: www.catigua.sp.gov.br e www.bllcompras.com, pelo e-mail: licitacao@catigua.sp.gov.br e suporte ao Fornecedor da BLL Compras (41) 3097-4600 / contato@bll.org.br.

Catiguá - SP, 10 de Março de 2025.

CLAUDEMIR JOSÉ GRAVA Prefeito do Município de Catiguá