**PROCESSO N. º 8828/2024**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 35/2024**

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, pela Secretaria Municipal de Educação, a presente licitação que tem por objetivo o **“REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO CARNES, AVES E PEIXES”** conforme modalidade, forma, critério de julgamento e modo de disputa indicados no quadro abaixo, nos termos da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 6.811/2024, aplicando, no que couber subsidiariamente o Decreto Federal nº 11.462/2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

|  |  |
| --- | --- |
| Modalidade e Forma | Pregão Eletrônico |
| Apresentação de Proposta | Até 27/08/2024 às 17:00 h (horário de Brasília) |
| Abertura da licitação | 28/08/2024 às 09:00h (horário de Brasília) |
| Critério de Julgamento | [x]  Menor Preço [ ]  Maior Desconto[ ]  Por item [x] Por lote [ ] Global |
| Modo de Disputa | [x]  Aberto [ ]  Aberto/Fechado [ ] Fechado/Aberto |
| Intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances | R$ 1 %*(incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta)* |
| Benefícios ME/EPP | [x]  Sim. Vide condições no Edital e Termo de Referência[ ]  Não. Valor estimado superior (§1º art. 4º da Lei 14.133/2021)  |
| Permitida a participação de consórcio | [ ]  Sim [x]  Não |
| Garantia de proposta (art. 58 da Lei 14.133/2021) | [ ]  Sim [x]  Não |
| Valor Estimado da Contratação | R$ 4.899.084,53 (quatro milhões, oitocentos e noventa e nove mil, oitenta e quatro reais e cinquenta e três centavos). |
| Sistema Eletrônico | <http://comprasbr.com.br>. |
| Locais em que serão divulgadas informações sobre o certame | [https://www.cordeiropolis.sp.gov.br](https://www.cordeiropolis.sp.gov.br/) e PNCP |
| Pedidos de esclarecimentos e impugnações | <http://comprasbr.com.br> |

**1. DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é o **“REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO CARNES, AVES E PEIXES”**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, Anexo III deste edital.

1.2. O critério de julgamento será o indicado no quadro acima e quando da licitação dividida em lotes, o licitante poderá participar em quantos lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que compõem o lote escolhido.

**2. DO REGISTRO DE PREÇO**

2.1. As regras referentes a eventuais órgãos participantes, bem como a possibilidades de futuras adesões, se for o caso, constarão na minuta de Ata de Registro de Preços conforme Anexo II deste edital.

**3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que preencham as condições estabelecidas neste edital e que estiverem previamente credenciados perante a plataforma do sistema eletrônico da <http://comprasbr.com.br>.

3.2. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará exclusivamente por meio do sistema eletrônico do <http://comprasbr.com.br> através de manifestação de operador formalmente designado.

3.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

3.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a plataforma <http://comprasbr.com.br> a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5. O licitante se compromete a:

3.5.1. Responsabilizar-se, formalmente, pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive, os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

3.5.2. Acompanhar as operações do sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo órgão promotor da licitação ou de sua desconexão;

3.5.3. Comunicar ao provedor do sistema, qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso;

3.6. No caso de dúvida quanto à utilização da ferramenta do <http://comprasbr.com.br>, utilizar o suporte técnico através dos telefones (67) 3303-2730 | (67) 3303-2702.

3.7. É de responsabilidade de o cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.8. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.9. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021 e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e conforme dispostos nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

3.10. Além das vedações estabelecidas pelo art. 14 da Lei nº 14.133/2021, não será permitida a participação do licitante:

3.10.1. Que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.10.2. Agente público do órgão licitante nos termos do §1º do art. 9º da Lei 14.133/2021;

3.10.3. Entidades do terceiro setor assim classificadas como Organização da Sociedade Civil - OSC, atuando nessa condição;

3.10.4. Reunido em consórcio, salvo se autorizado no quadro constante do preâmbulo deste edital.

**4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

4.1. 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 a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

4.2.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

4.2.3. Não possuem empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.2.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

4.4. O fornecedor enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, 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 14.133/2021.

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

4.4.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2026, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

4.4.3. Caso o valor estimado da presente licitação seja superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme informação constante no preâmbulo do edital, não será aplicado as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da LC 123/2006, nos termos do quanto disposto no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

4.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 0 a 0 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a(s) proposta(s) inserida(s) no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.9. Se o sistema assim permitir, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço e percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.10.1. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 0 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão promotor da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

**5. DA PROPOSTA**

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos, conforme o caso:

5.1.1. valor unitário e total do lote;

5.1.2. quantidade;

5.1.3. marca, fabricante.

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

5.3. Não será admitida a cotação de quantitativo inferior ao previsto para a contratação, salvo se devidamente expresso no Termo de Referência.

5.4. 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, de acordo com a Súmula 10[[1]](#footnote-1) do TCE/SP, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrente: marcas, registros e patentes ao objeto cotado.

5.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.6. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

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

5.8. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, desde que observado o disposto na legislação vigente (art. 17 e art. 18 da Lei Complementar nº 123/2006).

5.9. 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.

5.10. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contar da data de sua apresentação.

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

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente ou por permissão do pregoeiro em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste edital.

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

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

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

6.5. O lance deverá ser ofertado conforme critério de julgamento indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.

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

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior, conforme o caso, ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

6.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado e indicado no quadro do preâmbulo deste edital.

6.10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.10.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

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

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.11.4. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“fechado e aberto”**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço ou maior desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.12.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5 (das propostas), poderão os licitantes que apresentaram as 3 (três) melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.12.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

6.12.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

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

6.12.7. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores ou decrescente de desconto, conforme o caso.

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

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

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

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação e do sistema do pregão.

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

6.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será identificado pelo sistema as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.18.5. Os procedimentos indicados nos itens 6.18 a 6.18.4 não serão levados em consideração quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, nos termos do §1º do art. 4º da Lei nº 14.1333/2021 e item 4.4.3 deste Edital.

6.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

6.19.2. Persistindo o empate, será aplicado o disposto no §1º do art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

6.20. 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.

6.20.1. No caso de licitação por lote, a contratação posterior de item específico que compõe o lote, serão observados os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

6.20.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo, salvo no caso de situação excepcional a ser indicada no Termo de Referência.

