

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025 (RETIFICADO)

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23885/2025

OBJETO DA LICITAÇÃO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES BOVINA, DE AVES, SUÍNA E PEIXES), EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JANDIRA.

LICITAÇÃO: AMPLA PARTICIPAÇÃO COM RESERVA DE COTA PARA ME/EPP.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE.

MODO DE DISPUTA: ABERTO

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 11.561.992,32 (ONZE MILHÕES E QUINHENTOS E SESENTA E UM MIL E NOVECENTOS E NOVENTA E DOIS REAIS E TRINTA E DOIS CENTAVOS)

COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS: as pesquisas de preços utilizadas na composição do orçamento estarão disponíveis para consulta no processo, visando garantir a devida transparência e a integridade do procedimento licitatório.

Data do início do prazo para envio de propostas: 07/10/2025 às 09h00min.

Data de recebimento das propostas até: 21/10/2025 às 09h00min.

Data da abertura da sessão e análise das propostas: 21/10/2025 às 09h01min.

Torna público que o Município de Jandira, por meio da Diretoria de Compras e Licitações, sediada a Rua: Elton Silva, 1000 - Centro - CEP: 06600-025 - Jandira - SP, telefone: (11) 4619-8529, e-mail: licitacoes@jandira.sp.gov.br, realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 4.787 de 01 de Março de 2024, da Lei Complementar nº 123 de 2006 e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação trata-se da **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES BOVINA, DE AVES, SUÍNA E PEIXES), EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JANDIRA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

LOTE 1 - CARNE BOVINA - AMPLA PARTICIPAÇÃO						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	QTDE ANUAL	VALOR MÉDIO MENSAL	VALOR MÉDIO ANUAL

1	Carne bovino, água e ora-pro-nobis, sem adição de sal, em formato de almôndegas com 15 a 25 gramas cada unidade, sendo aceito uma variação no peso individual de até 7%. proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com	kg	R\$ 40,65	11.400	R\$ 38.617,50	R\$ 463.410,00
---	---	----	-----------	--------	---------------	----------------

	etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
2	Carne bovino de dianteiro, obtida de exclusivamente do corte Paleta em iscas , proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, levemente temperada com sal, temperos e especiarias naturais (isento de pimenta), em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a	kg	R\$ 51,33	20.689,10	R\$ 88.414,29	R\$ 1.061.971,50

	2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
3	Carne bovino coxão em cubos , com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a	kg	R\$ 55,15	20.689,10	R\$ 95.083,65	R\$ 1.141.003,86

	2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
4	Carne bovino de lagarto congelado individualmente, em iscas (floculado) cortado filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e 0,3 a 0,5 de espessura, levemente temperado com especiarias naturais contendo tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho e gengibre em pó, o produto não poderá conter glúten, deverá ser sem qualquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizante e corantes, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve	kg	R\$ 58,61	26.689,10	R\$ 101.049,01	R\$ 1.212.588,15

	apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
5	Carne bovino patinho moído proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de ex-	kg	R\$ 52,10	20.533,30	R\$ 89.148,74	R\$ 1.069.784,93

	sudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
6	Carne bovino raggu com recortes Bovinos (Patinho) moído, temperado com: água (7,5%), páprica doce em pó, aipo marrom, tomate em pó, cebola em pó, sal, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não	kg	R\$ 55,45	11.400	R\$ 52.677,50	R\$ 632.130,00

	amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
7	Carne bovino de bife a rolê recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos	kg	R\$ 63,07	11.400	R\$ 59.916,50	R\$ 718.998,00

	aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
VALOR TOTAL						R\$ 6.299.886,44

LOTE 2 - CARNE BOVINA - RESERVA DE COTA PARA ME/EPP						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	QTDE ANUAL	VALOR MÉDIO MENSAL	VALOR MÉDIO ANUAL
1	Carne bovino, água e ora-pro-nobis, sem adição de sal, em formato de almôndegas com 15 a 25 gramas cada unidade, sendo aceito uma variação no peso individual de até 7%. proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem	kg	R\$ 40,65	600	R\$ 2.032,50	R\$ 24.390,000

	que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
2	Carne bovino de dianteiro, obtida de exclusivamente do corte Paleta em iscas , proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, levemente temperada com sal, temperos e especiarias naturais (isento de pimenta), em con-	kg	R\$51,33	1.088,90	R\$ 4.657,76	R\$ 55.893,23

	dições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
3	Carne bovino coxão em cubos , com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e	kg	R\$55,15	1.088,90	R\$ 5.004,40	R\$ 60.052,83

	padronizados, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
--	--	--	--	--	--	--

4	Carne bovino de lagarto congelado individualmente, em iscas (floculado) cortado filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e 0,3 a 0,5 de espessura, levemente temperado com especiarias naturais contendo tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho e gengibre em pó, o produto não poderá conter glúten, deverá ser sem qualquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizante e corantes, proveniente de animais saudáveis, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas	kg	R\$ 58,61	1.088,90	R\$ 5.279,29	R\$ 63.351,54
---	--	----	-----------	----------	--------------	---------------

	com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
5	Carne bovino patinho moído proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com	kg	R\$52,10	1.080,70	R\$ 4.692,03	R\$ 56.304,47

	indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
6	Carne bovino raggu com recortes Bovinos (Patinho) moído, temperado com: água (7,5%), páprica doce em pó, aipo marrom, tomate em pó, cebola em pó, sal, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no	kg	R\$55,45	600	R\$ 2.772,50	R\$ 33.270,00

	máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
7	Carne bovino de bife a rolê recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a ob-	kg	R\$63,07	600	R\$ 3.153,50	R\$ 37.842,00

	tenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
VALOR TOTAL						R\$ 331.104,07

LOTE 3 - CARNE DE AVES (SEMI - PROCESSADOS)- AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UN- IDA DE ME DID A	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	QTDE ANUAL	VALOR MÉDIO MENSAL	VALOR MÉDIO ANUAL
1	Filé de peito de frango , sem pele e sem osso com congelado pelo sistema IQF. O produto deverá ser composto de filé de frango sem osso e sem pele, obtido a partir de animais sa-	kg	R\$ 36,84	10.060	R\$ 30.884,20	R\$ 370.610,40

	diós e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
2	Empanado de frango com legumes, obtido através de recortes de filé de peito ou coxa e sobrecoxa, cms (carne mecanicamente separada) farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, pts (proteína testurizada de soja), proteína isolada de	kg	R\$33,21	7.200	R\$ 19.926,00	R\$ 239.112,00

soja, cms (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais, (cenoura, brócolis e milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácido graxos, corante natural de urucum, corante natural caramelo, polifosfato de sódio, espessante goma guar, realçador de sabor glutamato monossódico, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2,5 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com					
--	--	--	--	--	--

	etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
3	Peito de frango em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados, temperado Congelado pelo sistema IQF. O produto deverá ser composto de peito de frango sem osso e sem pele, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, levemente temperada com sal, temperos e especiarias naturais (isento de pimenta). O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se em cubos, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do	kg	R\$36,59	10.060	R\$ 30.674,62	R\$ 368.095,40

	produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
4	Filezinho de frango Sassami , obtido a partir de animais saudáveis e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas kg de identificação. Validade mínima de 12 meses.	kg	R\$36,34	10.060	R\$ 30.465,03	R\$ 365.580,40
5	Bife a rolê de carne de frango recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isen-	kg	R\$59,23	7.200	R\$ 35.538,00	R\$ 426.456,00

	to de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
6	Coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob ins-	kg	R\$37,63	12.072	R\$ 37.855,78	R\$ 454.269,36

	peção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
7	Peito de frango em iscas, sem pele e sem osso obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens,	kg	R\$37,11	186	R\$ 575,21	R\$ 6.902,46

	ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
VALOR TOTAL						R\$ 2.231.026,02

LOTE 4 - CARNE DE AVES (SEMI - PROCESSADOS)- RESERVA DE COTA PARA ME/EPP						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	QTDE ANUAL	VALOR MÉDIO MENSAL	VALOR MÉDIO ANUAL
1	Filé de peito de frango, sem pele e sem osso com congelado pelo sistema IQF. O produto deverá ser composto de filé de frango sem osso e sem pele, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um conge-	kg	R\$36,84	1.118	R\$ 3.432,26	R\$ 41.187,12

	lamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
2	Empanado de frango com legumes , obtido através de recortes de filé de peito ou coxa e sobrecoxa, cms (carne mecanicamente separada) farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, pts (proteína testurizada de soja), proteína isolada de soja, cms (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de	kg	R\$33,21	800	R\$ 2.214,00	R\$ 26.568,00

mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais, (cenoura, brócolis e milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácido graxos, corante natural de urucum, corante natural caramelo, polifosfato de sódio, espessante goma guar, realçador de sabor glutamato monossódico, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2,5 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e quali-					
--	--	--	--	--	--

	dade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
3	Peito de frango em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados, temperado Congelado pelo sistema IQF. O produto deverá ser composto de peito de frango sem osso e sem pele, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, levemente temperada com sal, temperos e especiarias naturais (isento de pimenta). O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se em cubos, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identifica-	kg	R\$36,59	1.118	R\$ 3.408,97	R\$ 40.907,62

	ção. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
4	Filezinho de frango Sassami , obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade míni-	kg	R\$36,34	1.118	R\$ 3.385,68	R\$ 40.628,12

	ma de 12 meses.					
5	Bife a rolê de carne de frango recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de	kg	R\$59,23	800	R\$ 3.948,66	R\$ 47.384,00

	identificação. Validade mínima de 12 meses.					
6	Coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	kg	R\$37,63	1.341	R\$ 4.205,15	R\$ 50.461,83
7	Peito de frango em iscas,	kg	R\$37,11	21	R\$ 64,94	R\$ 779,31

	sem pele e sem osso obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
VALOR TOTAL						R\$ 247.916,00

