

EDITAL Nº 043/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 062/2026

Objeto	Registro de Preços para eventual aquisição de carnes e derivados destinados à alimentação escolar e ao atendimento da Central de Alimentação.
Critério de julgamento	Menor preço por item.
Modo de disputa	Aberto e fechado.
Sistema de Registro de Preços	Sim.
Tratamento favorecido	COTA ABERTA E COTA RESERVADA
Valor estimado	R\$ 2.956.033,44 (dois milhões, novecentos e cinquenta e seis mil, trinta e três reais e quarenta e quatro centavos).
Data da sessão	09 de Setembro de 2026.
Início da disputa	09 h30 min - horário de Brasília.
Local	Plataforma Licitar Digital - https://licitar.digital/
Regência	Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 3.001/2023 e demais normas aplicáveis.



ÍNDICE DOS CAPÍTULOS E ANEXOS

1. Preâmbulo e processamento eletrônico
2. Objeto, itens e preços de referência
3. Condições de participação e impedimentos
4. Credenciamento e responsabilidade pelo acesso
5. Apresentação da proposta
6. Abertura, lances e modo de disputa
7. Julgamento, negociação e aceitabilidade
8. Habilitação
9. Apresentação e análise de amostras após a habilitação
10. Diligências e saneamento
11. Recursos
12. Impugnação e pedidos de esclarecimento
13. Adjudicação e homologação
14. Ata de Registro de Preços e cadastro de reserva
15. Contratação e instrumentos equivalentes
16. Entrega, recebimento e substituição
17. Gestão e fiscalização
18. Pagamento
19. Reajuste, revisão e reequilíbrio
20. Infrações e sanções
21. Cancelamento do registro e extinção
22. Proteção de dados, integridade e transparência
23. Disposições finais
- Anexo I - Estudo Técnico Preliminar revisado
- Anexo II - Mapa de Riscos revisado
- Anexo III - Termo de Referência revisado
- Anexo IV - Minuta da Ata de Registro de Preços



1. PREÂMBULO E PROCESSAMENTO ELETRÔNICO

1.1. O Município de Tarumã, Estado de São Paulo, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo, torna público que realizará licitação na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, destinada à formação de Sistema de Registro de Preços, regida pela Lei Federal nº 14.133/2021, pela Lei Complementar nº 123/2006, pelo Decreto Municipal nº 3.001/2023 e pelas demais normas aplicáveis.

1.2. A sessão pública será conduzida pelo agente de contratação designado para atuar como Pregoeiro, com auxílio da equipe de apoio, mediante inserção e monitoramento de dados na Plataforma Licitatar Digital.

1.3. Todos os atos de participação, encaminhamento de proposta, apresentação de documentos, diligências, esclarecimentos, impugnações, manifestações recursais, contrarrazões e comunicações do certame serão realizados exclusivamente por meio da Plataforma Licitatar Digital, vedado o protocolo físico, por correio eletrônico ou diretamente nas dependências municipais.

1.3.1. A vedação do subitem anterior não alcança a entrega material das amostras expressamente exigidas neste Edital, nem a posterior entrega dos bens contratados, atos que, por sua natureza, não podem ser digitalizados.

1.4. As referências de tempo observarão o horário oficial de Brasília. O licitante deverá acompanhar permanentemente as mensagens e intimações disponibilizadas no sistema, suportando os ônus decorrentes de sua desatenção.

1.5. Em caso de indisponibilidade técnica comprovada da Plataforma que comprometa a prática de ato sujeito a prazo, o Pregoeiro suspenderá ou reabrirá o prazo, registrando a ocorrência no sistema, sem prejuízo da divulgação no PNCP e no sítio eletrônico municipal, quando cabível.

2. OBJETO, ITENS E PREÇOS DE REFERÊNCIA

2.1. Constitui objeto desta licitação o Registro de Preços para eventual aquisição parcelada de carnes e derivados, destinados à alimentação escolar e ao atendimento da Central de Alimentação, conforme condições, quantidades e especificações constantes deste Edital e de seus anexos.

2.2. A tabela abaixo reproduz a ordem em que os itens deverão ser cadastrados e disputados na Plataforma Licitatar Digital, indicando os respectivos **preços de referência**, os quais servirão como parâmetro para julgamento da aceitabilidade das propostas, sendo **admitida a apresentação de ofertas com valores inferiores aos preços de referência**:



Lote	Descrição	Quantidade	Unid	Cota	Valor unit Referência	Valor total Referência
1	005.02.00023 - ALMONDEGA; (CARNE BOVINA; OBTIDA DA MISTURA DE CARNE BOVINA SEM OSSOS ; FARINHA ROSCA,SAL,CONDIMENTOS,SEM PIMENTA; AUSENCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS,PELES ; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO 25G POR UNIDADE; COZIDO, CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADA EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXAS PAPELAO REFORCADA, COM 50 UNIDADES; RESISTENTE A IMPACTO, CONDICÕES DE ESTOCAGEM; DATA FAB/VAL/PESO/INGREDIENTES, CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM NTA N-76 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); INST. NORMATIVA 20 DE 31/07/2000 E SUAS POST. ALTERA; PROD. SUJ. VERIFIC. ATO DA ENTREGA PROC. ADM.SEC. AGR.	1.545	KG	ABERTA	28,11	43.429,95
2	005.02.00053 - CARNE BOVINA DO TIPO FRALDINHA; PEÇA INTEIRA; CONGELADO; SEM OSSO; CORTE COMPOSTO PELA FRALDINHA. O PRODUTO DEVE SER DESOSSADO E REFILADO, DEVENDO FICAR ISENTO DE SEBO, OSSOS, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COÁGULOS, CARIMBO E REAÇÃO DE VACINA; COM MÁXIMO DE 10% DE APARAS; EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM IWP, COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 05 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E MA. 22444/97.VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	27	KG	ABERTA	43,69	1.179,63
3	005.20.00427 - CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS, CONGELADA SEM OSSO. SENDO EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO 20 X 40 CM, COM ETIQUETA INTERNA, PESANDO 2,500 G., EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO 30 KG; VALIDADE 12 MESES	47	KG	ABERTA	42,44	1.994,68