6.20.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

6.21. O pregoeiro solicitará ao licitante que, no prazo de 2 (duas) horas, envie os documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, prazo esse que é o mesmo para apresentação dos documentos de habilitação conforme disposto no item 8.5.

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

6.22. Após o envio das amostras (quando for o caso) e dos documentos de habilitação, o pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

**7. DA FASE DE JULGAMENTO**

7.1. Após o envio dos documentos de habilitação, 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 3.1 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Sistema Apenado mantido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/>);

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, disponíveis em <https://certidoes.cgu.gov.br/>.

7.2. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o disposto neste edital.

7.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste edital e em seus anexos.

7.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.5.1. Contiver vícios insanáveis;

7.5.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência; apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.5.3. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.5.4. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.6. 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. A inexequibilidade, neste caso, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta e que inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.7. No caso de serviços de engenharia, poderão ser consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução, devendo, contudo, a exequibilidade ser comprovada pela licitante quando da apresentação de sua proposta readequada.

7.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá́ ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

7.10. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.11. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

**8. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

8.1. Para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei 14.133/2021, serão exigidos os documentos previstos no Anexo I deste edital.

8.2. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

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

8.3.1. Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

8.4. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.5. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período.

8.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do art. 64 da Lei 14.133/2021 para:

8.6.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.6.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

8.7. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eﬁcácia para fins de habilitação e classificação.

8.7.1. Verificada falha por parte do licitante acerca da juntada, antes da sessão inaugural de licitação, de documento de qualificação fiscal, social e trabalhista que ateste condição preexistente, fica autorizado o agente de contratação, pregoeiro ou comissão de contratação, conforme o caso, diligências necessárias a fim de complementar tais documentos, não sendo tal providência considerada inclusão posterior de documentos.

8.8. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, ele será inabilitado e o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.5.

8.9. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no Anexo I, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação.

8.9.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da adjudicação e homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

8.9.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no item anterior implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

8.9.3. O benefício de que trata este item não serão aplicados quando o valor estimado da licitação superar o limite de enquadramento para empresa de pequeno porte, nos termos do §1º do art. 4º da Lei nº 14.1333/2021 e item 4.4.3 deste Edital.

8.10. Os documentos assinados digitalmente a partir de sistema informatizado prevendo acesso por meio de chave de identificação e senha do interessado ou com assinatura digital no padrão da infraestrutura de chaves públicas brasileiras - ICP-Brasil possuem presunção legal de veracidade com os mesmos efeitos da assinatura manuscrita reconhecida em cartório, podendo a qualquer tempo ser solicitado ao licitante os respectivos arquivos para validação, se for o caso.

8.11. Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame.

8.12. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

**9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável uma única vez por igual período, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

9.1.1. Juntamente com a Ata de Registro de Preços, a empresa deverá apresentar os Termos de Ciência e Notificação, conforme artigo 2º, inciso III, das Instruções nº 01/2020, acrescido pela Resolução nº 11/2021 e o comprovante de cadastro no CadTCESP nos termos da Resolução 21/2022 do TCE-SP.

9.2. A ata de registro de preços poderá ser assinada eletronicamente no padrão da infraestrutura de chaves públicas brasileira - ICP-Brasil ou através de sistema eletrônico disponibilizado pelo órgão promotor da licitante.

9.3. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens/lotes constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.4. A Ata de Registro de Preços será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas e no sítio eletrônico do órgão promotor da licitação.

9.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

9.6. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

**10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses legalmente admitidas.

**11. DOS RECURSOS**

11.1. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis contados da data de intimação ou de lavratura da ata e observará o disposto no art. 165 da Lei 14.133/2021.

11.2. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.2.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, no prazo de 10 (dez) minutos, sob pena de preclusão;

11.2.2. A prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação que ocorrerá exclusivamente pelo sistema;

11.2.3. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da divulgação da interposição do recurso a ser realizada pelo sistema, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.4. O recurso será dirigido ao pregoeiro ou à autoridade que proferiu a decisão recorrida, que poderão reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

**12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

12.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

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

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

12.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

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

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

12.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, inclusive quanto a documentação visando a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das micro e pequenas empresas;

12.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

12.1.5. Fraudar a licitação;

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

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

12.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

12.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

12.2.1. Advertência;

12.2.2. Multa;

12.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

12.3. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta do licitante que deu causa a infração, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.3.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15%.

12.3.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30%.

12.3.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

12.5. Na aplicação da sanção de multa e advertência será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão promotor da licitação, se for o caso.

12.7. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

12.8. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.9. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

12.11. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao município.

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

13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

13.2. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica através do próprio sistema eletrônico do pregão ou pelo e-mail indicado no quadro constante no preâmbulo deste edital.

13.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no sítio eletrônico oficial do órgão promotor da licitação e no sistema eletrônico do pregão, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

**14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio oficial [www.cordeiropolis.sp.gov.br](http://www.cordeiropolis.sp.gov.br) e na plataforma eletrônica [www.comprasbr.com.br](http://www.comprasbr.com.br).

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

ANEXO I – Documentos de Habilitação

ANEXO I – A – Modelo de declaração

ANEXO II - Minuta de Ata de Registro de Preços

ANEXO III - Termo de Referência

ANEXO IV – Termo de Ciência e de Notificação

Cordeirópolis/SP, 09 de agosto de 2024.

**JOÃO BATISTA DE MATTOS**

Diretor de Gestão Operacional

Secretaria Municipal de Educação

**PROCESSO N. º 8828/2024**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 35/2024**

**ANEXO I – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**1. HABILITAÇÃO JURÍDICA (art. 66 da Lei 14.133/2021)**

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária;

d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedidos por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

f) Comprovante de Inscrição do Microempreendedor Individual – MEI

1.1. Os documentos acima deverão ser apresentados com todas as suas alterações, excluindo-se os casos de documentos expressamente consolidados*.*

**2. HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA (art. 68 da Lei 14.133/2021)**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

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

d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, referente ao I.C.M.S;

e) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos mobiliários e incidentes sobre o objeto desta licitação;

f) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e

g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.

**3. HABILITAÇÃO TÉCNICA (art. 67 da Lei 14.133/2021)**

a) Prova de aptidão para o desempenho de atividade **pertinente e compatível com o objeto desta licitação**, por meio da apresentação de Atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, e que indique fornecimento compatível com o objeto desta licitação.