LOTE 5 - PESCADOS (SEMI - PROCESSADOS)- AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO	QTDE ANUAL	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO ANUAL
------	-----------	---------	-------------	------------	-------------	-------------------

		ME- DIDA	UNITÁRIO		MENSAL	
1	Cação, em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados. Congelado pelo sistema IQF. Peixe cação, limpos, eviscerados, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	kg	R\$56,99	9900	R\$ 47.016,75	R\$ 564.201,00
2	Pirarucu , em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados. Congelado pelo sistema IQF. Peixe pirarucu, limpos, evis-	kg	R\$64,64	4500	R\$ 24.240,00	R\$ 290.880,00

	cerados, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
3	Filé de Tilápia. Congelado pelo sistema IQF. Tilápia, limpas, evisceradas, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	kg	R\$68,67	7200	R\$ 41.202,00	R\$ 494.424,00

	tando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
4	Filé de peixe Tilápia em iscas (<i>Oreochromis niloticus</i>), com farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), farinha de arroz, gordu-	kg	R\$66,67	1800	R\$ 10.000,50	R\$ 120.006,00

	ra vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631). Filé de tilápia, limpos, eviscerados, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 700 a 2,5 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
VALOR TOTAL						R\$ 1.469.511,00

LOTE 6 - PESCADOS (SEMI - PROCESSADOS)- RESERVA E COTA PARA ME/EPP						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	QTDE ANUAL	VALOR MÉDIO MENSAL	VALOR MÉDIO ANUAL
1	Cação, em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados. Congelado pelo sistema IQF. Peixe cação, limpos, eviscerados, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	kg	R\$56,99	1.100	R\$ 5.224,08	R\$ 62.689,00

2	Pirarucu, em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados. Congelado pelo sistema IQF. Peixe pirarucu, limpos, eviscerados, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	kg	R\$64,64	500	R\$ 2.693,33	R\$ 32.320,00
3	Filé de Tilápia. Congelado pelo sistema IQF. Tilápia, limpas, evisceradas, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em con-	kg	R\$68,67	800	R\$ 4.578,00	R\$ 54.936,00

	dições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
4	Filé de peixe Tilápia em iscas (<i>Oreochromis niloticus</i>), com farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e acidofólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b), solução ligante (Farinha de trigo fortificada	kg	R\$66,67	200	R\$ 1.111,17	R\$ 13.334,00

com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), farinha de arroz, gordura vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631). Filé de tilápia, limpos, eviscerados, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 700 a 2,5 kg. embalagem secundária:					
---	--	--	--	--	--

	caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
VALOR TOTAL						R\$ 163.279,00

LOTE 7 - SUÍNO (SEMI - PROCESSADOS)- AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	QTDE ANUAL	VALOR MÉDIO MENSAL	VALOR MÉDIO ANUAL
1	Carne Suína semi processada; Pernil em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados, congelada; transportada e conservada a temperatura de - 12°C ou mais frio; congelado pelo sistema IQF; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de ossos, cartilagens, hematomas, parasitas; ou qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	kg	R\$36,83	12040,2	R\$ 36.953,38	R\$ 443.440,56
2	Bife a rolê de carne suíno , recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos	kg	R\$57,48	3612,06	R\$ 17.301,77	R\$ 207.621,20

	perfurantes, congelada; transportada e conservada a temperatura de -12°C ou mais frio; congelado pelo sistema IQF; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de ossos, cartilagens, hematomas, parasitas; ou qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
3	Lombo suíno , contendo farinha para empanar (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho*, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (ins 500ii) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471) e corante natural de urucum (ins160b)), solução ligante (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar e espessantes goma guar (ins 412) e goma xantana (ins 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta	kg	R\$47,94	1800	R\$ 7.191,00	R\$ 86.292,00

	preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (ins 451i)), antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621). Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada, aveia, peixe e derivados de leite, congelado; transportada e conservada a temperatura de -12°C ou mais frio; congelado pelo sistema IQF; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de ossos, cartilagens, hematomas, parasitas; ou qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 700 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
VALOR TOTAL						R\$ 737.353,76

LOTE 8 - SUÍNO (SEMI - PROCESSADOS)- RESERVA DE COTA PARA ME/EPP

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	QTDE ANUAL	VALOR MÉDIO MENSAL	VALOR MÉDIO ANUAL
1	Carne Suína semi processada; Pernil em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados, congelada; transportada e con-	kg	R\$36,83	1.338	R\$ 4.106,55	R\$ 49.278,54

	servada a temperatura de -12°C ou mais frio; congelado pelo sistema IQF; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de ossos, cartilagens, hematomas, parasitas; ou qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
2	Bife a rolê de carne suíno, recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, congelada; transportada e conservada a temperatura de -12°C ou mais frio; congelado pelo sistema IQF; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de ossos, cartilagens, hematomas, parasitas; ou qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	kg	R\$57,48	401	R\$ 1.920,79	R\$ 23.049,48

	dária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
3	Lombo suíno , contendo farinha para empanar (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho*, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (ins 500ii) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471) e corante natural de urucum (ins160b)), solução ligante (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar e espessantes goma guar (ins 412) e goma xantana (ins 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (ins 451i)), antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621). Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada, aveia, peixe e derivados de leite, congelado; transportada e conservada a temperatura de -12°C ou mais frio; congelado pelo sistema IQF; com aspecto,	kg	R\$47,94	200	R\$ 799,00	R\$ 9.588,00

cor, odor e sabor próprios; livre de ossos, cartilagens, hematomas, parasitas; ou qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 700 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.						
VALOR TOTAL						R\$ 81.916,02

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 11.561.992,32 (ONZE MILHÕES E QUINHENTOS E SESENTA E UM MIL E NOVECENTOS E NOVENTA E DOIS REAIS E TRINTA E DOIS CENTAVOS).

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br.

2.2. 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.

2.3. 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.

2.4. Não poderão disputar esta licitação:

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

2.4.2. autor do termo de referência, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.4.3. 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;

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

2.4.5. 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;

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

2.4.7. 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;

2.4.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

2.4.10. 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 n.º 14.133, de 2021.

2.5. O impedimento de que trata o item 2.4.4 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.

2.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.4.2 e 2.4.3 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.

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

2.8. O disposto nos itens 2.4.2 e 2.4.3 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.

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

2.10. A vedação de que trata o item 2.4.8 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.

2.11. Será admitida a participação de pessoas jurídicas em Consórcio, nos termos do art. 15 da lei 14.133, de 2021.

2.11.1 Será vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada, nos termos do art 15, inc. IV, da lei nº 14.133, de 2021.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço** ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas.

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

3.2.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

3.2.2. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado 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;

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

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

3.2.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

3.3. 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

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

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

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

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ao 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.6. 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.

3.7. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

3.8. 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.

3.9. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

4. DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA

4.1 As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu “**Sala de Disputa**”, no campo das licitações na coluna (menu) da etapa “**Aberto para receber propostas**”.

4.1.1. O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando “enviar proposta”.

4.1.2. O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

4.1.3 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

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

4.3. 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.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.

4.5. 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.

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

4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta. Os documentos de habilitação não poderão ser excluídos ou alterados a partir do prazo em que recebimentos das propostas estiver encerrado.

4.8. 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.

4.9. 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.

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

4.11. Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

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

4.13. Quando for exigido pelo Pregoeiro, **o licitante deverá preencher a ficha técnica do produto ou serviços, juntamente com as informações adicionais.** A ficha técnica, quando obrigatória, será enviada através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante.

4.13.1. **O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, sob pena de desclassificação.**

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

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

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

5.3. Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.

5.3.1. **Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.**

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

5.3.3.

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

5.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

5.6. 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.

5.7. O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR TOTAL DE CADA LOTE.**

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

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

5.10. **O intervalo mínimo de diferença de valores** ou percentuais entre os lances, **que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta** que cobrir a melhor oferta deverá ser de:

R\$ 500,00 (QUINHENTOS REAIS) PARA OS LOTES 1, 3, 5 e 7.

R\$ 100,00 (CEM REAIS) PARA OS LOTES 2, 4, 6, e 8.

5.11. O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA “ABERTO”**.

5.12. No pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA “ABERTO”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12.1. 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.

5.12.2. 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.

5.12.3. 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.

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

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

5.14. 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.

5.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 3 (três) horas 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.

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

5.17. Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.17.1 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.

5.17.2 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.

5.17.3 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.

5.17.4 Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.

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

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

5.17.5.2 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;

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

5.17.5.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (*compliance*), conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.17.6.1 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;

5.17.6.2 empresas brasileiras;

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

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

5.18. 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.

5.18.1 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.

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

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

5.19. **Será desclassificada a proposta que:**

5.19.1 conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

5.20. **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.**

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

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

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

5.21. 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.

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

5.21.2 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.