4	005.02.00005 - CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; ACEM; MOIDA, COM NO MAXIMO 15% DE GORDURA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS; GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDOES, COAGULO, NODOS LINFATICOS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALTERACOES; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, COM PESO MAXIMO DE 2KG POR PACOTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/03, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RDC 360/03; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	25.906	KG	ABERTA	32,40	839.354,40
5	005.02.00047 - CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, EM TIRAS; CONGELADO, SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA, CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	3.037	KG	ABERTA	41,21	125.154,77
6	005.20.00183 - CARNE BOVINA; ALCATRA (MIOLO); PEÇA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO; PESANDO ENTRE 7 E 8KGS; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97)	21	KG	ABERTA	46,95	985,95



7	005.01.00002 - CARNE BOVINA; COXAO MOLE; PECA INTEIRA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE; QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA CVS 05/13; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	39	KG	ABERTA	45,43	1.771,77
8	005.02.00048 - CARNE DE BOVINO; ACÉM; EM ISCAS; ISCAS DE 02 CM CADA; CONGELADO, SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA, CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO CONTENDO 14PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	7.313	KG	ABERTA	32,99	241.255,87
9	005.02.00044 - CARNE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSOS, CONGELADO.	3.030	KG	ABERTA	19,77	59.903,10



10	005.02.00012 - CARNE SUINA SEMI PROCESSADA; PERNIL; EM BIFES; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUCAO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	9	KG	ABERTA	20,81	187,29
11	005.02.00051 - CARNE SUINA; PERNIL; EM TIRAS; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUCAO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	7.500	KG	ABERTA	22,06	165.450,00



12	005.25.00006 - EMPANADO À BASE DE CARNE DE FRANGO CONGELADO EM TIRINHAS. Composição: Carne de frango, água (16%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne mecanicamente separada de ave. Frango, gordura vegetal transgênica*, pele de frango, proteína de soja transgênica* (4%), amido (3%), farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico transgênico*, sal, açúcar, especiarias (páprica doce, cebola, salsa e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante isoascorbato de sódio, aromatizantes naturais (fumaça, pimenta preta, cebola, orégano e alho), espessante (goma guar e goma xantana), corante natural urucum. *Agrobacterium tumefaciens, Arabidopsis thaliana, Bacillus subtilis, Bacillus thuringiensis, Delftia acidovorans, Diabrotica virgifera, Dicossoma sp, Sphingobium herbicidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Streptomyces viridochromogenes, Thermococcales spp., Zea mays. Embalados segundo as normas vigentes. Embalagem de 6k.	23	KG	ABERTA	29,07	668,61
13	005.02.00045 - FILÉ DE TILÁPIA MOÍDO; CONGELADO; SEM MANCHAS OU HEMATOMAS; SEM DANOS; LIVRE DE ESPINHOS; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO DE 100G; VALOR ENERGÉTICO: 100 KCAL; CARBOIDRATOS: 0G; PROTEÍNAS 20G; FIBRA ALIMENTAR: 0G; GORDURAS TOTAIS: 2,2G; GORDURAS SATURADAS: 0,7G; GORDURAS TRANS: 0G; SÓDIO: 40MG; NÃO CONTÉM GLUTEN; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO); PROCESSO: INTERFOLHADO, I.Q.F, VÁCUO; PESO EMBALAGEM: 0,012G; PESO LÍQUIDO PRODUTO: PACOTES 01KG; - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CRAFT, ONDA SIMPLES, CAPA EXTERNA E INTERNA, GRAMPEADA E CINTADA ; PESO EMBALAGEM: 0,800 KG; PESO LÍQUIDO PRODUTO: 15 KG;	45	KG	ABERTA	50,56	2.275,20



14	005.02.00014 - FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, NAO PODENDO CONTER CARTILAGEM, TENDONES OU FRAGMENTOS DE OSSOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; RESOLUCAO RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	3.489	KG	ABERTA	28,20	98.389,80
15	005.02.00015 - FRANGO SEMI-PROCESSADO; FILEZINHO DE PEITO (SASSAMI), SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICAOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	23.036	KG	ABERTA	18,68	430.312,48



16	005.02.00055 - HAMBURGUER; DE CARNE BOVINA,(COM SAL); PESANDO APROXIMADAMENTE 50G CADA, CONGELADO; COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES,LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADO EM CAIXA PAPELAO REFORCADA; ROTULO CONTENDO, DATA FAB/VAL/PESO,CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC.12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97	114	KG	ABERTA	28,87	3.291,18
17	005.20.01068 - Kibe bovino com peso unitário de 50 a 60 gramas , carne bovina moída, trigo, cebola, água, proteína de soja, aroma natural de pimenta, ovo, açúcar, hortelã, sal, molho de tomate, salsa, orégano, caldo de carne, realçador de sabor: glutamato monossódico; prazo de validade mínimo: 4 meses. O produto deve conter tabela nutricional, data de validade, data de fabricação e nome do produto. O produto deve apresentar características organolépticas como cor, sabor, odor e textura próprias do produto. Peso embalagem no mínimo 1 kg	750	KG	ABERTA	36,86	27.645,00
18	005.20.00780 - LINGUIÇA TIPO CALABRESA FATIADA; CONGELADA; CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, TOUCINHO,ÁGUA, PROTEÍNA DA SOJA, SAL, AÇÚCAR,SEM PIMENTA, REGULADOR DE ACIDEZ/LACTATO DE SÓDIO(INS 325), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO(INS 451i), REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS316), CONSERVADORES/NITRITO DE SÓDIO (INS251) E NITRATO DE SÓDIO(INS251), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS 120), FUMAÇA LIQUIDA. SENDO EMBALAGEM PRIMÁRIA , EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 2,5 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	1.903	KG	ABERTA	21,13	40.210,39



19	005.02.00003 - LINGUIÇA; FRESCA; LINGUIÇA TOSCANA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COMPOSTA DE CARNE SUINA ADICIONADA DE GORDURA SUINA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA A VACUO; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	4.487	KG	ABERTA	24,32	109.123,84
20	005.20.00782 - PRESUNTO COZIDO; RESFRIADO; PEÇA INTEIRA. COMPOSIÇÃO: PERNIL SUÍNO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, ALHO, PIMENTA BRANCA, REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ESPESSANTE/CARRAGENA (INS407), ESTABILIZANTE/TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451i), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMATIZANTES NATURAIS(ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA, CRAVO, LOURO E PIMENTA PRETA), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS120) CONSERVADORES/NITRATO DE SÓDIO (INS251) E NITRITO DE SÓDIO (INS 250).A EMBALAGEM DEVE SER CARIMBADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, Lot: CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE PESANDO 3,5 KG POR PEÇA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	171,500	KG	ABERTA	25,45	4.364,68