**4. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 69 da Lei 14.133/2021)**

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

b) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

b1) Na hipótese em que a certidão de recuperação judicial for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial em vigor, nos termos da Súmula 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica com data não superior a 180 (cento e oitenta) dias da apresentação das propostas.

**5. OUTRAS COMPROVAÇÕES**

Declaração subscrita pelo representante legal do licitante, conforme modelo Anexo I – A, elaborada em papel timbrado, atestando que:

1. Atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);
2. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);
3. 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 (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);
4. 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 art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68, VI da Lei nº 14.133/2021);
5. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
6. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
7. Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município acessível em www.cordeiropolis.sp.gov.br.
8. No caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;
9. No caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra;
10. Não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e item 3.10 do edital;
11. Está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

**ANEXO I – A**

**MODELO DE DECLARAÇÃO**

**Ref.:** **PROCESSO N. º 8828/2024**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 35/2024**

     , inscrita no CNPJ sob o nº      , sediada na      , por meio de seu representante legal abaixo identificado, DECLARA, sob as penas da Lei, que atende aos requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021) e declara ainda que:

1. Atende aos requisitos de habilitação definida no instrumento convocatório, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021);
2. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021);
3. 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 (art. 63, §1º da Lei nº 14.133/2021);
4. 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 art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (art. 68, VI da Lei nº 14.133/2021);
5. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
6. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
7. Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município acessível em www.cordeiropolis.sp.gov.br
8. No caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou, se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;
9. No caso de microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, assim como §§ 1º a 4º do art. 4º da Lei 14.133/2021, cujos termos declaram conhecer na íntegra;
10. Não se enquadra em nenhuma das restrições de participação, conforme art. 14 da Lei nº 14.133/2021 e item 3.10 do edital;
11. Está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

Cordeirópolis,       de       de 2024.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA PROPONENTE)

**PROCESSO N. º 8828/2024**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 35/2024**

**ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**N.º .**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 44.660.272/0001-93, com sede administrativa à Praça Francisco Orlando Stocco, n.º 35, Centro, na cidade de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, neste ato devidamente representada pelo Prefeito Municipal de Cordeirópolis, Senhor JOSÉ ADINAN ORTOLAN, brasileiro, casado, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 18.129.976-8 – SSP/SP, inscrito no CPF/MF nº 110.195.488-43, residente e domiciliado na cidade de Cordeirópolis, Estado de São Paulo considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS, processo administrativo n.º 8828/2024, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 6.811/2024, aplicando, no que couber, subsidiariamente o Decreto Federal nº 11.462/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1. O presente Ata tem por objeto o registro de preços para o eventual **“REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO CARNES, AVES E PEIXES”** especificado (s) no Termo de Referência, anexo do edital da licitação indicada no preâmbulo, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

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

|  |  |
| --- | --- |
| ItemdoTR | Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)* |
| X | Especificação | Marca(se exigida no edital) | Modelo(se exigido no edital) | Unidade | Quantidade | Valor Un | Prazo garantia ou validade |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata. *(verificar pertinência – caso a caso)*

**3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE**

3.1. O órgão gerenciador será a **Secretaria Municipal de Educação**.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

**4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades pertencentes a esfera de governo do município de Cordeirópolis que não participaram do procedimento, poderá aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os requisitos determinados no §2º do art. 86 da Lei 14.133/2021.

4.2. A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.3. O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.4. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.5. As aquisições ou contratações adicionais deverão observar os limites estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, especificamente estabelecidos nos §3º e §4º do art. 86.

4.6. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

5.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

5.4. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 10, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.6.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

5.6.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.6.

5.7. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

5.7.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.8. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

**6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. O valor registrado poderá ser reajustado no caso de prorrogação da ata de registro respeitada a contagem da anualidade e a variação do IPCA acumulado no período de 12 meses a contar da proposta.

**7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o órgão gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que eventualmente tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao órgão gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.6, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, na legislação aplicável e neste edital.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, se houver, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.1, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 0 e no item 0, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que eventualmente tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

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

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar ou aceitar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no item 7.2.2 desta Ata; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 0 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

**9. DAS PENALIDADES**

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das seguintes penalidades de:

9.2. Advertência, quando o fornecedor der causa à inexecução, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);

9.3. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

9.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021 bem como nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

9.5. Multa:

9.5.1. Moratória de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias. O atraso superior a 15 dias autoriza a Administração a promover o cancelamento da ata de registro por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

9.5.2. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da ata de registro, no caso de inexecução total do objeto.

9.6. A aplicação das sanções previstas nesta Ata de Registro não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

9.7. Todas as sanções previstas nesta Ata poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

9.7.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração ao fornecedor, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

9.7.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

9.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da lei nº 14.133/21.

9.11. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.12. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

9.13. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

**10. CONDIÇÕES GERAIS**

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

10.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes, se for o caso.

     ,       de       de 2024

Identificação e Assinaturas:

Representante legal do órgão gerenciador

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

**ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA**

Fundamentação: Art. 6°, inciso XXIII, alínea “a” da LF 14.133/21

**ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

 Registro de preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios do tipo carnes, aves e peixes.

* 1. **Classificação do bem ou serviço**

 Considerando as definições constantes nos incisos XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVIII e XXI do art. 6º da Lei 14.133/2021, o objeto pretendido enquadra-se como bem comum.

Não se trata ainda de bens de luxo nos termos do art. 20 da Lei 14.133/2021.

**2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO**

 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública e tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Entende-se como alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo conforme Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;

As Diretrizes do Programa determinam que a alimentação saudável e adequada deve ser empregada compreendendo o uso de alimentos variados, de forma segura e que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares do aluno, levando em conta sua faixa etária e estado de saúde. A lei também determina que seja feita a educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, a universalidade do atendimento aos alunos, a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada. E ainda, a necessidade que sejam incluídos itens produzidos pela agricultura familiar (a lei estipula que ao menos 30% dos recursos sejam investidos em produtos locais ou fornecidos por agricultores familiares).

São atendidos pelo programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público). Vale destacar que o orçamento do PNAE beneficia milhões de estudantes brasileiros, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal.

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a Entidade Executora tem autonomia para definir a sua forma de gestão do PNAE, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa.