5.21.3 **O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, redefina o valor final na ficha técnica da plataforma e anexe o arquivo da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio do Sistema, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital.**

5.21.4 **É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.**

5.22 Nas licitações para a aquisição de bens de natureza divisível, e desde que não haja prejuízo para o conjunto ou o complexo do objeto, os órgãos e as entidades contratantes **deverão reservar cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.**

5.22.1 **Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.**

5.23 **Será exigida, no momento da apresentação da proposta final a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação.**

5.23.1 **A garantia de proposta será de 1% (um por cento) do valor estimado do lote que o licitante estiver participando, para manter a proporcionalidade e não restringir a competitividade da contratação.**

5.23.2 **A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.**

5.23.3 **Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.**

5.23.3 **A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 da Lei 14133/2021.**

5.23.4 **Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia, e seu comprovante deverá ser apresentado juntamente a proposta final, sob pena de inabilitação.**

5.23.4.1 **Seguro-garantia:** Contrato com uma corretora/seguradora que ofereça produto específico para licitações; apresentar a apólice no certame;

5.23.4.2 **Fiança bancária** emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

5.23.4.3 **Título de capitalização custeado por pagamento único**, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023)

5.23.4.4 **Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública** emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia:

5.23.4.4.1 No caso de **caução em dinheiro**, o valor correspondente deverá ser depositado em favor da **Prefeitura Municipal de Jandira**, em conta bancária específica para este fim, conforme dados abaixo:

- Banco: 001 – Banco do Brasil
- Agência: [3565-3]
- Conta Corrente: [20103-0]
- CNPJ do favorecido: [46.522.991/0001-73]
- Favorecido: [Prefeitura Municipal de Jandira]

6. DA FASE DE HABILITAÇÃO

6.1 Encerrada a etapa de negociação e aceitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no **art. 14 da Lei nº 14.133/2021**, legislação correlata e no item 2.5 do edital, especialmente, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) **Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante**, se houver; e

b) **Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (TCU)** (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

6.1.1 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.1.1.1 O pregoeiro solicitará ao licitante **provisoriamente habilitado que, no prazo de 02 (duas) horas, vincule os documentos de habilitação, em campo próprio do Sistema, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares**, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.1.2 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro obedecerá ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06.

6.1.3 Os **documentos previstos no Termo de Referência**, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, **serão exigidos do licitante melhor classificado para fins de habilitação**.

6.2 HABILITAÇÃO JURÍDICA

6.2.1 **Requerimento de Empresário (ou Requerimento de Empresário Individual)**, no caso de empresário individual: Documento que comprova o registro do empresário individual na Junta Comercial.

6.2.2 **Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI)**: Documento que comprova a formalização e enquadramento do MEI, emitido pelo Portal do Empreendedor.

6.2.2 **Ato constitutivo, estatuto ou Contrato Social (ou Alterações Contratuais consolidadas), devidamente registrado na Junta Comercial**, em se tratando de sociedades comerciais: Documento que estabelece a constituição da sociedade empresarial e define sua estrutura e sócios.

6.2.3 **Registro na Junta Comercial** (Comprovação do registro da empresa na Junta Comercial do estado de origem):

6.2.4 **Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações**, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;

6.2.5 **Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis**, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

6.2.6 **Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país**, quando a atividade assim o exigir.

6.2.7 A licitante deverá apresentar, para fins de habilitação jurídica, a **Licença de Funcionamento (ou Alvará de Funcionamento) de sua sede, emitida pela autoridade competente**, em plena validade, que comprove a autorização legal para o exercício de suas atividades. O documento será analisado pela Administração Pública, em conjunto com a equipe técnica, a fim de verificar sua conformidade com o objeto licitado.

6.2.8 A licitante deverá apresentar, para fins de habilitação jurídica, a **Licença Sanitária da empresa, emitida pela autoridade sanitária competente (ANVISA ou órgão de Vigilância Sanitária municipal ou estadual), referente à sede da licitante**, em plena validade, que comprove a autorização legal para o exercício da atividade relacionada ao objeto da presente licitação. O documento será analisado pela Administração Pública, em conjunto com a equipe técnica, para assegurar que a empresa esteja devidamente habilitada quanto às exigências sanitárias aplicáveis.

6.3 REGULARIDADE FISCAL SOCIAL E TRABALHISTA

6.3.1 **CNPJ** – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda.

6.3.2 **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual – ICMS, relativa ao domicílio ou sede do licitante**, quando a atividade envolver a comercialização e circulação de mercadorias, especialmente no ramo de gêneros alimentícios perecíveis, tais como carnes, hortifrutigranjeiros e demais produtos destinados ao consumo alimentar.

6.3.3 Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, comprovada mediante fornecimento de **Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União**, e Seguridade Social, ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, referente a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e Dívida Ativa da União - expedida pelo Ministério da Fazenda - Procuradoria Geral da Fazenda - Receita Federal do Brasil (PORTARIA CONJUNTA RFB / PGFN Nº 1751, DE 02 DE OUTUBRO DE 2014).

6.3.4 **Prova de regularidade perante a Fazenda estadual** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

6.3.5 Prova de **regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS**, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal.

6.3.6 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho**, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao).

6.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

6.4.1 Certidão Negativa de feitos sobre Falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de encerramento para entrega das propostas iniciais, desde que em validade.

6.4.2 O índice de liquidez geral será avaliado com base nas demonstrações contábeis apresentadas, considerando a relação entre o ativo circulante e realizável a longo prazo em face do passivo circulante e exigível a longo prazo. Este indicador tem por finalidade verificar a capacidade da empresa em honrar suas obrigações totais, de curto e longo prazo, demonstrando sua saúde financeira e aptidão para a execução do contrato. **A análise e validação dos balanços e respectivos índices serão realizadas pela Secretaria Municipal de Finanças**, conforme critérios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 e no edital.

6.4.3 Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinado pelo Contador Responsável, comprovado através de publicação ou cópia do Livro Diário, inclusive Termo de Abertura e Encerramento, onde conste o n.º de páginas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá de assumir caso lhe seja adjudicado o objeto licitado vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação das propostas, compro-

vado através do cálculo dos índices contábeis, solicitados no item seguir. As empresas que não encerraram o seu primeiro exercício social deverão apresentar o balancete do mês imediatamente anterior à data da instauração da licitação, com a obediência dos aspectos legais e formais de sua elaboração, devidamente assinado por contador responsável.

6.4.4 Demonstrativo de índices financeiros, a seguir solicitados, extraídos dos balanços apresentados, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula e deverão ser assinados pelo Contador Responsável e pelo Representante legal da licitante:

6.4.3 ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (LC): reflete a solvência em curto prazo.

Demonstra o quanto a empresa possui de recursos próprios para saldar duas dívidas de curto prazo.

$LC = AC \geq 1,00$ PC Onde: LC = Liquidez Corrente AC = Ativo Circulante PC = Passivo Circulante ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (LG): reflete a solvência a curto e longo prazo.

$LG = AC + RLP \geq 1,00$ PC + ELP

Onde:

LG = Liquidez Geral AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

GRAU DE ENDIVIDAMENTO (GE): avalia o nível de endividamento da empresa comparando o total de recursos próprios com o capital de terceiros.

$GE = PC + ELP \leq 0,50$ AT

Onde: processo:

Fls: Assin:

GE = Grau de Endividamento

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo AT = Ativo Total

6.5. DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES DE APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA.

6.5.1 Em se tratando de **microempresa ou de empresa de pequeno porte**, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando o seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal, **conforme anexo VII**, do edital.

6.5.2 Em se tratando de **cooperativa** que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, **conforme anexo VII**, do edital.

6.5.3 Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que **não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, e não tem, tampouco, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos de idade**, conforme modelo **anexo VIII**, do edital.

6.5.4 Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando :

- a) está em **situação regular perante o Ministério do Trabalho** no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal;
 - b) **não se enquadra em nenhuma das vedações de participação** na licitação deste Edital.
 - c) **atende a todos os requisitos de habilitação**, do item **3.2**;
 - d) **inexiste fato superveniente impeditivo da habilitação**;
- Conforme modelo no **Anexo IX** do edital.

6.5.5 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.
Conforme modelo no **Anexo X** do edital.

6.5.6 Declaração de que **que no ano-calendário da realização desta licitação, ainda não foi celebrado contrato com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a Receita Bruta Máxima admitida para fins de enquadramento como Empresa de Pequeno Porte – EPP**.
Conforme modelo no **Anexo XI** do edital.

6.6 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.6.1 Para fins de contratação, o licitante vencedor deverá comprovar o atendimento integral aos requisitos de habilitação técnica, nos termos estabelecidos no Termo de Referência, o qual integra o presente edital como parte indissociável.

7. DOS RECURSOS

7.1 A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões em igual prazo, contado da interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

7.3 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

7.3.1 O tempo mínimo para manifestação da intenção de recurso será de 10 minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

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

7.5 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.

7.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

8. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

8.1 Após o regular decurso da fase recursal, o processo licitatório será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação e consequente adjudicação do objeto ao licitante vencedor.

9. DO PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO E SUA UTILIZAÇÃO

9.1 A licitante classificada nos termos da presente licitação será convocada para, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data de convocação a assinar o termo de contrato / ata, nos termos do art. 90 da Lei nº 14.133/2021, anexo III do presente Edital. O prazo para assinatura poderá ser prorrogado por uma única vez, por igual período, desde que solicitado por escrito pela adjudicatária durante seu transcurso e que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

9.2 Caso a licitante classificada não atenda o item anterior, nessa hipótese, o processo retornará ao pregoeiro, que convocará os licitantes e, em sessão pública, procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação de seu ofertante, seguindo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda, integralmente, ao edital, sendo o seu autor declarado vencedor e convocado para assinar o Termo de Contrato.

9.3 No prazo fixado na convocação específica caracterizará inadimplência das obrigações decorrentes desta licitação, sujeitando-a as penalidades neste Edital e na legislação vigente.

10. PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO DO CONTRATO:

10.1 O prazo de vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura e poderá ser prorrogado mediante justificativa da Administração e anuência da CONTRATADA, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

11.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são as estabelecidas no Projeto e na minuta do Contrato, bem como neste Edital, seus Anexos e Proposta apresentada, assim também como as obrigações elencadas nos termos do art. 92, da Lei nº 14.133, de 2021.