21	005.03.00005 - QUEIJO; MUSSARELA; PEÇA INTEIRA; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLASTICO INVIOVEL, SELADO A VACUO, EMBALAGEM 4 KG; COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	185,500	KG	ABERTA	46,22	8.573,81
22	005.20.00775 - SALSICHA; TIPO HOT DOG; TRADICIONAL; CONGELADA; COMPOSTA DE CARNE BOVINA; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADA EM SITEMA CRY-O-VAC, PESANDO 30GR POR UNIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E MA-2244/97)COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: QUANTIDADE POR PORÇÃO (PORÇÃO DE 30G) VALOR ENERGÉTICO: 184 KCAL; CARBOIDRATOS: 1G; PROTEÍNAS: 14G; GORDURAS TOTAIS 13G; GORDURAS SATURADAS 5G; GORDURAS TRANS 0G; COLESTEROL 33MG; FIBRA ALIMENTAR 0G; CÁLCIO 33MG; FERRO 3MG; SÓDIO 555MG.AS EMBALAGENS DEVEM SER CARIMBADAS COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE(CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO) ACONDICIONAR 03 KG DE SALSICHA POR EMBALAGEM DEVENDO ESTAR CONGELADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	1.078	KG	ABERTA	10,84	11.685,52



23	005.02.00023 - ALMONDEGA; (CARNE BOVINA; OBTIDA DA MISTURA DE CARNE BOVINA SEM OSSOS ; FARINHA ROSCA,SAL,CONDIMENTOS,SEM PIMENTA; AUSENCIA DE FRAGMENTOS DE OSSOS,PELES ; CARTILAGENS, INTESTINOS, NERVOS; PESANDO 25G POR UNIDADE; COZIDO, CONGELADA; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES, LARVAS E PARASITAS; EMBALADA EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADA EM CAIXAS PAPELÃO REFORCADA, COM 50 UNIDADES; RESISTENTE A IMPACTO, CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM; DATA FAB/VAL/PESO/INGREDIENTES, CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM NTA N-76 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97); INST. NORMATIVA 20 DE 31/07/2000 E SUAS POST. ALTERA; PROD. SUJ. VERIFIC. ATO DA ENTREGA PROC. ADM.SEC. AGR.	515	KG	RESERVADA	28,11	14.476,65
24	005.02.00053 - CARNE BOVINA DO TIPO FRALDINHA; PEÇA INTEIRA; CONGELADO; SEM OSSO; CORTE COMPOSTO PELA FRALDINHA. O PRODUTO DEVE SER DESOSSADO E REFILADO, DEVENDO FICAR ISENTO DE SEBO, OSSOS, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COÁGULOS, CARIMBO E REAÇÃO DE VACINA; COM MÁXIMO DE 10% DE APARAS; EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM IWP, COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 05 KG; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3(DECRETO 12486 DE 20/10/78) E MA. 22444/97.VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	9	KG	RESERVADA	43,69	393,21
25	005.20.00427 - CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS, CONGELADA SEM OSSO. SENDO EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO 20 X 40 CM, COM ETIQUETA INTERNA, PESANDO 2,500 G., EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO 30 KG; VALIDADE 12 MESES	15	KG	RESERVADA	42,44	636,60



26	005.02.00005 - CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA; ACEM; MOIDA, COM NO MAXIMO 15% DE GORDURA; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS; GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDOES, COAGULO, NODOS LINFATICOS; E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALTERACOES; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E APROPRIADA PARA ALIMENTOS, COM PESO MAXIMO DE 2KG POR PACOTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 02 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 83/03, DECRETO 9.013/17, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RDC 360/03; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	8.635	KG	RESERVADA	32,40	279.774,00
27	005.02.00047 - CARNE BOVINA, TIPO PATINHO, EM TIRAS; CONGELADO, SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA, CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 14 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	1.012	KG	RESERVADA	41,21	41.704,52
28	005.20.00183 - CARNE BOVINA; ALCATRA (MIOLO); PEÇA INTEIRA; RESFRIADA; E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO; PESANDO ENTRE 7 E 8KGS; E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97)	7	KG	RESERVADA	46,95	328,65



29	005.01.00002 - CARNE BOVINA; COXAO MOLE; PECA INTEIRA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO; COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE; QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E TRANSPARENTE; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA CVS 05/13; RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	13	KG	RESERVADA	45,43	590,59
30	005.02.00048 - CARNE DE BOVINO; ACÉM; EM ISCAS; ISCAS DE 02 CM CADA; CONGELADO, SEM OSSO, SEM GORDURA, EMBALAGEM PRIMÁRIA COM ETIQUETA INTERNA, CONTENDO INFORMAÇÕES: NOME DO CORTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, MODO DE CONSERVAÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, SIF, NUMERO DE REGISTRO NO DIPOA E RASTREABILIDADE, DEVENDO PESAR 02 KG POR EMBALAGEM; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO CONTENDO 14PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	2.437	KG	RESERVADA	32,99	80.396,63
31	005.02.00044 - CARNE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSOS, CONGELADO.	1.010	KG	RESERVADA	19,77	19.967,70



32	005.02.00012 - CARNE SUINA SEMI PROCESSADA; PERNIL; EM BIFES; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUCAO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2	KG	RESERVADA	20,81	41,62
33	005.02.00051 - CARNE SUINA; PERNIL; EM TIRAS; RESFRIADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA ENTRE 0 E 7°; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS; DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, PELE, CARTILAGENS, HEMATOMAS, COAGULOS; PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO; EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MINIMA DE 8 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEI ESTADUAL 8208/92, DECRETO 12.486/78, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05, RESOLUCAO 01/03(MAPA); PORTARIA 304/96, RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	2.500	KG	RESERVADA	22,06	55.150,00