 Essa necessidade se faz necessário para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação na aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios, para merenda escolar, sendo itens necessários para compor um bom cardápio e gerando aos alunos a satisfação de ter uma alimentação de qualidade, pois muitas crianças muitas vezes tem somente a refeição escolar para se alimentar.

**3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E REQUISITOS DA AQUISIÇÃO**

| **LOTE I** |
| --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG  | 10.000 | COXINHA DA ASA |
| 2 | KG | 560 | PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO |
| 3 | KG  | 5.000 | FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS |
| 4 | KG  | 6.300 | FILÉ DE PEITO DE FRANGOEM TIRAS |
| 5 | KG  | 5.300 | CARNE TIPO CORTES DE FRANGO, TEMPERADOS, GRELHADOS E CONGELADOS (FILEZINHO/SASSAMI EM PARTES) |
| 6 | KG  | 7.500 | ALMÔNDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF |
| 7 | KG  | 3.000 | CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES |
| 8 | KG  | 3.000 | CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO IQF  |

| **LOTE II** |
| --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 3.500 | ALMONDEGA 100% BOVINA CONGELADA IQF |
| 2 | KG | 2.500 | CARNE 100% BOVINA MOÍDA FORMATADA IQF,UNID 90GRS |
| 3 | KG | 3.120 | PATINHO EM BIFE IQF |
| 4 | KG | 8.500 | PATINHO EM CUBOS IQF |
| 5 | KG | 5.500 | PATINHO EM TIRAS IQF |
| 6 | KG  | 9.500 | PATINHO MOÍDO IQF |
| 7 | KG | 2.500 | CARNE BOVINA IN NATURA BIFE A ROLE IQF |
| 8 | KG | 5.632 | LAGARTO EM BIFE IQF |

| **LOTE III** |
| --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 8.000 | PERNIL EM CUBOS IQF |
| 2 | KG | 3.680 | LOMBO EM BIFE IQF |
| 3 | KG | 3.000 | LOMBO SUÍNO EMPANADO |

| **LOTE IV** |
| --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 900 | ATUM RALADO COM ÓLEO |
| 2 | KG | 3.500 | ISCA DE FILÉ DE PIRAMUTABA IQF |

| **LOTE V** |
| --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | CX | 220 | HAMBURGUER |
| 2 | KG | 1.600 | NHOQUE DE SOJA IQF |

| **LOTE VI** |
| --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 2 | KG | 2.200 | ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA IQF |
| 3 | KG | 2.400 | CARNE MOÍDA ASSADO E CONGELADO IQF |
| 4 | KG | 1.200 | MINI ALMÔNDEGA BOVINA COZIDA IQF |

| **LOTE VII** |
| --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 600 | BACON DEFUMADO |
| 2 | KG | 600 | LINGÜIÇA CALABRESA FATIADA |

**3.1 Justificativa da escolha do critério de julgamento por lote**

A Licitação em lote se mostrou mais eficiente para o processo de aquisição do registro de preços, pois agrupamento de itens torna o preço mais atraente e compensatório em termos logísticos ao fornecedor, fomenta a disputa e amplia o número de interessados na licitação; além de gerar maior eficiência na gestão contratual bem como no processo de entrega, visto que é notório o fato de que ao se utilizar muitos fornecedores para entrega, aumenta-se a incidência de possibilidades de atrasos, causando assim problemas nos abastecimentos das escolas. Além de que, a divisão em lote proporciona um gerenciamento eficiente e racionalizado dos recursos públicos, reduzindo as despesas administrativa, evitando a elaboração de um número excessivo chamadas, homologações, extratos de contrato, além da economicidade de tempo e agilidade na aquisição dos produtos solicitados.

Salientamos que os lotes são compostos por itens de uma mesma natureza, não gerando qualquer direcionamento, e, que há diversas empresas que estão aptas a participarem do processo licitatório com o julgamento em lote.

Salientamos que vários municípios adotam esse tipo de critério de julgamento, tais como: São Calos (SP), Itupeva (SP), Araras (SP), Santo Antonio de Posse (SP), Mogi Mirim (SP).

Finalmente, considerando que este procedimento atende aos princípios que norteiam as aquisições públicas de bens e serviços e esta prática visa adquirir o melhor pelo menor preço, atendendo o princípio da razoabilidade e da economicidade para a Administração.

**3.2 Descrições dos produtos detalhado**

**AVE – ALMÔNDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF**

DESCRIÇÃO: Carne 100% de frango processada com formato de almôndega de 15gr a 25 gr.

Congelado. Toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de

estabelecimento inspecionado pelo órgão competente.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa. Pacotes de aproximadamente 2 kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade,transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 20 kg.

**AVE - CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES**

DESCRIÇÃO: Recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente

separada), farinha de trigo fortificada com ferro e acido 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 mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenourabrócolis-milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), corante natural caramelo (INS 150a), polifosfato de sódio (INS 452i), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante acido cítrico (INS 330) antioxidante isoacorbato de sódio (INS 316), aromatizantes naturais e

gordura vegetal . Contém glúten

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 2kg de produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 4 (quatro) pacotes.

**AVE - CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF)**

DESCRIÇÃO: Com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódigo; role fixo por cola comestível, isento de objetos perfurantes; produto congelado em IQF – peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%); embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 5kg; embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. Valores nutricionais g/100 (iguais ou acima); proteínas: 17; gorduras totais (Max):6 . EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado de forma clara e indelével com

todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso máximo de 12kg.

**AVE – CARNE TIPO CORTES DE FRANGO, TEMPERADOS, GRELHADOS E CONGELADOS (FILEZINHO/SASSAMI EM PARTES)**

DESCRIÇÃO: Cortes de frango, água, sal, amido de arroz, dextrose de milho. Não contém glúten com registro no SIF/DIPOA; cortado em 4 partes com peso de 5 a 40 gramas (80% das peças para preparo direto ao forno Característica: de acordo com a legislação vigente e atender aos itens: proporção natural 5 a 80 gramas, coloração uniforme, levemente dourada, não queimada, tempero suave com pouco sal, textura macia.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de polietileno transparente, impresso , atóxico, resistente

hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.).A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso máximo de 12 kg.