12. DA FORMA DE PAGAMENTO E MEDIÇÃO

12.1 O pagamento será efetuado pelo contratante até **30 (trinta) dias corridos** do mês subsequente, mediante apresentação de nota fiscal e após atesto do setor competente, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.

12.2 Os serviços/produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em partes, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

- a) O prazo de validade;
- b) A data da emissão;
- c) Os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) O período respectivo de execução do contrato;
- e) O valor a pagar; e

12.4 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

12.5 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.6 O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada no Banco informado pelo licitante.

12.7 Nos pagamentos em atraso serão acrescidos de juros de mora da caderneta de poupança, previstos nas Leis Federais números 9.494/97 e 11.960/99, *pro rata tempore*.

13. REAJUSTE DOS PREÇOS

13.1 Os preços contratados serão reajustados anualmente, por ocasião de eventual prorrogação do contrato após o período inicial de 12 (doze) meses, com base na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC/IBGE) ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, apurado no período compreendido entre a data da apresentação da proposta e o mês imediatamente anterior ao da prorrogação.

13.2 Caso a publicação do índice de reajuste não ocorra até a data da prorrogação, será utilizado o último índice oficial divulgado, procedendo-se à compensação ou ajuste na próxima atualização, se necessário.

13.3 O reajuste não exime as partes do cumprimento das demais obrigações contratuais, permanecendo inalteradas as demais condições do contrato.

14. DA RESCISÃO DO CONTRATO

14.1 As hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de Contrato, nos termos dos artigos 137 a 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes das futuras contratações, objeto desta Licitação, correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento vigente, na seguinte dotação:

DESPE-SA	ÓRGÃO	ELEMENTO ECONÔMICO	FUN-ÇÃO	PROGRAMA-ÇÃO	FONTE	SECRETARIA	
2377	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	01	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2631	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2382	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2383	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2384	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2385	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2386	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2379	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO	ALIMENTAR

						ESCOLAR
2380	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ALIMENTAR ESCOLAR
2381	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ALIMENTAR ESCOLAR
134	07.10.00	3.3.90.30.00	08	244 4007 2152	01	FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL
3178	07.10.00	3.3.90.30.00	08	244 4007 2152	02	FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL
2731	07.10.00	3.3.90.30.00	08	244 4007 2152	05	FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

16.1.1. 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;

16.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

16.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

16.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

16.1.2.3. Injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

16.1.2.4. Deixar de apresentar amostra, se for o caso;

16.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

16.1.2.6. Não celebrar o contrato/ata de registro de preços ou não entregar a documentação exigida para tanto, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

16.1.2.7. 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;

16.1.2.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

16.1.2.9. Fraudar a licitação;

16.1.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

16.1.3.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

16.1.3.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

16.1.3.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

16.1.3.4. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

16.1.3.5. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

16.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

A) advertência;

B) multa;

C) impedimento de licitar e contratar e

D) 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.

16.3. Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021.

16.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, bem como a sanção de multa aplicada em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta, respeitarão o devido processo legal, obedecerão ao prazo de defesa previsto nos arts. 156 e seguintes, da Lei 14.133/2021.

16.5 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, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

17.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

17.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

17.3. A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, via Sistema BBMNET.

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

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

18.2. 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.

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

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

18.5. 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.

18.6. 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.

18.7. 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.

18.8. 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.

18.9. O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal: www.novobbmnet.com.br.

18.10. Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma BBMNET Licitações, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal: www.novobbmnet.com.br.

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

18.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.jandira.sp.gov.br/licitacoes.php>.

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

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de Formulário de Proposta Comercial;

Anexo III – Minuta de Contrato Administrativo;

Anexo IV – Termo de ciência e notificação;

Anexo V – Modelo de declaração de ME – EPP ou COOPERATIVA;

Anexo VI – Modelo de Declaração - Vedação para Contratação de Menores;

Anexo VII - Modelo de Declaração de PLENO Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

Anexo VIII – Modelo de Declaração das Propostas Econômicas;

Anexo IX – Modelo de Declaração para fins de enquadramento EPP.

Jandira, 06 de Outubro de 2025.

WILIAM JARDIM PINHEIRO
Secretário Municipal de Educação – Designado

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**1. OBJETO**

Constitui objeto do presente termo a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (Carnes bovina, de aves, suína e peixes) em atendimento ao PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PERECÍVEIS

LOTE 1 - CARNE BOVINA						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNI-DA DE ME-DIDA	QNT. EDUCAÇÃO	QNT. DES. SOCIAL	QNT. TOTAL	VALOR MÉDIO
1	Carne bovino, água e ora-pro-nobis, sem adição de sal, em formato de almôndegas com 15 a 25 gramas cada unidade, sendo aceito uma variação no peso individual de até 7%. proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Vali-	KG	0	12.000	12000	R\$ 40,65

	dade mínima de 12 meses.					
2	Carne bovino de dianteiro, obtida de exclusivamente do corte Paleta em iscas, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, levemente temperada com sal, temperos e especiarias naturais (isento de pimenta), em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspagem de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	KG	15.244,6	6.533,40	21.778	R\$51,33
3	Carne bovino coxão em cubos, com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de	KG	15.244,6	6.533,40	21.778	R\$ 55,15

	carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
4	Carne bovino de lagarto congelado individualmente, em iscas (floculado) cortado filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e 0,3 a 0,5 de espessura, levemente temperado com especiarias naturais contendo tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho e gengibre em pó, o produto não poderá conter glúten, deverá ser sem qualquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizante e corantes, proveniente de animais saudáveis, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso.	KG	15.244,6	6.533,40	21.778	R\$ 58,61

	so, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
5	Carne bovino patinho moído proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	KG	15.291,2	6.484,2	21.614	R\$ 52,10
6	Carne bovino raggu com recortes Bovinos (Patinho) moído, temperado com: água (7,5%), páprica doce em pó, aipo marrom, tomate em pó, cebola em pó, sal, proveniente de animais sadios, machos, aba-	kg	0	12.000	12.000	R\$ 55,45

	tidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
7	Carne bovino de bife a rolê recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, proveniente de animais saudáveis, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadju-	kg	0	12.000	12.000	R\$ 63,07

	vantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
LOTE 2 - CARNE DE AVES (SEMI - PROCESSADOS)						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE EDUCACÃO	QTDE DES. SOCIAL	QTDE ANUAL	
1	Filé de peito de frango, sem pele e sem osso com congelado pelo sistema IQF. O produto deverá ser composto de filé de frango sem osso e sem pele, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com	KG	7.824,6	3.353,4	11.178	R\$ 36,84

	etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
2	Empanado de frango com legumes, obtido através de recortes de filé de peito ou coxa e sobrecoxa, cms (carne mecanicamente separada) farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, pts (proteína texturizada de soja), proteína isolada de soja, cms (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais, (cenoura, brócolis e milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácido graxos, corante natural de urucum, corante natural caramelo, polifosfato de sódio, espessante goma guar, realçador de sabor glutamato monossódico, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2,5 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	KG	0	8.000	8.000	R\$ 33,21
3	Peito de frango em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados, temperado Congelado pelo sistema IQF. O produto deverá ser composto de peito de	KG	7.824,6	3.353,4	11.178	R\$ 36,59

	frango sem osso e sem pele, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, levemente temperada com sal, temperos e especiarias naturais (isento de pimenta). O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se em cubos, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
4	Filezinho de frango Sassami, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, trans-	KG	7.824,6	3.353,4	11.178	R\$ 36,34

	parente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
5	Bife a rolê de carne de frango recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	KG	0	8000	8000	R\$ 59,23
6	Coxa e sobrecoxa de frango sem pele e sem osso em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados, obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O pro-	KG	9.389,5 2	4.024,08	13.413,6	R\$ 37,63

	duto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
7	Peito de frango em iscas, sem pele e sem osso obtido a partir de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses e pele. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterar ou encobrir alguma alteração, deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	KG	144,48	61,92	206,4	R\$ 37,11
LOTE 3 - PESCADOS (SEMI - PROCESSADOS)						
ITE M	DESCRIÇÃO	UNI-DA DE ME-	QTDE EDU-CAÇÃO	QTDE DES.	QNT TOTAL	

		DIDA		SOCIAL		
1	Cação, em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados. Congelado pelo sistema IQF. Peixe cação, limpos, eviscerados, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	KG	7.700,00	3.300,00	11.000,0	R\$ 56,99
2	Pirarucu, em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados. Congelado pelo sistema IQF. Peixe pirarucu, limpos, eviscerados, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com	KG	0	5000	5000	R\$ 64,64

	etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
3	Filé de Tilápia. Congelado pelo sistema IQF. Tilápia, limpas, evisceradas, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	KG	6.000	2.000	8.000	R\$ 68,67
4	Filé de peixe Tilápia em iscas (<i>Oreochromis niloticus</i>), com farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), farinha de arroz, gordura vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoas-	KG	0	2000	2000	R\$ 66,67

	corbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631). Filé de tilápia, limpos, eviscerados, livre de pele, cartilagem ou resíduos de vísceras, manipulado sob inspeção veterinária em condições higiênicas satisfatórias. O produto deverá ser submetido ao congelado pelo sistema IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto deverá estar íntegro e ser julgado em face das características próprias de sua espécie, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, e não poderá apresentar cheiro ou sabor anormal, e não apresentar lesões, doenças microbianas, ou estar infestado por parasitas, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 700 a 2,5 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
LOTE 7 - SUÍNO (SEMI - PROCESSADOS)						
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE ANUAL			
1	Carne Suína semi processada; Pernil em cubos com dimensão 3x3 cm de tamanhos uniformes e padronizados, congelada; transportada e conservada a temperatura de -12°C ou mais frio; congelado pelo sistema IQF; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de ossos, cartilagens, hematomas, parasitas; ou qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	KG	9.364,60	4.013,40	,0	13.378 R\$ 36,83

2	Bife a rolê de carne suíno, recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, congelada; transportada e conservada a temperatura de -12°C ou mais frio; congelado pelo sistema IQF; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de ossos, cartilagens, hematomas, parasitas; ou qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.	KG	0	4.013,04	13.378,0	R\$ 57,48
3	Lombo suíno, contendo farinha para empanar (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho*, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (ins 500ii) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471) e corante natural de urucum (ins160b)), solução ligante (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar e espessantes goma guar (ins 412) e goma xantana (ins 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (ins 451i)), antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621). Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada, aveia, peixe e derivados de leite, congelado; transportada e conservada a temperatura de -12°C ou mais frio; congelado pelo sistema IQF; com aspecto, cor, odor e sabor próprios; livre de ossos, cartilagens, hematomas, parasitas; ou	KG	0	2000	2000	R\$ 47,94

qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 700 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
---	--	--	--	--	--

2. MODALIDADE E TIPO DE JULGAMENTO

Pregão eletrônico, do tipo menor preço por lote, por sistema de contratação.