34	005.25.00006 - EMPANADO À BASE DE CARNE DE FRANGO CONGELADO EM TIRINHAS. Composição: Carne de frango, água (16%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne mecanicamente separada de ave. Frango, gordura vegetal transgênica*, pele de frango, proteína de soja transgênica* (4%), amido (3%), farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico transgênico*, sal, açúcar, especiarias (páprica doce, cebola, salsa e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante isoascorbato de sódio, aromatizantes naturais (fumaça, pimenta preta, cebola, orégano e alho), espessante (goma guar e goma xantana), corante natural urucum. *Agrobacterium tumefaciens, Arabidopsis thaliana, Bacillus subtilis, Bacillus thuringiensis, Delftia acidovorans, Diabrotica virgifera, Dicossoma sp, Sphingobium herbicidovorans, Stenotrophomonas maltophilia, Streptomyces viridochromogenes, Thermococcales spp., Zea mays. Embalados segundo as normas vigentes. Embalagem de 6k.	7	KG	RESERVADA	29,07	203,49
35	005.02.00045 - FILÉ DE TILÁPIA MOÍDO; CONGELADO; SEM MANCHAS OU HEMATOMAS; SEM DANOS; LIVRE DE ESPINHOS; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: PORÇÃO DE 100G; VALOR ENERGÉTICO: 100 KCAL; CARBOIDRATOS: 0G; PROTEÍNAS 20G; FIBRA ALIMENTAR: 0G; GORDURAS TOTAIS: 2,2G; GORDURAS SATURADAS: 0,7G; GORDURAS TRANS: 0G; SÓDIO: 40MG; NÃO CONTÉM GLUTEN; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA (POLIETILENO); PROCESSO: INTERFOLHADO, I.Q.F, VÁCUO; PESO EMBALAGEM: 0,012G; PESO LÍQUIDO PRODUTO: PACOTES 01KG; - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CRAFT, ONDA SIMPLES, CAPA EXTERNA E INTERNA, GRAMPEADA E CINTADA ; PESO EMBALAGEM: 0,800 KG; PESO LÍQUIDO PRODUTO: 15 KG;	15	KG	RESERVADA	50,56	758,40



36	005.02.00014 - FRANGO SEMI-PROCESSADO; COXA E SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C; COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PROPRIOS, NAO PODENDO CONTER CARTILAGEM, TENDÕES OU FRAGMENTOS DE OSSOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12.486/78; RESOLUCAO RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	1.162	KG	RESERVADA	28,20	32.768,40
37	005.02.00015 - FRANGO SEMI-PROCESSADO; FILEZINHO DE PEITO (SASSAMI), SEM PELE E SEM OSSO; CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A - 12°C; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS; LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST. CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01; CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA.	7.678	KG	RESERVADA	18,68	143.425,04



38	005.02.00055 - HAMBURGUER; DE CARNE BOVINA,(COM SAL); PESANDO APROXIMADAMENTE 50G CADA, CONGELADO; COM ASPECTO, COR,CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; LIVRE DE SUJIDADES,LARVAS E PARASITAS; EMBALADO EM CAMADAS INTERFOLHADAS; ACONDICIONADO EM CAIXA PAPELAO REFORCADA; ROTULO CONTENDO, DATA FAB/VAL/PESO,CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC.12486 DE 20/10/78) E (MA.2244/97	37	KG	RESERVADA	28,87	1.068,19
39	005.20.01068 - Kibe bovino com peso unitário de 50 a 60 gramas , carne bovina moída, trigo, cebola, água, proteína de soja, aroma natural de pimenta, ovo, açúcar, hortelã, sal, molho de tomate, salsa, orégano, caldo de carne, realçador de sabor: glutamato monossódico; prazo de validade mínimo: 4 meses. O produto deve conter tabela nutricional, data de validade, data de fabricação e nome do produto. O produto deve apresentar características organolépticas como cor, sabor, odor e textura próprias do produto. Peso embalagem no mínimo 1 kg	250	KG	RESERVADA	36,86	9.215,00
40	005.20.00780 - LINGUIÇA TIPO CALABRESA FATIADA; CONGELADA; CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES, TOUCINHO,ÁGUA, PROTEÍNA DA SOJA, SAL, AÇÚCAR,SEM PIMENTA, REGULADOR DE ACIDEZ/LACTATO DE SÓDIO(INS 325), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO(INS 451i), REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS316), CONSERVADORES/NITRITO DE SÓDIO (INS251) E NITRATO DE SÓDIO(INS251), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS 120), FUMAÇA LIQUIDA. SENDO EMBALAGEM PRIMÁRIA , EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO COM ETIQUETA INTERNA DEVENDO PESAR 2,5 KG POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	634	KG	RESERVADA	21,13	13.396,42



41	005.02.00003 - LINGUIÇA; FRESCA; LINGUIÇA TOSCANA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; COMPOSTA DE CARNE SUINA ADICIONADA DE GORDURA SUINA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA A VACUO; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO; COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	1.495	KG	RESERVADA	24,32	36.358,40
42	005.20.00782 - PRESUNTO COZIDO; RESFRIADO; PEÇA INTEIRA. COMPOSIÇÃO: PERNIL SUÍNO, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, ALHO, PIMENTA BRANCA, REALÇADOR DE SABOR/GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ESPESSANTE/CARRAGENA (INS407), ESTABILIZANTE/TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451i), ANTIOXIDANTE/ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMATIZANTES NATURAIS(ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA, CRAVO, LOURO E PIMENTA PRETA), CORANTE NATURAL/CARMIM (INS120) CONSERVADORES/NITRATO DE SÓDIO (INS251) E NITRITO DE SÓDIO (INS 250).A EMBALAGEM DEVE SER CARIMBADA COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, Lot: CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE PESANDO 3,5 KG POR PEÇA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 04 PEÇAS. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	56,500	KG	RESERVADA	25,45	1.437,93



43	005.03.00005 - QUEIJO; MUSSARELA; PEÇA INTEIRA; TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLASTICO INVIOVEL, SELADO A VACUO, EMBALAGEM 4 KG; COM VALIDADE MINIMA DE 02 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.	61,500	KG	RESERVADA	46,22	2.842,53
44	005.20.00775 - SALSICHA; TIPO HOT DOG; TRADICIONAL; CONGELADA; COMPOSTA DE CARNE BOVINA; FRESCA COM CONDIMENTOS TRITURADOS E COZIDOS; ACONDICIONADA EM SITEMA CRY-O-VAC, PESANDO 30GR POR UNIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-5 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E MA-2244/97)COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: QUANTIDADE POR PORÇÃO (PORÇÃO DE 30G) VALOR ENERGÉTICO: 184 KCAL; CARBOIDRATOS: 1G; PROTEÍNAS: 14G; GORDURAS TOTAIS 13G; GORDURAS SATURADAS 5G; GORDURAS TRANS 0G; COLESTEROL 33MG; FIBRA ALIMENTAR 0G; CÁLCIO 33MG; FERRO 3MG; SÓDIO 555MG.AS EMBALAGENS DEVEM SER CARIMBADAS COM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE(CÓDIGO DO PRODUTO E DATA DE FABRICAÇÃO) ACONDICIONAR 03 KG DE SALSICHA POR EMBALAGEM DEVENDO ESTAR CONGELADA. COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	359	KG	RESERVADA	10,84	3.891,56

2.3. O valor global estimado é de R\$ 2.956.033,44. O preço de referência constitui limite máximo de aceitabilidade, sem prejuízo da negociação e da verificação de exequibilidade.