**AVE – COXINHA DA ASA IQF**

DESCRIÇÃO: carne de frango limpa, em pedaços, tipo “coxinha da asa”, com as respectivas peles e ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne de frango limpa, em pedaços “coxinha da asa” deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso, - cor: própria sem manchas esverdeadas,- odor: próprio, - sabor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Primária: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, com peso de 1,0kg (um quilo), contendo apenas 01(um) tipo de corte – coxinha da asa.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: OPÇÃO 1: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 15,0kg (quinze quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas. OPÇÃO 2: Fundo de papelão, envolto em polietileno termo-encolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 15,0kg (quinze quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**AVE – FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS IQF**

DESCRIÇÃO: carne de frango limpa, em cubos, tipo coxa e sobrecoxa, aparadas, sem pele e sem osso, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne de frango limpa, em cubos coxa e sobrecoxa deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" e estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso, - cor: própria sem manchas esverdeadas, - odor: próprio, - sabor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Primária: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com informações na embalagem conforme legislação vigente, constando o peso líquido, com 2,0kg (dois quilos).

 EMBALAGEM SECUNDÁRIA: OPÇÃO 1: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12,0kg (doze quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas. OPÇÃO 2: Fundo de papelão, envolto em polietileno termo-encolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12,0kg (doze quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**AVE – FILEZINHO EM TIRAS IQF**

DESCRIÇÃO: carne de frango limpa, sem as respectivas peles e ossos e cartilagens. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango filezinho em tiras deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne de frango limpa de filezinho em tiras deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" e estar de acordo com a legislação vigente.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com informações na embalagem conforme legislação vigente, constando o peso líquido, com 2,0kg (dois quilos).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: OPÇÃO 1: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12 kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte;

OPÇÃO 2: Fundo de papelão, envolto em polietileno termo-encolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12 kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte.

**AVE – PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO**

DESCRIÇÃO: Filé de peito de frango cozido, desfiado e congelado.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Filé de peito de frango temperado, cozido, desfiado e congelado, obtido após os processos de limpar, temperar, cozinhar, desfiar e empacotar o produto. O produto poderá ser temperado com especiarias (exceto pimenta).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: proteína mínimo de 20%; gordura total máxima de 3% e sódio máximo de 600 mg em 100g. Características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas devem atender à legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 (doze) meses.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 12 kg.

**BOVINA – ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA IQF**

DESCRIÇÃO: carne bovina moída, adicionada água, proteína de soja, farinha de rosca, farinha de mandioca, levemente temperada com alho, cebola, especiarias (exceto pimenta), sal, açúcar e demais substâncias permitidas, desde que declaradas. As almondegas deverão ser assadas e congelada individualmente pelo sistema IQF – Individually Quick Frozen.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Cada unidade deverá pesar de 17 a 21 gramas. As almôndegas, moldadas na forma arredondada, deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, portando com coloração normal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 (doze) meses.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 14 kg.

**BOVINA – ALMÔNDEGA 100% BOVINA CONGELADA (IQF)**

DESCRIÇÃO: Almondegas 100% carne bovina, com 15 gramas cada unidade, sendo aceito uma variação no peso individual de até 7%, sem temperos ou condimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, com peso de 2 Kg. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo SIF/SISP.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente. No ato da entrega o produto deverá

estar totalmente congelado (temperatura aproximada de -18°C) e com validade de 180 dias

**BOVINA – CARNE BOVINA IN NATURA BIFE A ROLÊ IQF**

DESCRIÇÃO: Carne bovina recheado com cenoura e vagem, legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gordura totais (máx): 6

EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundária: caixas de

papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)

EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.

**BOVINA – CARNE MOÍDA ASSADA E CONGELADA IQF**

DESCRIÇÃO: carne bovina moída, assada e congelada individualmente pelo sistema IQF – Individually Quick Frozen. Sem adição de aditivos e conservantes.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: A carne moída deverá apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, portando com coloração normal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: proteína mínimo de 21%; gordura total máxima de 20% e sódio máximo de 500 mg em 100g.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 (doze) meses.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 14 kg.

**BOVINA – CARNE 100% BOVINA MOÍDA FORMATADA IQF 90GRS**

DESCRIÇÃO: Hambúrguer 100% carne bovina, sem adição de condimentos e aditivos. Isento de glúten. Congelados individualmente (IQF), com peso por unidade de 90g. Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).

Embalagem primária: embalagem atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 5kg.

O produto deverá estar totalmente congelado (temperatura aproximada de -18°C) e com

validade de 180 dias

**BOVINA – LAGARTO EM BIFE IQF**

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “lagarto”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em bife de aproximadamente 80 (oitenta) gramas. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina lagarto em bife deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em bife no corte lagarto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 300 (trezentos) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne em bife de aproximadamente 80 (oitenta) gramas.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12,0kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**BOVINA – MINI ALMÔNDEGA BOVINA COZIDA IQF**

DESCRIÇÃO: carne bovina moída, adicionada água, gordura bovina, amido de mandioca, farinha de rosca, proteína de soja, cebola, açúcar, sal, alho e demais substâncias permitidas (exceto pimenta), desde que declaradas. As minis almondegas deverão ser cozidas e congeladas individualmente pelo sistema IQF – Individually Quick Frozen.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Cada unidade deverá pesar de 02 a 04 gramas. As almôndegas, moldadas na forma arredondada, deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, portando com coloração normal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: proteína mínimo de 15%; gordura total máxima de 15% e sódio máximo de 500 mg em 100g.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 12 (doze) meses.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 16 kg.

**BOVINA – PATINHO EM BIFE IQF**

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “patinho”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em bife de aproximadamente 80 (oitenta) gramas. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina patinho em bife deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em bife no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 300 (trezentos) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne em bife de aproximadamente 80 (oitenta) gramas.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12,0kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**BOVINA – PATINHO EM CUBOS IQF**

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “patinho”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em cubos de 2,0cm (dois centímetros) x 2,0cm (dois centímetros). Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina patinho em cubos deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em cubo no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 300 (trezentos) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne, em cubos de 3,0cm (três centímetros) x 3,0cm (três centímetros).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12,0kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**BOVINA – PATINHO EM TIRAS IQF**

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “patinho”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em tiras de aproximadamente 7,0cm (sete centímetros) x 1,5cm (um centímetro e meio). Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina patinho em tiras deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em tiras no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: – 12ºC ou inferior.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 300 (trezentos) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne em tiras de tamanhos uniformes.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12,0kg (dose quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**BOVINA – PATINHO MOÍDO IQF**

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte patinho, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, moída e congelada imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. A carne bovina patinho moída granulada em temperatura de -18°C, transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina moída no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 300 (trezentos) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos plásticos de polietileno, atóxico, transparente e resistente, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilos) do produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12,0kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVES E BOVINA**

DESCRIÇÃO: produto cárneo industrializado obtido a partir de carne moída de aves e de carne bovina, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelada à temperatura de -12ºC (doze graus centigrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

 CARACTERÍSTICAS GERAIS: o produto devera ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração.