3. DAS APRESENTAÇÕES DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÕES TÉCNICAS

Serão solicitados ao licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, no prazo de 02 (duas) horas, o envio da proposta de acordo conforme previsto no termo de referência, podendo ser prorrogado a igual tempo ao critério do pregoeiro após a licitante fazer a solicitação antes do prazo final com fundamentação legal

O licitante classificado em primeiro lugar conforme autorizado pelo inciso I do art. 58 da Lei Federal no 14.133/21, devesse enviar no prazo de 02 (duas) horas juntamente com sua proposta readequada a garantia no valor de 1 (um) por cento do total estimado de sua proposta readequada, sobre pena de desclassificação.

A licitante vencedora deverá apresentar para todos os produtos no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da adjudicação: 01 amostra de cada item do lote arrematado em embalagem original (embalagem primária), contendo em seu rótulo todas as informações necessárias, de acordo com a legislação vigente. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o número da presente licitação, número do item a que se refere e nome da empresa proponente.

Comprovante de entrega das amostras, em duas vias, preenchidos pelo próprio licitante; Cópia reprográfica da ficha técnica completa, assinada por pessoa devidamente habilitada;

Cópia reprográfica do registro de rótulo dos produtos acompanhada do memorial descritivo, emitido pelo órgão competente

As amostras dos itens solicitado, juntamente com as documentações técnicas, deverão ser entregues no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado a partir da solicitação do(a) pregoeiro(a)

Cópia reprográfica do registro da empresa junto ao Ministério da Agricultura, com apresentação do SIF, SISP, ou SISBI.

DO LAUDO BROMATOLÓGICO

O Órgão poderá solicitar os laudos bromatológicos de todos os itens que compõem o lote arrematado, exigidos após a declaração do vencedor no momento da entrega das amostras. O licitante vencedor deverá apresentar tais documentos no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da solicitação formal da Administração, em conformidade com a legislação vigente. Os laudos apresentados não poderão possuir data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da apresentação, sendo que todos os custos decorrentes da emissão e entrega dos laudos serão de responsabilidade exclusiva da contratada.

FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Conforme autorizado pelo inciso I do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/21, o licitante deverá enviar através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante, juntamente com a sua proposta readequada, garantia no valor de 1% (um por cento) do total do lote da proposta vencedora, numa das modalidades previstas no § 1º do artigo 96 desse mesmo diploma legal, sob pena de desclassificação.

O valor da garantia poderá ser efetuado através do Seguro Garantia, Fiança Bancária, Títulos de Dívida Pública, ou ainda efetuado o depósito na seguinte conta de titularidade da Prefeitura, em conformidade com o artigo 96, §1º da Lei 14.133/2021.

A garantia será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato, ou da data que for declarada fracassada a licitação (Art. 58, §2º, Lei 14.133/2021).

Implicará execução do valor integral da garantia de proposta, em caso de recurso de assinatura do contrato ou a não a apresentação dos documentos para a contratação (Art. 58, §3º, Lei 14.133/2021).

O comprovante da operação bancária da garantia, ou ainda a apólice de seguro com o valor da garantia que a licitante venha a optar, deverá ser encartado no momento da apresentação da proposta, no sistema.

Caso o comprovante não seja apresentado junto à proposta, o licitante será desclassificado

DOCUMENTOS TÉCNICOS

- Comprovação de aptidão de desempenho operacional da licitante, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, no mínimo, 30% (trinta por cento) do o objeto desta licitação, devidamente expedidos em nome da empresa licitante.
- Licença Sanitária da empresa emitida pela VISA – Vigilância Sanitária, da sede da Licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação.
- Alvará de funcionamento, da sede do licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação;

QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

Certidão Negativa de feitos sobre Falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a 30 (sessenta) dias corridos, contados da data de encerramento para entrega das propostas iniciais, desde que em validade.

O índice de liquidez geral será avaliado com base nas demonstrações contábeis apresentadas, considerando a relação entre o ativo circulante e realizável a longo prazo em face do passivo circulante e exigível a longo prazo. Este indicador tem por finalidade verificar a capacidade da empresa em honrar suas obrigações totais, de curto e longo prazo, demonstrando sua saúde financeira e aptidão para a execução do contrato. A análise e validação dos balanços e respectivos índices serão realizadas pela Secretaria Municipal de Finanças, conforme critérios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 e no edital.

Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinado pelo Contador Responsável, comprovado através de publicação ou cópia do Livro Diário, inclusive Termo de Abertura e Encerramento, onde conste o n.º de páginas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá de assumir caso lhe seja adjudicado o objeto licitado vedada a

sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação das propostas, comprovado através do cálculo dos índices contábeis, solicitados no item seguir. As empresas que não encerraram o seu primeiro exercício social deverão apresentar o balancete do mês imediatamente anterior à data da instauração da licitação, com a obediência dos aspectos legais e formais de sua elaboração, devidamente assinado por contador responsável.

Demonstrativo de índices financeiros, a seguir solicitados, extraídos dos balanços apresentados, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula e deverão ser assinados pelo Contador Responsável e pelo Representante legal da licitante:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (LC): reflete a solvência em curto prazo.

Demonstra o quanto a empresa possui de recursos próprios para saldar duas dívidas de curto prazo.

$LC = AC \geq 1,00$ PC Onde: LC = Liquidez Corrente AC = Ativo Circulante PC = Passivo Circulante ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (LG): reflete a solvência a curto e longo prazo.

$LG = AC + RLP \geq 1,00$ PC + ELP

Onde:

LG = Liquidez Geral AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

GRAU DE ENDIVIDAMENTO (GE): avalia o nível de endividamento da empresa comparando o total de recursos próprios com o capital de terceiros.

$GE = PC + ELP \leq 0,50$ AT

Onde: processo:

Fls: Assin:

GE = Grau de Endividamento

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo AT = Ativo Total

4. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objeto a aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis (carnes bovinas, aves, pescados e suínos, incluindo cortes in natura e semi-processados), conforme especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência, com vistas ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação e da Secretaria de Desenvolvimento Social.

A alimentação escolar é direito constitucional do educando, previsto no artigo 208, inciso VII, da Constituição Federal, bem como no artigo 4º, inciso VIII, da Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), e regulamentado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Tais dispositivos impõem ao Município o dever de assegurar condições nutricionais adequadas, fornecendo refeições de qualidade e seguras aos alunos da rede pública de ensino.

No âmbito da assistência social, o fornecimento de alimentos integra as ações socioassistenciais voltadas à promoção da segurança alimentar e nutricional, amparadas pela Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS (Lei nº 8.742/1993) e pelo Sistema Único de Assistência Social – SUAS.

A escolha da modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por lote, fundamenta-se nos artigos 28, inciso II, e 29, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por tratar-se de bens comuns de natureza padronizada, cuja disputa pode ser realizada de forma objetiva. O julgamento por lote permite a otimização logística e a padronização do fornecimento, nos termos do §1º do artigo 33 da mesma lei.

Dessa forma, a contratação é imprescindível para a manutenção do serviço público de alimentação escolar e de assistência social, assegurando a oferta regular de refeições com alto padrão de qualidade, segurança alimentar e respeito às normativas sanitárias vigentes, especialmente a Resolução FNDE nº 6/2020, a Portaria CVS nº 5/2013 e demais legislações correlatas.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição, por meio de Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por lote, de gêneros alimentícios perecíveis, abrangendo carnes bovinas, carnes de aves, pescados e carnes suínas, em cortes in natura e semi-processados, todos com especificações técnicas rigorosas, incluindo padrões de corte, ausência de aditivos proibidos, controle de gordura, congelamento pelo sistema IQF e embalagens adequadas para preservação da qualidade e segurança do alimento.

O fornecimento será realizado de forma parcelada e programada, atendendo às demandas contínuas da Secretaria Municipal de Educação e da Secretaria de Desenvolvimento Social, garantindo que os produtos sejam entregues em condições adequadas de consumo, respeitando prazos de validade, exigências de armazenamento e transporte em conformidade com as normas sanitárias.

Essa sistemática possibilitará:

- Manutenção da qualidade nutricional e segurança alimentar das refeições oferecidas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e das ações socioassistenciais do Município;
- Redução de desperdícios, por meio de entregas conforme a real necessidade das unidades;
- Otimização logística e racionalização de recursos, evitando estoques excessivos e custos adicionais de armazenagem;
- Atendimento simultâneo a múltiplas unidades escolares e socioassistenciais, de forma coordenada e uniforme.