2.4. Nos itens de natureza divisível, foi reservada cota de até **25% (vinte e cinco por cento)** do quantitativo, destinada à participação exclusiva de **microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e equiparadas**, nos termos da legislação vigente.

2.5. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar a totalidade estimada. As aquisições serão formalizadas conforme a necessidade efetiva, dentro dos limites registrados, sem garantia de consumo mínimo.

2.6. As especificações técnicas completas constam do Anexo III. A indicação de padrões de composição, embalagem, temperatura, validade, inspeção e rastreabilidade destina-se à tutela da segurança alimentar e não autoriza direcionamento por marca.



3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E IMPEDIMENTOS

3.1. Poderão participar pessoas jurídicas, empresários individuais, sociedades empresárias, sociedades simples, cooperativas e demais organizações legalmente aptas à comercialização de produtos de origem animal, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto e que atendam às exigências sanitárias e de habilitação.

3.2. É vedada a participação dos sujeitos alcançados pelas hipóteses do art. 14 da Lei nº 14.133/2021, inclusive aqueles sancionados, em conflito de interesses, reunidos em consórcio quando a Administração tenha motivadamente vedado essa forma de participação, ou que atuem para fraudar sanção imposta a terceiro.

3.3. A vedação à participação em consórcio funda-se na natureza comum e divisível do objeto, no julgamento por item e na suficiência ordinária do mercado fornecedor, não se mostrando necessária a conjugação de capacidades empresariais.

3.4. Não poderão participar organizações cuja finalidade estatutária seja incompatível com a comercialização dos bens licitados ou que não disponham de regularidade sanitária compatível com a cadeia de frio e com produtos de origem animal.

3.5. A participação implica aceitação integral deste Edital, responsabilidade pela veracidade das informações e ciência de que declarações falsas ensejam desclassificação, inabilitação e aplicação das sanções legais.

4. CREDENCIAMENTO E RESPONSABILIDADE PELO ACESSO

4.1. O credenciamento perante a Plataforma Licitar Digital é condição de participação e será realizado segundo as regras do provedor, mediante chave de identificação e senha pessoal e intransferível.

4.2. Compete ao licitante manter o sigilo de suas credenciais, conferir a exatidão das informações cadastradas e responder por todos os atos praticados em seu nome no sistema.

4.3. A perda da senha, falha do equipamento, indisponibilidade de conexão do licitante ou erro de operação que não decorra da Plataforma não transfere responsabilidade ao Município.

5. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1. A proposta inicial será encaminhada exclusivamente pelo sistema até a data e o horário fixados, com o valor unitário de cada item, a marca, o fabricante e a descrição suficiente para identificação inequívoca do produto.

5.2. Deverá ser indicada uma única marca e um único fabricante por item. Expressões genéricas, alternativas de marca ou ressalvas que condicionem a oferta serão desconsideradas ou poderão ensejar desclassificação, se impedirem o julgamento objetivo.

5.3. Os preços deverão incluir todos os tributos, fretes, seguros, embalagens, refrigeração, mão de obra, encargos, perdas, despesas de transporte, descarga e quaisquer custos necessários ao fornecimento integral.

5.4. A proposta terá validade mínima de 60 dias, contados da data da sessão, e vinculará o licitante quanto a marca, fabricante, origem, composição, embalagem, condições de conservação e demais características ofertadas.

5.5. O licitante poderá substituir ou retirar a proposta até a abertura da sessão. Após esse marco, o preço ofertado é de sua exclusiva responsabilidade, ressalvadas as hipóteses legais de recomposição do equilíbrio econômico-financeiro.

5.6. A participação nos itens reservados pressupõe declaração válida de enquadramento como ME/EPP/equiparada e inexistência de impedimentos ao benefício previsto na Lei Complementar nº 123/2006.



6. ABERTURA, LANCES E MODO DE DISPUTA

6.1. Na data e horário designados, o Pregoeiro verificará as propostas, afastando apenas aquelas que contenham vício insanável, contrariem objetivamente as especificações ou inviabilizem a disputa.

6.2. A disputa adotará o modo aberto e fechado, conforme parametrização da Plataforma, mediante lances públicos e sucessivos e etapa final sigilosa, observados os avisos e contagens regressivas do sistema.

6.3. Os lances serão formulados pelo valor unitário do item. A redução incidirá sobre o último lance válido do próprio licitante, respeitado o intervalo mínimo definido no sistema.

6.4. A exclusão de lance somente ocorrerá diante de erro manifesto, mediante decisão motivada do Pregoeiro e registro na Plataforma.

6.5. Havendo desconexão do Pregoeiro sem interrupção do sistema, a disputa prosseguirá. Se a indisponibilidade superar o período tecnicamente tolerável ou afetar a isonomia, a sessão será suspensa e retomada mediante aviso eletrônico.

7. JULGAMENTO, NEGOCIAÇÃO E ACEITABILIDADE

7.1. Encerrada a etapa competitiva, a Plataforma Licitar Digital ordenará automaticamente as propostas pelo critério de julgamento estabelecido no edital e aplicará, quando cabíveis, os critérios legais de desempate. Na sequência, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, vedada qualquer negociação que resulte em agravamento da proposta inicialmente apresentada.

7.2. O licitante vencedor que não apresentar os documentos de habilitação junto com a proposta terá prazo de 2 (duas) horas, contado da convocação no sistema, para apresentação da documentação, prorrogável por igual período mediante justificativa aceita pelo Agente de Contratação/Pregoeiro.

7.3. A proposta será desclassificada quando: a) contiver vício insanável; b) descumprir especificação essencial; c) apresentar preço superior ao máximo após negociação; d) revelar inexequibilidade não afastada por prova idônea; ou e) contrariar exigência objetiva do Edital.

7.4. Não haverá presunção automática de inexequibilidade fundada apenas em percentual abstrato. Diante de preço aparentemente insuficiente, o Pregoeiro oportunizará demonstração de custos, notas fiscais, contratos, logística, condições comerciais e demais elementos pertinentes.