Os hambúrgueres deverão apresentar tamanho uniforme, sem ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo de superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar 56g (cinquenta e seis gramas). O produto devera ser armazenado e transportado a -12ºC (doze graus centigrados negativos).

CARACTERISTICAS ORGANOLIPTICAS (ANTES E APOS COCÇÃO): cor: característica; odor: característico; sabor: característico; e textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Envelopado individualmente em saco de polietileno liso, transparente e com informações na embalagem.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 36 (trinta e seis) unidades. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**NHOQUE DE SOJA**

DESCRIÇÃO: produto obtido pelo amassamento de farinha de soja, extrato de soja, farinha de trigo, margarina vegetal de palma, farinha de linhaça, sal e demais ingredientes necessários, adicionado de farinha de linhaça. O nhoque deverá ser preparado com matérias-primas em perfeito estado de conservação, não sendo permitido produtos transgênicos e congelado imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, transparente, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem e com capacidade para armazenar e transportar 1,0kg (um quilograma) do produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 10 (dez) pacotes com peso líquido de 1,0kg (um quilograma). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**PEIXE - ATUM RALADO COM ÓLEO**

DESCRIÇÃO: atum ralado com óleo comestível e caldo vegetal.

COMPOSIÇÃO: atum ralado, óleo comestível, caldo vegetal e sal.

CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS (antes e após cocção): cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: bolsa metálica flexível esterilizável composta por PET, alumínio e polipropileno; fechamento por selagem térmica; contendo 500g (quinhentos gramas) a 1,0kg (um quilograma).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão com 12 unidades.

**PEIXE – FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF**

DESCRIÇÃO: Produto obtido de pescado, limpo, cortado em filé/tira de peso aproximado de 60 (sessenta) gramas, sem espinha e sem pele. Deve estar congelado com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (antes e após cocção): aspecto: próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilos) do produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 20,0kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**SUÍNA - BACON DEFUMADO EM CUBOS**

DESCRIÇÃO: carne suína defumada com aspecto firme, não pegajoso, com cor característica da espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, com odor característico não devendo apresentar sinais de bolor ou mofo e estufamento, apresentado em cubos.

COMPOSIÇÃO: barriga de suíno e salmoura (sal, açúcar estabilizante polifosfato de sódio), antioxidante, conservante nitrito e nitrato.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio, não amolecida nem pegajosa; - cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor: próprio.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem a vácuo tipo “Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, termossoldada, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 1,5kg (um quilograma e quinhentos gramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 3,0kg (três quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**SUÍNA - LINGÜIÇA CALABRESA FATIADA**

DESCRIÇÃO: produto cárneo industrializado, obtido da carne suína, adicionado de ingredientes e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A linguiça calabresa deverá fatiada e refrigerada. O transporte deverá ser em condições que preservem a qualidade e as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCÇÃO: - aspecto: característico; - cor: característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; - odor: característico; - textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 60 (sessenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: produto embalado a vácuo, termoformada, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com informações na embalagem, contendo peso líquido 1,5kg (um quilo e quinhentos gramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 3kg (três quilosgramas). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**SUÍNA - LOMBO EM BIFE IQF**

DESCRIÇÃO: Carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte lombo em bifes de 60 (sessenta) a 80 (oitenta) gramas, congelada imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. O lombo deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias, sob refrigeração adequada.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem a vácuo tipo “Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo bifes de 60 (sessenta) a 80 (oitenta) gramas.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 6kg (seis quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**SUÍNA - LOMBO SUÍNO EMPANADO**

DESCRIÇÃO: Especificação: lombo de suino fatiado, 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. Valor Energético 302 kcal, Carboidratos 25g, Proteína 19g, Gorduras Totais 14g, Gorduras Saturadas 4g, Gorduras Trans 0g, Fibras 0g, Sódio 741mg.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico,

compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento 700g EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade para 10kg.

**SUÍNA - PERNIL SEM OSSO EM CUBOS IQF**

DESCRIÇÃO: Carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada nos cortes: pernil em cubos de 2 cm (dois centímetros) x 2 cm (dois centímetros), congelada imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. O pernil é constituído das massas musculares que envolvem o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto ao fêmur. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias, sob refrigeração adequada.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem a vácuo tipo “Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilos) de carne em cubos de 2 cm (dois centímetros) x 2 cm (dois centímetros).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 6kg (seis quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**3.2. Embalagem**

Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na legislação vigente.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

**3.3. Rotulagem**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

* Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
* Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “indústria brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
* Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
* Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;
* Conteúdo líquido;
* Instruções sobre o preparo (na embalagem primária);
* Condições de armazenamento;
* Empilhamento máximo (na embalagem secundária);
* Número de registro do produto no órgão competente.

**Observações:**

**a)** A impressão do subitem data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

**b)** No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

**3.4. Transporte e Entregador**

 Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria n° 05/CVS-SP de 9 de abril de 2013.

**3.5. Subcontratação**

 Não se aplica.

**3.6. Garantia Contratual:**

 Não se aplica.

**3.7. Garantia do produto ou assistência técnica**

 Não se aplica.

**3.8. Documentação técnica necessária**

1. Registro do Rótulo;
2. Registro no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal;
3. Ficha técnica do produto, assinada pelo RT (Responsável Técnico);
4. Alvará da Vigilância Sanitária expedida pelo órgão sanitário estadual ou municipal competente;
5. Laudo Bromatológico

**OBS:** Os laudos bromatológicos deveram ser emitidos por laboratório oficial. Para os itens de carne bovina deverá ser apresentado características físico-química: teor de colágeno 1% (máximo) através do laudo bromatológico.

**OBS:** A documentação técnica será exigida somente do licitante vencedor, no prazo de até 08(oito) dias úteis, da data do término da sessão da licitação, juntamente com 1 amostra de cada item do lote que vencer, que será entregue ao Setor de Licitações, aos cuidados do Pregoeiro.