A aquisição contempla itens com diferentes composições, formatos e formas de preparo, permitindo a diversificação dos cardápios e a oferta de refeições equilibradas, respeitando as diretrizes nutricionais e as especificidades de cada público atendido.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO;

A contratação deverá atender integralmente às especificações constantes do Termo de Referência, observando os padrões de corte, dimensões, teor máximo de gordura, ausência de aditivos proibidos e congelamento pelo sistema IQF. Os produtos deverão ter origem comprovada de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial, livres de parasitas, sujidades e quaisquer sinais de deterioração, sendo obrigatória a apresentação de laudo bromatológico emitido por laboratório credenciado que ateste a conformidade.

As embalagens deverão ser atóxicas, resistentes, devidamente identificadas e capazes de preservar a integridade e a qualidade dos produtos, com validade mínima de 12 (doze) meses, salvo nos casos em que a natureza do item exija prazo inferior. O fornecimento será parcelado, conforme cronograma definido pela Administração Pública.

Fica estabelecido que as entregas deverão ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da emissão da Autorização de Fornecimento – AF, expedida pela Secretaria de Educação e Nutrição, responsável pela gestão do contrato.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O objeto da licitação deverá ser entregue conforme pedido do departamento responsável, a partir da entrega da Autorização de Fornecimento que será enviada por e-mail pelo departamento de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação.

A unidade contratante designará servidor responsável pela fiscalização da entrega dos produtos.

A entrega deverá ocorrer ponto a ponto, em local a ser indicado pelo contratante, no horário de expediente (das 8h às 17h) sob a supervisão do servidor responsável pela fiscalização;

Locais de entrega ponta a ponto.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	
UNIDADE ESCOLAR	ENDEREÇO
EMEB. Antônio de Oliveira	R. Rita do Nascimento Duca, 100 - Vila Analândia
EMEB. Ayrton Senna	R. Carlos de Oliveira, 29 – Vila Ercília
EMEB Cidade de Kameoka	R. Marques de Valença, S/Nº - Jd. Gabriela III
EMEB. Comecinho de Vida	R. Osasco, s/nº - Santa Tereza
EMEB. Demilson Soares Molica	R. São Caetano do Sul, 06 – Pq. Santa Tereza
EMEB. Dimas Jordão	R. Jade, 109 - Vila Ercília
EMEB. Eng. Leonel de Moura Brizola	R. Cotia, 03 – Santa Tereza
EMEB Flor de Liz	R. Virgilio Canhete, 208 Jd. Brotinho
EMEB. Floresta Encantada	R. Dom Pedro I, S/Nº - Vila Ouro Verde
EMEB. Francisco Tavares de Oliveira	R. Carapicuíba, S/Nº - Santa Tereza
EMEB. Gente Inocente	R. Antônio Ignácio Ribeiro, 18 – Jd. Gabriela I
Expansão EMEB. Gente Inocente	R. Antônio Lopes Tempos, n.º 232, Sítio das Pitas
EMEB. Heneyde Storni Ribeiro	Av. Conceição Smmartino, S/Nº - Centro
EMEB. José Aparecido Silva de Almeida	R. Fernando Pessoa, 1259 – Infantis Garden
EMEB. Marcelo Faria Pereira	Estr. Velha de Itú, 1300 – Jd Alvorada
EMEB. Maria Dolores Guimarães	R. Manoel Alves dos Santos, S/Nº - Jd. Antonio Porto
EMEB Maria José Moreau (COMPLEXO)	R. Urano, s/n Jd. Eunice
EMEB. Mariano Marelino Nascimento	R. José Longo, S/Nº - Sagrado Coração
EMEB. Manoel Nascimento de Souza	R. Imirim, 323 – Jd. Nossa Senhora de Fátima

EMEB. Maria Marques Pires	R. Alexandre Thomaz da Silva, Gabriela I
EMEB Mauri Celestino	R. João Levenetes, 93 Jardim Alvorada
EMEB. Moisés Cândido Vieira	R. Francisco Araújo Chaves, 100
EMEB. Monteiro Lobato	R. Imirim, 323 – Jd. N. S. Fátima
EMEB. Nauza Dias Oliveira	R. das Hortências, 05 – Jd. Marília
EMEB. Pedrina Benedita Dias	R. Nicolau Maevsky, 04 – Vale do Sol
EMEB. Primeiros Passos	R. Imirim, 360 – Jd. Nossa Senhora de Fátima
EMEB. Prof. Alexandre Souza Rocha	R. Elton Silva, 13 – Pq. M. Carlos Piteri
EMEB. Prof. Antônio Gonçalves	Estr. Velha de Itú, S/Nº - Vila Márcia
EMEB. Profª Elyane Rodrigues Gonçalves	R. Altino de Souza Cravalho, 152 – Jardim Lindomar
Expansão EMEB. Profª Elyane Rodrigues Gonçalves	R. Dos Mellos n.º 240, Jd. Aurora
EMEB. Recanto do Saber	R. João Gomes Carvalho, 120 – Sagrado Coração
EMEB. Renato Jorge Salum	R. Mogi das Cruzes, S/Nº - Parque do Lago
EMEB. Sátiro Alves de Souza	R. Dom Pedro I, S/Nº - Vila Ouro Verde
EMEB. Thamara Correa de Matos	R. José Jorge Salum, 439 – Anita Costa
EMEB. Ver. Edison Alves dos Santos	R. Urano, 01 – Jd. Lindomar
EMEB. Vivico Pereira	R. José Pedro Leite, 150 – Jd Gabriela III
EMEB. Wagner Alfredo Paschoalin	R. Urano, 335 – Vila Eunice
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL	
UNIDADE	ENDEREÇO
Casa Norma Ima	R. Prestes Maia, 86 – Jd. Cristino.

A entrega, dos alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validação; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão e fiscalização do contrato observarão os artigos 117 a 122 da Lei nº 14.133/2021, sendo designados por ato administrativo:

- **Designação de responsáveis** Para fins de acompanhamento e fiscalização da execução contratual, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, designa-se como Fiscal do Contrato a Sra. Liliane de Almeida Barbosa, Secretária Adjunta de Educação, responsável pelo acompanhamento técnico e verificação do cumprimento das obrigações contratuais.
- **Atribuições do gestor**
Garantir o cumprimento das especificações técnicas, prazos e condições contratuais.
Consolidar relatórios de fiscalização e providenciar a instrução processual para pagamento.
Realizar o ateste final das notas fiscais, autorizando o pagamento após conferência e validação das informações encaminhadas pelas unidades e pelo fiscal.
- **Atribuições do fiscal**
Conferir fisicamente os produtos entregues e registrar eventuais não conformidades.
Verificar documentos fiscais, de transporte e de comprovação sanitária.
Encaminhar relatório ao gestor do contrato com a descrição das entregas e eventuais ocorrências.
- **Ateste pelas unidades receptoras**
Realizar o ateste inicial das notas fiscais ou documentos equivalentes, registrando data, quantidade, condições de armazenamento e assinatura do responsável.
Encaminhar cópia ou registro eletrônico ao fiscal e ao gestor, garantindo rastreabilidade.
- **Controle documental**
Manter organizados todos os relatórios, registros de entrega, comunicações e documentos fiscais.
Garantir que todo o fluxo de gestão e fiscalização esteja devidamente documentado, permitindo comprovação da regularidade da execução e responsabilização individual, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO;

9.1 Medição

A medição será realizada a cada entrega, considerando o quantitativo efetivamente recebido, conforme conferência física e documental. A unidade receptora fará o ateste inicial na nota fiscal ou documento equivalente, registrando data, quantidade e condições do produto. O fiscal do contrato verificará a conformidade e encaminhará relatório ao gestor, que realizará o ateste final consolidando as informações e autorizando o pagamento.

9.2 Pagamento

O pagamento será processado após o ateste final do gestor e mediante apresentação da nota fiscal ou documento equivalente, acompanhada de todos os comprovantes exigidos. O prazo obedecerá ao estabelecido no contrato, contado da data do ateste final. O valor pago corresponderá exclusivamente à quantidade efetivamente entregue e aceita, sendo descontados os itens rejeitados ou não entregues.

9.3 Condições adicionais

Produtos em desacordo com as especificações serão rejeitados e substituídos sem ônus para a Administração. Não será efetuado pagamento antecipado, salvo nos casos previstos em lei ou regulamento e mediante garantias adequadas. Penalidades aplicadas ao fornecedor poderão ser descontadas do valor devido, nos termos do contrato e da Lei nº 14.133/2021.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR;

A seleção do fornecedor será realizada por meio de Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por lote, em conformidade com os artigos 28, inciso II, e 29, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza padronizada e comparável dos produtos a serem adquiridos.

10.1 Forma de disputa

O certame será conduzido em sessão pública eletrônica, com disputa aberta e lances sucessivos, conforme regulamento próprio do sistema eletrônico adotado pelo Município.

10.2 Critérios de julgamento

- Vencerá o licitante que apresentar o menor preço global por lote, desde que atenda integralmente às especificações técnicas e condições estabelecidas no edital.
- Em caso de empate, serão aplicados os critérios previstos no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, observando-se, na sequência: preferência para produtos produzidos no Brasil, microempresas e empresas de pequeno porte, entre outros previstos em lei.

10.3 Habilitação

Serão exigidos os documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação econômico-financeira e técnica, nos termos do edital, em conformidade com os artigos 62 a 69 da Lei nº 14.133/2021.

10.4 Aceitabilidade da proposta

As propostas serão avaliadas quanto à exequibilidade e compatibilidade dos preços com o mercado, sendo desclassificadas aquelas que não atendam às exigências do edital ou apresentem preços inexecutáveis, nos termos do artigo 59 da Lei nº 14.133/2021.