7.5. A correção de erro material, aritmético ou formal será admitida quando não alterar a substância da proposta, o preço global ofertado nem a isonomia entre os participantes.

7.6. Concluída a análise de aceitabilidade da proposta e constatada sua conformidade quanto ao preço e às especificações documentais, o Pregoeiro procederá à habilitação do primeiro colocado. Nos itens sujeitos à apresentação de amostra, a aceitação definitiva da proposta ficará condicionada à aprovação da amostra apresentada exclusivamente após a conclusão da habilitação.

8. HABILITAÇÃO

8.1. Após a aceitação preliminar da proposta quanto ao preço e às especificações documentais, serão examinados os documentos de habilitação do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.

8.2. Os documentos serão anexados exclusivamente na Plataforma Licitar Digital, em formato legível, no prazo de 2 (duas) horas contado da convocação, prorrogável uma vez por igual período, mediante solicitação tempestiva e justificativa aceita pelo Pregoeiro. É vedada a exigência de entrega presencial, protocolo físico, cópia autenticada em cartório ou conferência física de originais, sem prejuízo da realização de diligência eletrônica.

8.3. Habilitação jurídica:



- Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- Sociedade empresária, limitada unipessoal ou EIRELI remanescente: ato constitutivo, estatuto ou contrato social consolidado e alterações pertinentes, com prova dos administradores;
- Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas;
- Microempreendedor individual: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI;

8.4. A regularidade fiscal, social e trabalhista será comprovada por:

- Comprovante de inscrição no CNPJ;
- Regularidade perante a Fazenda Federal, inclusive quanto às contribuições previdenciárias;
- Regularidade perante a Fazenda Estadual da sede da licitante, **Para efeito de esclarecimento**, as licitantes **sediadas no Estado de São Paulo**, a regularidade de débito para com a Fazenda Estadual será atestada pela apresentação das Certidões emitidas pela Secretaria da Fazenda (débitos não inscritos) e pela Procuradoria Geral do Estado (débitos inscritos em dívida ativa),
- Regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede, quanto aos tributos relacionados à atividade;
- Certificado de Regularidade do FGTS;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

8.5. A qualificação econômico-financeira:

Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida no prazo indicado no documento ou, na ausência, nos 90 (noventa) dias anteriores.

8.6. A qualificação técnica será comprovada por:

- licença ou alvará sanitário vigente do estabelecimento do licitante, expedido pela autoridade competente;
- um ou mais atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado que demonstrem o fornecimento satisfatório de gêneros alimentícios perecíveis ou produtos de origem animal, compatíveis, em características, com o item disputado, sem exigência de quantitativo mínimo desproporcional;
- Declarar que os produtos fornecidos serão provenientes de estabelecimentos regularmente registrados junto ao Serviço de Inspeção Oficial competente (SIF, SISBI-POA, SISP ou SIM), conforme a legislação aplicável, devendo essa condição ser comprovada durante a execução contratual mediante apresentação dos rótulos, certificados ou documentos pertinentes.
- Declarar que realizará o transporte dos produtos em veículos adequados às normas sanitárias vigentes, garantindo a manutenção da cadeia de frio e a integridade dos alimentos até a Entrega.

8.7. Declaração complementar:

- Declaração de plena ciência das condições econômicas da contratação e responsabilidade pela formação dos preços, conforme modelo do Anexo VI.

8.8. Os documentos sem prazo de validade expresso serão considerados válidos quando emitidos nos 90 (noventa) dias anteriores à sessão, salvo disposição normativa específica ou impossibilidade material de emissão com tal periodicidade.

8.9. Os documentos deverão referir-se ao mesmo CNPJ que executará o fornecimento, ressalvados os documentos legalmente válidos para matriz e filiais e as hipóteses de sucessão, transformação ou reorganização empresarial devidamente comprovadas.

8.10. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida, ainda que contenha restrição de regularidade fiscal ou trabalhista. Uma vez declarada vencedora, será assegurado o



prazo legal para regularização, sob pena de decadência do direito à contratação e aplicação das consequências cabíveis.

8.11. Concluída a análise e reconhecida a habilitação do primeiro colocado, o Pregoeiro promoverá sua convocação para a apresentação da amostra física, na forma da Seção 9 deste Edital. Nenhuma amostra física será exigida antes da decisão de habilitação.

9. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DE AMOSTRAS APÓS A HABILITAÇÃO

9.1. A apresentação física de amostra ocorrerá exclusivamente após a conclusão da fase de habilitação e será exigida somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que tenha sido declarado habilitado no respectivo item.

9.2. O licitante habilitado será convocado exclusivamente pela Plataforma Licitar Digital. É vedada a entrega antecipada da amostra, por iniciativa do licitante ou por solicitação da Administração, antes da divulgação da decisão de habilitação.

9.3. A amostra física será solicitada pois consiste no fornecimento de carnes destinadas à alimentação escolar, cuja qualidade influencia diretamente a segurança alimentar, a aceitabilidade das preparações e o atendimento às especificações técnicas do Termo de Referência.

9.4.1. Quando o mesmo produto, da mesma marca e do mesmo fabricante, for ofertado pelo mesmo licitante para a cota principal e a cota reservada, uma única amostra servirá a ambas. Se os licitantes habilitados, as marcas ou os fabricantes forem distintos, cada licitante apresentará sua própria amostra.

9.5. A amostra deverá ser entregue no prazo de 5 (cinco) dias úteis, podendo o prazo ser prorrogado, mediante justificativa aceita pela Administração, contado da convocação eletrônica expedida após a habilitação, na Central de Alimentação, situada na Rua das Andorinhas, nº 325, Vila dos Pássaros, Tarumã/SP, CEP 19822-028, das 07 h às 16 h, mediante recibo. Esse ato material constitui a única exceção ao processamento exclusivamente eletrônico do certame.

9.6. A amostra deverá ser apresentada em embalagem original do fabricante, devidamente identificada, lacrada, contendo rótulo completo, número do lote, prazo de validade, identificação do serviço de inspeção oficial competente (SIF, SISP ou SIM, quando admitido pela legislação aplicável), informações nutricionais e demais exigências previstas na legislação sanitária vigente.

9.7. A Comissão Técnica emitirá relatório técnico fundamentado contendo o resultado da avaliação, assegurando-se transparência, motivação e publicidade do ato administrativo conforme especificado no Termo de Referência.