**4. PRAZO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

 A ata de registro de preços terá validade de 01(hum) ano, podendo ser prorrogado por igual período, conforme artigo 84 da LF 14.133/21 e §5º do art. 68 do Decreto Municipal nº 6.811/2024.

**5. EXECUÇÃO DO OBJETO**

As entregas serão realizadas nas unidades Escolares do município **uma vez por semana**, havendo a necessidade de apresentação dos produtos na Secretaria de Educação para a liberação das entregas.

A ordem de fornecimento será encaminhada por e-mail;

A ordem de fornecimento será enviada com antecedência de até 05(cinco) dias da data de entrega dos produtos, de acordo com o cronograma de entrega previamente definido pela secretaria solicitante.

As entregas poderão ocorrer de segunda à sexta-feira das 07:30 as 16:00h, conforme solicitação **Autorização de Fornecimento** pela unidade requisitante;

A entrega dos produtos ocorrerá por conta e risco da DETENTORA DA ATA, especialmente quanto aos procedimentos de transporte, carga e descarga;

Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, respeitando as normas técnicas e legislação aplicável à espécie, a fim de garantir as condições que preservem as características deles, como também a sua qualidade, especificadas no termo de referência;

Os produtos deverão ser entregues, mediante **AGENDAMENTO PRÉVIO**, nos locais determinados pela Secretaria Municipal de Educação, localizada à Rua Toledo Barros, nº115 – Centro - Cordeirópolis/SP - CEP: 13490-021 – Telefone: (19) 3556-9110, nas quantidades indicadas nas Autorizações de Fornecimento, com a(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s);

Não serão recebidos os produtos que chegarem fora agendamento estabelecido, bem como aqueles desacompanhados da respectiva Autorização de Fornecimento e nota(s) fiscal(is) / fatura.

**5.1 Locais de Entrega**

**C.E.I. “LILIA INÊS THIRION VITTE”**, Rua Laurentino Fonseca, 640, Vila Santo Antonio;

**C.E.I. “UARDE A. DE CAMPOS TOLEDO”**, Rua Lourenço E. Mazutti, 777, Jd José Corte;

**C.E.I. “LEONOR RODRIGUES MARCICANO”**, Rua Camilo Botechia, 232, Vila São José I;

**C.E.I. “LEONOR FORTUNATO”**, Rua Ulisses Gardezani, 1477, Jd Cordeiro;

**C.E.I. “MARTHA SALIBE ABRAHÃO”**, Rua José Oliva Del Teso, 657, Jd Progresso;

**C.E.I. “MARIA MINATEL PERUCHI”**, Rua Presidente Castelo Branco, 1670, Jd Eldorado;

**C.E.I. “MILTON VITTE”**, Rua Uarde A. de Campos Toledo, 625, Jd. São Francisco;

**C.E.I. “JENNY PEREIRA CAMARGO”**, Rua Ângelo Zaros, 640, Jd. Lise;

**E.M.E.I.E.F. “PROFª. AMÁLIA M. MOREIRA”**, Rua Padre Santo Armelim, 269, Jardim Planalto;

**E.M.E.I.E.F. “MARIA NAZARETH S. LORDELLO”**, Rua São João Evangelista, 501, Vila São José I;

**E.M.E.I.E.F. “PROF GERALDO APP. ROCHA”**, Rua dos Cravos, 145, Jd Eldorado;

**E.M.E.I.E.F. “MARIA AP. PAGOTO MORAES”**: Rua Galdino de Souza Barboza, 400, Jd. Cordeiro;

**E.M.E.I.E.F. “PROF. JORGE FERNANDES”**, Rod. SP 316, Bairro Cascalho;

**E.E/E.M.E.F. “CEL JOSÉ LEVY”**, Rua Visconde do Rio Branco, 417, Centro;

**E.E. “JAMIL A SAAD”**, Rua Carlos Gomes, 839, Centro;

**E.E. “PROF. ODÉCIO LUCKE”**, Av. Ana R. Alves, Jd Progresso;

**A.P.A.E.**, Rua Lourenço E. Mazutti, 664, Vla Olimpia;

**C.A.P. – Centro de Apoio Psicopedagógico**, Rua Dr. José Luis Cembranelli, nº 421 Vila Nossa Senhora Aparecida – Cordeirópolis;

**Projeto Escola do Futuro (Escola Amália)** Rua Padre Santo Armelim, 420, Jardim Planalto, Cordeirópolis - SP.

**6. GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

 A presente Ata de Registro de Preços será gerida pelo Diretor de Gestão Operacional o Sr. João Batista de Mattos, portador do CPF: 040.984.088-21 nos termos do inciso V do art. 16 do Decreto Municipal nº 6.811/2024 e quem compete designar o fiscal por ocasião da formalização da ata responsável pelo acompanhamento da execução da ata nos termos.

 Ao fiscal compete as atividades relacionadas no art. 13 do Decreto Municipal nº 6.811/2024.

 Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução, o gestor dará ciência ao DETENTORA DA ATA do sucedido, fazendo-o por escrito, bem como das providências a serem adotadas para sanar a falha o defeito apontado.

 Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total, será de única e exclusiva responsabilidade da DETENTORA DA ATA, desde que efetivamente reste comprovado que o dano foi, de fato e de direito, causado/provocado pela DETENTORA DA ATA, do contrário, esta não poderá vir a ser responsabilizada por atos ilícitos cometidos por terceiros e, tampouco, por motivos de casos fortuito e/ou de força maior, nos termos do que lhe protege artigo 393 do Código Civil, garantida a ampla defesa e o contraditório.

 A gestão/fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da DETENTORA DA ATA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aqueles provenientes de vicio redibitório, como tal definido pela Lei Civil.

 A PREFEITURA reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto aquisição, caso os mesmos afastem-se das especificações da proposta da DETENTORA DA ATA.

O objeto entregue será recebido:

a) Provisoriamente: mediante recibo, após a conferência visual e quantitativa do objeto, conforme consta neste Termo de Referência;

b) Definitivamente: pelo gestor em prazo não superior a 10 (dez) dias a contar do recebimento provisório, após o resultado da análise qualitativa da conformidade do objeto com todas as condições previstas neste Termo de Referência e na proposta.