10.5 Garantia de atendimento

O fornecedor vencedor deverá assegurar a entrega dos produtos dentro dos prazos e condições estabelecidas, sob pena de aplicação das sanções previstas na legislação e no contrato.

10.6 VIGÊNCIA CONTRATUAL

O presente contrato terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis, mediante interesse das partes e justificativa da Administração.

Durante o período de vigência, permanecem assegurados todos os direitos e obrigações pactuados entre as partes, incluindo a execução do objeto, as condições de fornecimento e as responsabilidades assumidas no instrumento contratual principal.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA;

A despesa decorrente da presente contratação possui previsão no orçamento vigente, estando em anexo na indicação de dotação para reserva orçamentária

William Jardim Pinheiro
Secretário Municipal de Educação (Designado)

ANEXO II (DO EDITAL)
FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS – (MODELO)

PROCESSO Nº 23885/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025 (RETIFICADO)

LICITANTE:		
END. COMERCIAL:		UF:
CEP:	FONE/FAX:	CONTATO:
INSCR. ESTADUAL:		CNPJ:
DATA:	VALIDADE DA PROPOSTA:	PRAZO DE EXECUÇÃO:

LOTE					
ITEM	UN- IDA DE ME DID A	QU AN- TID ADE	DESCRIÇÃO	VALOR TOTAL MENSAL	VALOR TOTAL ANUAL
1	kg				
2	Kg				
3	Kg				
4	Kg				
5	Kg				
6	Kg				
7	kg				
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO				R\$	R\$

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R\$ ().

(Especificar os objetos ofertados conforme anexo I deste edital)

Validade da Proposta:

Condições de Pagamento:

Garantia (SE HOUVER)

Declaro estar ciente e de acordo com as especificações contidas no anexo I e as normas do edital.

(data)

(nome, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)

ANEXO III
MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/2025

PROCESSO Nº 23885/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025 (RETIFICADO)

São partes neste instrumento de Contrato Administrativo:

I - CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JANDIRA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no C.N.P.J./M.F. sob o nº 46.522.991/0001-73, com Paço Municipal na Rua Elton Silva, 1000 – Parque JMC, aqui representado por seu Secretário Municipal de Educação - Designado, **SR. WILIAM JARDIM PINHEIRO**, portador da Cédula de Identidade com RG. sob o nº e inscrita (o) no CPF/MF. sob o nº, doravante designado CONTRATANTE e;

II - CONTRATADA: com inscrição no CNPJ/MF nº com sede a, neste ato tendo como seu representante legal, na condição de sócio administrador, o Sr., portador da cédula de identidade RG nº SSP/SP e CPF/MF nº, doravante designada CONTRATADA.

As partes aqui nomeadas e qualificadas tem entre si, certo, justo, combinado e contratado o presente Contrato Administrativo de acordo o objeto mencionado na Cláusula Primeira, tudo nos termos do procedimento de licitação sob a modalidade de **Pregão Eletrônico sob nº 30/2025, Processo Administrativo nº 23885/2025**, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 4.787/2024 e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1 O objeto do presente instrumento é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES BOVINA, DE AVES, SUÍNA E PEIXES), EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JANDIRA**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

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.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência do presente contrato será de **12 meses**, contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do Artigo 124 da Lei nº 14.133/2021;

2.2 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, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.2.1 Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.2.2 Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.2.3 Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.2.4 Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;

2.2.5 Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. 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.

CLÁUSULA TERCEIRA – OS PRAZOS DE INÍCIO DAS ETAPAS DE EXECUÇÃO, CONCLUSÃO, ENTREGA, OBSERVAÇÃO E RECEBIMENTO DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO (ART. 92, IV, VII E XVIII DA LEI 14.133/2021)

3.1 – Prazo para execução

O prazo máximo para entrega do objeto licitado será de **5 (cinco) dias úteis, contados a partir da emissão da Autorização de Fornecimento – AF**, expedida pela Secretaria Municipal de Educação e Nutrição, responsável pela gestão do contrato.

3.2 – Procedimento de solicitação e entrega

- a) O objeto da licitação deverá ser entregue conforme o pedido do departamento responsável, mediante recebimento da AF, que será enviada eletronicamente pelo **departamento de Nutrição**.
- b) O licitante deverá confirmar o recebimento da AF e agendar a entrega junto ao servidor fiscalizador, respeitando os horários e locais indicados pelo contratante.

3.3 – Local e horário de entrega

As entregas deverão ocorrer ponto a ponto, nos locais indicados pelo contratante, durante o horário de expediente (das 8h às 17h). Os locais específicos constam no Termo de Referência, podendo ser alterados mediante comunicação formal da unidade contratante.

3.4 – Fiscalização e supervisão

A entrega será fiscalizada por servidor designado pela unidade contratante, responsável por:

- Conferir quantidade, qualidade e conformidade do objeto entregue;
- Registrar eventuais divergências, avarias ou não conformidades;
- Emitir os termos de recebimento provisório e definitivo, conforme legislação vigente.

3.5 – Recebimento provisório

- a) O recebimento provisório será realizado imediatamente após a entrega, mediante conferência física, documentação fiscal e inspeção visual do objeto;
- b) Caso sejam identificadas irregularidades, o servidor fiscalizador emitirá termo específico, determinando prazo para correção pelo contratado.

3.6 – Recebimento definitivo

- a) O recebimento definitivo será realizado após a verificação integral da conformidade do objeto com o edital e o Termo de Referência;
- b) Poderão ser exigidos testes, amostragens ou outros procedimentos técnicos de comprovação;
- c) O não atendimento às condições poderá ensejar recusa parcial ou total do recebimento e aplicação de penalidades previstas no contrato, em conformidade com o art. 86 da Lei 14.133/2021.

3.7 – Responsabilidade do contratado

O contratado é integralmente responsável pelo transporte, acondicionamento, entrega e conformidade do objeto, respondendo por quaisquer danos, atrasos ou avarias, nos termos da legislação vigente e normas de controle do Tribunal de Contas.

3.8 – Disposições gerais

- a) Todos os registros de entrega, recebimento provisório e definitivo deverão ser formalizados em documento assinado pelo servidor fiscalizador e pelo contratado;
- b) A unidade contratante poderá alterar locais, quantidades ou horários de entrega, mediante comunicação formal, respeitando os prazos legais;
- c) O não cumprimento das obrigações de entrega poderá ensejar multa, suspensão temporária ou rescisão contratual, conforme previsto em edital e contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1 O valor total da contratação é de R\$ (.....).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

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.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1 O pagamento será efetuado pelo contratante até **30 (trinta) dias corridos** do mês subsequente, mediante apresentação de nota fiscal e após atesto do setor competente, nos termos da Lei Federal nº. 14.133/2021.

6.2 Os serviços/produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em partes, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

- a) O prazo de validade;
- b) A data da emissão;
- c) Os dados do contrato e do órgão contratante;

- d) O período respectivo de execução do contrato;
- e) O valor a pagar; e
- f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.4 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

6.5 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.6 O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada no Banco informado pelo licitante.

6.7 Nos pagamentos em atraso serão acrescidos de juros de mora da caderneta de poupança, previstos nas Leis Federais números 9.494/97 e 11.960/99, *pro rata tempore*.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 Os preços contratados serão reajustados anualmente, por ocasião de eventual prorrogação do contrato após o período inicial de **12 (doze) meses, com base na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC/IBGE)** ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, apurado no período compreendido entre a data da apresentação da proposta e o mês imediatamente anterior ao da prorrogação.

7.2 Caso a publicação do índice de reajuste não ocorra até a data da prorrogação, será utilizado o último índice oficial divulgado, procedendo-se à compensação ou ajuste na próxima atualização, se necessário.

7.3 O reajuste não exime as partes do cumprimento das demais obrigações contratuais, permanecendo inalteradas as demais condições do contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1 São obrigações do Contratante:

8.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3 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;

8.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.1.5 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.1.9 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.

8.1.10 Eventuais pedidos de repactuação de preços, assim como de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado, serão analisados e respondidos no prazo de 30 (trinta) dias corridos.

8.1.11 O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser 30 dias corridos, contados a partir da ocorrência do fato gerador do desequilíbrio.

8.1.12 Notificar os emitentes das garantias, se houver, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.1.13 Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.14 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.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de 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:

9.1.1 Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.1.2 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.

9.1.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.4 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.1.5 Reparar, corrigir, remover, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.7 Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.8 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, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, 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 Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.1.9 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dis-sídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as

obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.1.10 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.1.11 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepos- tos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documen- tos relativos à execução do empreendimento.

9.1.12 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo exe- cutada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.13 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, documentos, ferramentas, e tu- do o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.1.14 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cum- prindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.1.15 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instru- mento congênere.

9.1.16 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na con- dição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do me- nor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.1.17 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assu- midas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.1.18 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 co- mo as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

9.1.19 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 (art. 116, pará- grafo único);

9.1.20 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do con- trato;

9.1.21 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;

9.1.22 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.5 É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.6 O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.7 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.8 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.9 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, 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 justificado;
- 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.

12.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- b) 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, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- c) 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, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa:

- Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, pela recusa injustificada em assinar o Termo de Contrato no prazo para o qual for convocada, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida;
- Multa de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor total do contrato, por dia de atraso ou paralisação injustificada, até o limite de 05 (cinco) dias úteis, após o que será considerado infração contratual, dando margem à rescisão unilateral do contrato e aplicação cumulativamente da multa prevista na alínea seguinte;
- Multa contratual de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, pela inexecução total ou parcial do contrato ou infração a qualquer das cláusulas contratuais.
- Multa compensatória de 70% (setenta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de paralisação, interrupção, suspensão ou se caracterizado rescisão contratual unilateral antecipada a que der causa ou for motivada, injustificadamente, pela CONTRATADA, e que venha a caracterizar, tipificar ou evidenciar danos, prejuízos ou lesão à parte CONTRATANTE, em especial nas atividades e serviços públicos essenciais, inadiáveis ou ininterruptos.