9.9. A abertura, o preparo e o manuseio impedem a devolução da amostra. O respectivo custo correrá por conta do licitante e não será abatido dos quantitativos eventualmente contratados.

9.10. A não apresentação da amostra, sua entrega intempestiva ou sua reprovação motivada implicará a desclassificação da proposta no respectivo item, e a inabilitação do licitante. Nessa hipótese, será convocado o próximo classificado, cuja proposta será analisada e, se aceita, será submetido sucessivamente à habilitação e, somente após ser declarado habilitado, à apresentação de amostra.

9.11. A aprovação da amostra constituirá condição para a aceitação definitiva da proposta e para a declaração do vencedor no item, sem afastar o dever de conformidade de cada entrega, que poderá ser submetida a inspeção, medição de temperatura, conferência de rótulo, coleta de contraprova ou análise laboratorial motivada.

9.12. O resultado da análise será lançado na Plataforma Licitar Digital, com a identificação dos critérios verificados e a respectiva conclusão, assegurando-se aos licitantes o exercício do direito de recurso no momento procedimental próprio.



10. DILIGÊNCIAS E SANEAMENTO

10.1. O Pregoeiro poderá realizar diligências para esclarecer ou complementar informações preexistentes, confirmar autenticidade, atualizar documento vencido após a data da proposta ou sanar erro formal que não altere a substância da condição comprovada.

10.2. Não será admitida a criação posterior de condição de habilitação inexistente na data própria, nem o saneamento que importe substituição da proposta, mudança de marca ou vantagem indevida.

10.3. As consultas a bases oficiais, registros públicos e sítios de emissão de certidões poderão substituir a apresentação material, desde que o resultado seja juntado aos autos eletrônicos.

11. RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 minutos, manifestar intenção de recorrer, em campo próprio do sistema, sob pena de preclusão.

11.2. Aceita a intenção recursal, será concedido prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes intimados para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, contado do término do prazo do recorrente.

11.3. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir do recebimento dos autos

11.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12. IMPUGNAÇÃO E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa poderá impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos até 3 dias úteis antes da abertura da sessão, exclusivamente pelo campo próprio da Plataforma Licitar Digital.

12.2. A resposta será divulgada no sistema no prazo legal e, no máximo, até o último dia útil anterior à abertura. Alteração que interfira na formulação das propostas ensejará republicação e reabertura do prazo, salvo quando inquestionavelmente não afetar a competição.

12.3. Manifestações encaminhadas por e-mail, protocolo físico ou outro canal não serão conhecidas como impugnação ou pedido de esclarecimento, sem prejuízo do atendimento de informações meramente administrativas que não substituam o canal oficial.

13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. Encerradas as fases de julgamento, habilitação, análise de amostras, quando cabível, e recursos, o objeto será adjudicado e o processo homologado pela autoridade competente, com divulgação no PNCP e nos demais meios legalmente exigidos.

13.2. A Administração poderá revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade superveniente devidamente demonstrado ou anulá-la por ilegalidade, assegurada prévia manifestação dos interessados quando a medida ocorrer após a apresentação das propostas.

14. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. O adjudicatário será convocado eletronicamente para assinar a Ata de Registro de Preços no prazo de 5 dias úteis, prorrogável uma vez por igual período mediante justificativa aceita.

14.2. A assinatura poderá ocorrer eletronicamente. A recusa injustificada sujeitará o adjudicatário às sanções e autorizará a convocação dos remanescentes, observada a ordem de classificação e a negociação.



14.3. A Ata terá vigência de 1 ano e poderá ser prorrogada por igual período, desde que demonstrada a vantagem dos preços registrados e observadas as condições legais e regulamentares.

15. CONTRATAÇÃO E INSTRUMENTOS EQUIVALENTES

15.1. As contratações decorrentes da Ata serão formalizadas por nota de empenho, autorização de fornecimento ou instrumento contratual, conforme a natureza da obrigação e o art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

15.2. A convocação conterá item, quantidade, local, data, faixa de horário, dotação e identificação do responsável pelo recebimento, e será encaminhada por meio que permita comprovar o recebimento.

15.3. O fornecedor deverá manter as condições de habilitação durante toda a vigência da Ata e de cada contratação.

16. ENTREGA, RECEBIMENTO E SUBSTITUIÇÃO

16.1. A entrega será parcelada, em até 10 dias corridos do recebimento da autorização e da nota de empenho, nos locais indicados em cada requisição, independentemente da quantidade, salvo cronograma específico aceito pelo fornecedor.

16.2. O transporte será realizado em veículo limpo, higienizado, fechado ou isotérmico/refrigerado conforme o produto, com temperatura monitorada e sem contato com substâncias incompatíveis.

16.3. Produtos resfriados e congelados deverão chegar dentro da faixa de temperatura da especificação e da legislação sanitária vigente. A ruptura da cadeia de frio, a violação de embalagem, o vencimento inadequado ou a ausência de rastreabilidade autorizam a rejeição imediata.

16.4. O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega e o definitivo em até 5 dias úteis, após conferência quantitativa, qualitativa, documental e sanitária. O silêncio não importa aceitação de vício oculto.

16.5. O produto rejeitado deverá ser substituído em até 2 dias úteis da notificação, às expensas da contratada, sem prejuízo de sanções e de eventual aquisição emergencial para evitar descontinuidade da alimentação escolar.

16.6. A nota fiscal deverá identificar o processo, o empenho, o item, a marca, a quantidade e o lote, além dos requisitos tributários aplicáveis.

17. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

17.1. A gestão e a fiscalização serão exercidas por agentes formalmente designados, que registrarão ocorrências, temperaturas, lotes, validades, substituições, notificações e demais fatos relevantes.

17.2. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, inclusive por danos decorrentes de contaminação, transporte inadequado, vício, adulteração ou descumprimento sanitário.

17.3. A Administração poderá coletar amostras de lotes entregues e determinar análise laboratorial quando houver indício objetivo de não conformidade, assegurada rastreabilidade e contraditório no processo sancionador.

18. PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado por transferência bancária em até 15 dias úteis após a liquidação regular da despesa, condicionada ao recebimento definitivo, à nota fiscal correta e ao atesto do fiscal.

18.2. Erro na nota fiscal ou pendência imputável ao fornecedor suspenderá o prazo até a regularização, sem ônus para o Município. É vedada a retenção de pagamento por dívida estranha à contratação, ressalvadas compensações e retenções expressamente autorizadas em lei e precedidas do devido processo.