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

1. Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações deste Termo de Referência, determinando sua substituição;
2. Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

As irregularidades deverão ser sanadas no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contados do recebimento pela DETENTORA DA ATA da notificação correspondente, mantido o preço inicialmente ofertado.

O recebimento definitivo não exime a DETENTORA DA ATA de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues.

O recebimento definitivo não desobriga a DETENTORA DA ATA de arcar com as despesas da elaboração de teste/laudo posteriormente, sempre que houver dúvida motivada sobre o atendimento das condições e especificações do Edital.

**7. MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

 Os pagamentos serão efetuados no prazo de **30 (trinta) dias corridos**, contados da expedição do Atestado de Recebimento, à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentada(s).

**8. SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

O fornecimento será realizado através de licitação, na modalidade pregão eletrônico, através de registro de preços, conforme artigo 28, inciso I, da LF nº 14.133/2021, optando-se pelo critério de julgamento de menor preço por lote, conforme disposto no artigo 33, inciso I da Lei nº 14.133/2021.

**8.1. Qualificação Técnica**

Não se aplica.

**8.2. Qualificação Econômico-financeira**

 A empresa deverá apresentar certidão negativa de pedido de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida em data não anterior a 90 (noventa) dias corridos desta dispensa de licitação.

**8.3. Participação de consórcio**

Não serão admitidas empresas em consórcio uma vez que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional, suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste Termo de referência o que, diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto, opta-se com base no poder discricionário da Administração por manter a vedação, da participação de empresas em “consórcio” neste certame e, tampouco será exigida a garantia de proposta.

**8.4. Garantia de proposta**

Não se aplica.

**8.5. Condições para assinatura da ata**

Não se aplica.

**9. ESTIMATIVA DO PREÇO**

 O valor está estimado em R$4.849.084,53(quatro milhões, oitocentos e quarenta e nove reais e cinquenta e três centavos) para fornecimento do objeto tem como base a pesquisa de preços solicitada mediante e-mail à 03 (três) fornecedores (vide anexo ao processo).

 Foi realizada a pesquisa no portal do COMPRASBR(<https://comprasbr.com.br/>), (vide anexo ao processo) em atendimento ao artigo 23, § 1º, inciso IV da LF nº 14.133/202, no entanto, não foram encontradas cotações de referência do ano de 2024 do Estado de São Paulo.

**10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

 Conforme reserva de dotação anexa a este processo, comprova-se a adequação orçamentária para a presente aquisição.

**10.1. Fonte do recurso**

A despesa decorrente da referida aquisição ora licitada serão atendidas por dotação consignada no orçamento do exercício financeiro de 2024 e seu respectivo de 2025 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis.

 Para suportar a presente aquisição, deverão ser oneradas as seguintes dotações orçamentárias:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Despesa** | **Órgão** | **Econômica** | **Funcional** | **Fonte** | **Ação** | **Cód. De Aplicação** |
| **0687** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **01** | **2080** | **2200000** |
| **0688** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **02** | **2080** | **2200000** |
| **0689** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **05** | **2080** | **2820000** |
| **0692** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **05** | **2080** | **2850000** |
| **0701** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **01** | **2081** | **2120000** |
| **0702** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **01** | **2081** | **2130000** |
| **0703** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **05** | **2081** | **2830000** |
| **0704** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **05** | **2081** | **2840000** |
| **0807** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **05** | **2081** | **2800000** |
| **0905** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **05** | **2055** | **2330000** |
| **1194** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.366.0222** | **05** | **2010** | **2430000** |
| **1580** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **05** | **2081** | **2740000** |
| **1204** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.367.0222** | **05** | **2011** | **2420000** |

**11. JUSTIFICATIVA DA INEXISTÊNCIA DE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)**

 O referido processo não consta com a elaboração do estudo técnico preliminar (ETP), visto que se tratar de uma demanda conhecida e repetitiva, conforme pregões já realizados nº039/2019, 002/2021 e 013/2023, e sem alternativa no mercado e que não gerarão despesas correlatas e/ou interdependentes, sendo facultativo, conforme dispões o artigo 21, inciso II, letra “b” do Decreto Municipal nº 6.811/2024.

**12. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DOS FORNECEDORES PARA OBETER OS ORÇAMENTOS**

 A seleção dos fornecedores para a solicitação dos orçamentos foram levando em consideração os seguintes critérios:

a) a experiência e a reputação do fornecedor, onde verificamos se o fornecedor possui experiência no fornecimento e boa reputação no mercado;

b) a capacidade de atendimento e estoque, onde verificamos se o fornecedor tem capacidade suficiente para atender a nossa demanda dentro do prazo necessário e a disponibilidade de estoque para atender às solicitações imediatas;

c) conformidades com normas técnicas, onde verificamos se os produtos atendem normas técnicas e especificações exigidas no termo de referência e edital de licitação;

d) preços competitivos, onde verificamos se o preço proposto é competitivo em relação ao mercado, levando em consideração a qualidade dos produtos oferecidos.

 As escolhas dos orçamentos foram decorrentes de uma prévia pesquisa de mercado, o que nos permite inferir que os preços se encontram compatíveis com a realidade do mercado. Foram realizadas cotações de preços e os orçamentos não apresentam diferenças que venham influenciar na escolha, ficando assim estabelecido o critério do menor preço.

 Na escolha dos fornecedores foram levados em consideração empresas que tragam preços competitivos e que se encontram habilitados para o fornecimento do material e considerando que são produtos que exigem uma entrega rápida, que não prejudique a qualidade e para que o problema possa ser sanado sem causar transtornos que consequentemente possam acarretar prejuízos posteriores.

**13. DISPOSIÇÕES FINAIS**

 As especificações técnicas contidas no presente memorial/termo de referência não conduzem a determina marca ou fornecedor.

Cordeirópolis, 07 de agosto de 2024.

**JOÃO BATISTA DE MATTOS**

Diretor de Gestão Operacional

Secretaria Municipal de Educação

**ANEXO IV**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONTRATADO**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM)**:

OBJETO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ADVOGADO (S)/ Nº OAB**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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 estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade de o contratado manter seus dados sempre atualizados.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e conseqüente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Local e data: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS PÉLAS HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Súmula nº 10: O preço final do produto ofertado pelos proponentes deve incluir os tributos e demais encargos a serem suportados pelo ofertante [↑](#footnote-ref-1)