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6 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.

12.7 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.

12.8 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- 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.

12.9 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.10 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 (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.11 O Contratante deverá, no prazo máximo de 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, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.12 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1 O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2 O contrato poderá 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.

13.3 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.

13.4 O contrato poderá 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 nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.4.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.4.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.4.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.5 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.5.3 Indenizações e multas.

13.6 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.7 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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 (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1 As despesas decorrentes das futuras contratações, objeto desta Licitação, correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento vigente, na seguinte dotação:

DESPE-SA	ÓRGÃO	ELEMENTO ECONÔMICO	FUN-ÇÃO	PROGRAMA-ÇÃO	FONTE	SECRETARIA	
2377	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	01	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR

2631	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2382	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2383	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2384	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2385	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2386	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2379	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2380	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
2381	09.11.00	3.3.90.30.00	12	306 2001 2075	05	NUTRIÇÃO ESCOLAR	ALIMENTAR
134	07.10.00	3.3.90.30.00	08	244 4007 2152	01	FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL	
3178	07.10.00	3.3.90.30.00	08	244 4007 2152	02	FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL	
2731	07.10.00	3.3.90.30.00	08	244 4007 2152	05	FUNDO MUNICIPAL DA ASSISTÊNCIA SOCIAL	

14.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada anualmente no ato da assinatura dos respectivos aditamentos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2 O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante.

16.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial do Município, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Jandira, Estado de São Paulo para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Jandira, ____ de _____ de 2.025.

CONTRATANTE

SECRETARIA REQUISITANTE

NOME DO SECRETÁRIO

CPF

E-mail

CONTRATADA

NOME DA EMPRESA

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL

CPF

E-mail

Testemunhas:

NOME

CPF:

E-mail

NOME

CPF:

E-mail

ANEXO IV
LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE JANDIRA

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____/2025

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES BOVINA, DE AVES, SUÍNA E PEIXES), EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JANDIRA

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber

Jandira,de de 2025.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE

Nome: **HENRI HAJIME SATO**

Cargo: **PREFEITO**

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME :

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: PELA LICITAÇÃO

Nome: TAMARA FERREIRA DUARTE

CPF: 377.686.348-02

Cargo: Agente de Contratação (Pregoeira)

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. (inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICRO EMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU COOPERATIVA.

À
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JANDIRA

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025 (RETIFICADO)
PROCESSO: 23885/2025

Declaro sob as penas de Lei, sem prejuízos das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____, CNPJ/MF Nº, sediada, (Endereço Completo) é micro empreendedor individual, micro empresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa nos termos do enquadramento previstos na Lei nº. 123/06 alterada pela Lei Complementar nº. 147/14, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, de exercer o direito de preferência como critério de desempate, bem como participar dos itens/lotos da cota reservada/exclusiva, no procedimento licitatório do **Pregão Eletrônico 30/2025**, realizado no Município de Jandira.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

Declaramos, ainda, que estamos enquadradas no Regime de tributação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, conforme estabelece o Art. 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar nº.147/14.

[Somente na hipótese de o licitante ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (ME/EPP)]

ANEXO VI

À
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JANDIRA

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025 (RETIFICADO)
PROCESSO: 23885/2025

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES BOVINA, DE AVES, SUÍNA E PEIXES), EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JANDIRA.

Modelo de declaração relativa à proibição do trabalho do menor
(Lei nº 9.854/99)

DECLARAÇÃO

A (nome da Empresa), sediada na (endereço completo), vem por meio desta, declarar sob as penalidades cabíveis, não manter no quadro de pessoal, menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, e não ter, tampouco, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

(Local e data).

ASSINATURA DE SÓCIO/PROPRIETÁRIO OU
REPRESENTANTE LEGAL
- CARIMBO DA EMPRESA -

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO

À
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JANDIRA

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025 (RETIFICADO)
PROCESSO: 23885/2025

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES BOVINA, DE AVES, SUÍNA E PEIXES), EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JANDIRA.

MODELO DE DECLARAÇÃO

À
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JANDIRA

DECLARO, sob as penas da Lei, que o licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do **Pregão Eletrônico nº 30/2025 - Processo nº 23885/2025**:

- a) Está em **situação regular perante o Ministério do Trabalho** no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal;
- b) **Não se enquadra em nenhuma das vedações de participação** na licitação deste Edital;
- c) **Atende a todos os requisitos de habilitação**;
- d) **Inexiste fato superveniente impeditivo da habilitação**;

(Local e data).

ASSINATURA DE SÓCIO/PROPRIETÁRIO OU
REPRESENTANTE LEGAL
- CARIMBO DA EMPRESA -

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO QUE AS PROPOSTAS ECONÔMICAS COMPREENDEM A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS (Lei nº 14.133/2021 - Art. 63.º § 1º)

À
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JANDIRA

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025 (RETIFICADO)
PROCESSO: 23885/2025

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES BOVINA, DE AVES, SUÍNA E PEIXES), EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JANDIRA.

Eu, _____, portador da cédula de identidade com R.G. nº _____, e inscrito no C.P.F. sob nº _____, representante legal da empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, localizada na _____, **DECLARA** que as propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

_____, ____ de _____ de 2025

ASSINATURA DE SÓCIO/PROPRIETÁRIO OU
REPRESENTANTE LEGAL
- CARIMBO DA EMPRESA -

ANEXO IX

DECLARAÇÃO PARA FINS DE ENQUADRAMENTO EPP (Lei nº 14.133/2021 - Art. 4.º 2º)

À
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JANDIRA

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025 (RETIFICADO)
PROCESSO: 23885/2025

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES BOVINA, DE AVES, SUÍNA E PEIXES), EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JANDIRA.

Eu, _____, portador da cédula de identidade com R.G. nº _____, e inscrito no C.P.F. sob nº _____, representante legal da empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, localizada na _____, **DECLARA** que no ano-calendário da realização da licitação, ainda não foi celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de **enquadramento como empresa de pequeno porte**.

_____, ____ de _____ de 2025.

ASSINATURA DE SÓCIO/PROPRIETÁRIO OU
REPRESENTANTE LEGAL
- CARIMBO DA EMPRESA -

**ERRATA DA QUANTIDADE DO ITEM 4 DOS LOTES 1 E 2 EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 30/2025
(RETIFICADO)****PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23885/2025****OBJETO DA LICITAÇÃO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES BOVINA, DE AVES, SUÍNA E PEIXES), EM ATENDIMENTO A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE JANDIRA.****O quantitativo cadastrado na plataforma foi divulgado corretamente , porém o quantitativo do item 4 dos lotes 1 e 2 foi digitado incorretamente no edital.****Lote 1****Onde leu-se :**

4	Carne bovino de lagarto congelado individualmente, em iscas (floculado) cortado filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e 0,3 a 0,5 de espessura, levemente temperado com especiarias naturais contendo tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho e gengibre em pó, o produto não poderá conter glúten, deverá ser sem qualquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizante e corantes, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como os-	kg	R\$ 58,61	26.689,10	R\$ 101.049,01	R\$ 1.212.588,15
---	--	----	-----------	-----------	----------------	---------------------

	sos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
--	--	--	--	--	--	--

Lote 1**Leia-se:**

4	Carne bovino de lagarto congelado individualmente, em iscas (floculado) cortado filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e 0,3 a 0,5 de espessura, levemente temperado com especiarias naturais contendo tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho e gengibre em pó, o	kg	R\$ 58,61	20.689,1	R\$ 101.049,01	R\$ 1.212.588,15
---	--	----	-----------	----------	----------------	------------------

produto não poderá conter glúten, deverá ser sem qualquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizante e corantes, proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de					
--	--	--	--	--	--

identificação. Validade mínima de 12 meses.					
---	--	--	--	--	--

Lote 2**Onde deu-se:**

4	Carne bovino de lagarto congelado individualmente, em iscas (floculado) cortado filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e 0,3 a 0,5 de espessura, levemente temperado com especiarias naturais contendo tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho e gengibre em pó, o produto não poderá conter glúten, deverá ser sem qualquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizante e corantes, proveniente de animais saudáveis, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura.	kg	R\$ 58,61	1.088,90	R\$ 5.279,29	R\$ 63.351,54
---	---	----	-----------	----------	--------------	---------------

	Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
--	--	--	--	--	--	--

Lote 2**Leia-se**

4	Carne bovino de lagarto congelado individualmente, em iscas (floculado) cortado filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e 0,3 a 0,5 de espessura, levemente temperado com especiarias naturais contendo tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, óregano, cebolinha, cominho e gengibre em pó, o produto não poderá conter glúten, deverá ser sem qualquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizante e corantes, proveniente de animais saudáveis, machos, abatidos sob inspeção veterinária. O produto de-	kg	R\$ 58,61	1.080,90	R\$ 5.279,29	R\$ 63.351,54
---	---	----	-----------	-----------------	--------------	---------------

verá ser submetido ao congelamento IQF que permite um congelamento individual, facilitando o porcionamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 10 % de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos, nem carne mecanicamente separada – CMS. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve conter no máximo 10% de gordura. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades, comprovado com laudo bromatológico completo. Saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação. Peso líquido 1 a 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto, com etiquetas de identificação. Validade mínima de 12 meses.					
---	--	--	--	--	--

Sem mais,
Tamara Ferreira Duarte
Pregoeira.

Documento assinado digitalmente



TAMARA FERREIRA DUARTE

Data: 21/10/2025 11:23:00-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>