18.3. Ultrapassado o prazo por mora exclusiva da Administração, o valor devido será atualizado monetariamente pelo IPCA, pro rata die, desde o termo final até o efetivo pagamento, sem prejuízo dos demais direitos legalmente cabíveis.

18.4. Serão efetuadas as retenções tributárias obrigatórias, inclusive o Imposto de Renda na fonte, conforme a legislação vigente.

19. REAJUSTE, REVISÃO E REEQUILÍBRIO

19.1. Os preços serão fixos e irrevogáveis por 12 meses.

19.2. Após o interregno mínimo anual, inclusive em caso de prorrogação da Ata, poderá ser aplicado reajuste pelo IPCA, mediante cálculo administrativo e preservação da vantajosidade.

19.3. O reequilíbrio econômico-financeiro dependerá de fato superveniente extraordinário, alheio à vontade das partes e de impacto efetivamente demonstrado, com memória de cálculo, notas fiscais, séries históricas e prova do nexo causal.

19.4. Oscilações ordinárias, erro de composição, redução de margem, risco normal do negócio e alegação genérica não bastam. A redução de preços de mercado autoriza convocação para negociação e, frustrada esta, adoção das medidas previstas na regulamentação.

20. INFRAÇÕES E SANÇÕES

20.1. Constituem infrações as condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, inclusive não apresentação de documento ou amostra, desistência injustificada, entrega inadequada, atraso, declaração falsa, fraude e comportamento inidôneo.

20.2. Poderão ser aplicadas advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, observados a tipicidade, a gravidade, os antecedentes, os danos, as circunstâncias e o devido processo legal.

20.3. A multa moratória será de 0,5% por dia de atraso sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 10%. A multa compensatória será graduada entre 5% e 20% do valor da obrigação afetada, conforme a extensão do inadimplemento, sem cumulação pelo mesmo fato além do permitido em lei.

20.4. As sanções não afastam o dever de reparar danos, ressarcir custos de aquisição substitutiva e responder nas esferas civil, administrativa e penal.

21. CANCELAMENTO DO REGISTRO E EXTINÇÃO

21.1. O registro poderá ser cancelado por descumprimento, perda das condições de habilitação, recusa injustificada, não aceitação de redução de preço quando cabível ou demais hipóteses regulamentares, mediante processo com contraditório.

21.2. A Ata ou a contratação poderá ser extinta nas hipóteses dos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das sanções e indenizações cabíveis.

22. PROTEÇÃO DE DADOS, INTEGRIDADE E TRANSPARÊNCIA

22.1. As partes tratarão dados pessoais apenas para execução do certame e da contratação, cumprimento de obrigação legal, exercício regular de direitos e transparência pública, observada a Lei nº 13.709/2018.

22.2. O fornecedor compromete-se a prevenir fraude, corrupção, conflito de interesses, trabalho degradante ou forçado e violação de direitos de crianças e adolescentes em sua cadeia produtiva.

22.3. Os atos e documentos serão publicados no PNCP e nos meios oficiais, ressalvados dados protegidos por sigilo legal.



23. DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1. Integram este Edital, para todos os fins, o ETP, o Mapa de Riscos, o Termo de Referência, a minuta da Ata anexos.

23.2. Em caso de divergência entre a Plataforma e o Edital, prevalecerá o instrumento convocatório; divergência identificada antes da sessão deverá ser objeto de retificação e, se afetar a proposta, de reabertura do prazo.

23.3. As referências a atos normativos compreendem suas alterações e normas sucessoras. Se norma sanitária citada na descrição tiver sido revogada, será aplicada a disciplina vigente que regulamente a mesma matéria, sem alteração da característica essencial do produto.

23.4. Os casos omissos serão decididos de forma motivada à luz da Lei nº 14.133/2021, da regulamentação municipal e dos princípios da isonomia, competitividade, proporcionalidade, segurança jurídica, eficiência e interesse público.

23.5. Fica eleito o Foro da Comarca de Assis/SP para dirimir controvérsias, sem prejuízo dos meios consensuais e administrativos de solução.

Tarumã/SP, ____ de _____ de 2026.

Autoridade competente
Cargo



ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR REVISADO



ANEXO II - MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCOS REVISADO



ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA REVISADO



ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2026 - PROCESSO Nº 062/2026

O MUNICÍPIO DE TARUMÃ, inscrito no CNPJ nº 64.614.449/0001-22, e o fornecedor abaixo identificado celebram a presente Ata, regida pela Lei nº 14.133/2021, pelo Decreto Municipal nº 3.001/2023 e pelo Edital.

1. OBJETO

Registro dos preços adjudicados para eventual fornecimento parcelado de carnes e derivados, conforme proposta, Edital e Termo de Referência.

2. FORNECEDOR E PREÇOS

Fornecedor: ____; CNPJ: ____; endereço: ____; representante: _____. Os itens, quantidades máximas, marcas e preços serão transcritos da adjudicação.

3. VIGÊNCIA

A Ata vigorará por 1 ano da assinatura e poderá ser prorrogada por igual período, se demonstrada a vantagem dos preços e atendidas as condições legais.

4. CONTRATAÇÕES

Cada aquisição dependerá de ordem e empenho. A Ata não obriga a contratação total nem assegura consumo mínimo.

5. REVISÃO E REAJUSTE

Aplicam-se as regras do item 19 do Edital, IPCA após 12 meses e revisão apenas mediante prova de fato extraordinário.

6. OBRIGAÇÕES

As partes cumprirão o Edital e o TR. O fornecedor manterá habilitação, cadeia de frio, rastreabilidade e substituição tempestiva.

7. FISCALIZAÇÃO E PAGAMENTO

A fiscalização, o recebimento e o pagamento observarão os itens 16 a 18 do Edital.

8. SANÇÕES E CANCELAMENTO

O inadimplemento sujeita o fornecedor às sanções legais e ao cancelamento do registro, mediante devido processo.

9. PUBLICIDADE

A Ata e seus eventuais aditamentos serão divulgados no PNCP e nos meios oficiais.

10. FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Assis/SP, sem prejuízo de solução consensual.

Tarumã/SP, ____ de _____ de 2026.



MUNICÍPIO DE TARUMÃ

FORNECEDOR

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº: _____

OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

Estamos CIENTES de que:

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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



Tarumã, ____ de _____ de 2026.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

**RESPONSÁVEIS PELA 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: _____

GESTOR DA ATA:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

FISCAL DA ATA:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

