

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA

PREÂMBULO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 27/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 2934/2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXES E EMBUTIDOS.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 25/04/2025 às 08h00min ATÉ 12/05/2025 às 09h00min.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 12/05/2025 às 10h00min.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: Observando o prazo legal, o licitante poderá formular consultas e esclarecimentos exclusivamente na plataforma eletrônica <https://bllcompras.com/>.

*Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

A Prefeitura de Carapicuíba, por intermédio do (a) Pregoeiro (a) e dos membros da equipe de apoio designados pela Portaria nº 210 de 22 de janeiro de 2024, com sede na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, torna público para conhecimento de todos os interessados a licitação na modalidade **PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS** na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, sob critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE, com modo de disputa “ABERTO”, regida pela Lei Federal nº. 14.133/2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e de regulamentação Federal e suas alterações.

Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de referência;

ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar;

ANEXO III - Quantitativo e valor estimado;

ANEXO IV - Modelo de declaração conjunta;

ANEXO V – Modelo de proposta;

ANEXO VI – Minuta de Ata de Registro de preços;

ANEXO VII - Modelo de declaração de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/06 e art. 4º da Lei 14.133/21;

ANEXO VIII – Termo de ciência e notificação.

1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto o registro de preços para aquisição de carne bovina, suína, peixes e embutidos, em atendimento a Secretaria Municipal da Mulher, Assitência Social e cidadania e Secretaria de Administração Geral e conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. INFORMAÇÕES E ELEMENTOS ESCLARECEDORES DA LICITAÇÃO

2.1. Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva por meio de lances enviados pelos licitantes com plena visibilidade para o Pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, pela rede mundial de computadores (Internet).

2.2. A realização do procedimento estará a cargo do Pregoeiro(a) nomeada por esta Administração Pública.

2.3. Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos no site da BLL COMPRAS, disponível no endereço: <https://bll.org.br/cadastro-para-fornecedores/> para acesso ao sistema eletrônico e operacionalização.

2.4. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no sistema, não cabendo ao provedor do sistema eletrônico ou ao órgão promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.5. Para todas as referências de tempo, será observado o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registrados no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

2.6. Em caso de dúvida sobre como proceder para acessar, realizar o upload, anexar documentos e operar o sistema eletrônico, o fornecedor deve fazer uso dos canais de atendimento do provedor do sistema eletrônico disponíveis em: <https://bll.org.br/>, no endereço eletrônico contato@bll.org.br ou pelo telefone (41) 3097-4600.

2.7. O licitante apto a participar do certame deverá confirmar, em campo específico do sistema durante o envio das propostas iniciais, que cumprirá plenamente os requisitos de habilitação contidos neste edital.

2.8. Ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no Pregão, o licitante terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação, nos valores e condições do referido lance. Após o Pregoeiro (a), juntamente com a equipe de apoio, dará seqüência ao processo de Pregão.

2.9. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove recebimento.

2.10. O interessado poderá ler e obter o texto integral deste Edital e seus Anexos, bem como elementos, informações e esclarecimentos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento do seu objeto acessando o site: <https://bllcompras.com/>, no site da Prefeitura: <http://www.carapicuiiba.sp.gov.br>, no Portal Nacional de Compras Publicas - PNCP: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>, pelo email: licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br, e pelo telefone (11) 4164- 5500 ramal 5442.

2.11. Os pedidos de esclarecimento de dúvidas e impugnação com relação ao Edital deverão ser encaminhados por escrito até o 3º (terceiro) dia útil anterior à data de abertura das propostas por meio de site Eletrônico, **exclusivamente**, através de acesso na <https://bllcompras.com/>.

2.12. Os questionamentos e/ou pedidos de esclarecimentos, enviados fora do local e/ou prazo estipulado neste edital, não serão conhecidos.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar da presente licitação exclusivamente pessoas jurídicas do ramo pertinente, que atenderem às exigências deste edital, sendo que os lotes 02, 03, 04 e 05 são exclusivamente para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, interessadas, do ramo pertinente ao objeto, conforme artigo 48 inciso I da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006 com suas alterações posteriores.

3.2. DOS CONSÓRCIOS

3.2.1. Será permitida a participação de empresas reunidas em consorcio:

3.2.2. Os CONSÓRCIOS deverão atender ao disposto no art. 15 da Lei Federal nº. 14.133/2021, e suas alterações, ficando ainda condicionada sua participação ao cumprimento dos seguintes requisitos:

a) Cada CONSORCIADO deverá atender individualmente às exigências relativas à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, nos termos deste EDITAL;

b) Não será permitida a participação de um mesmo LICITANTE como CONSORCIADO em mais de um CONSÓRCIO;

c) Somente se admitirá a participação de sociedades CONTROLADAS, CONTROLADORAS ou sob CONTROLE comum de um mesmo LICITANTE, quando estiverem no mesmo CONSÓRCIO.

3.2.3. No CONSÓRCIO de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira, nos termos do art. 15, § V, da Lei Federal nº. 14.133/2021.

3.2.4. Não há número mínimo ou máximo de CONSORCIADOS para cada CONSÓRCIO.

3.2.5. Não serão admitidas a inclusão, a substituição, a retirada ou a exclusão dos CONSORCIADOS até a DATA DE PUBLICAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, a partir do qual deverão ser observadas as regras de transferência da CONCESSÃO e de transferência do CONTROLE da CONCESSIONÁRIA previstas na ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

3.2.6. A desclassificação ou a inabilitação de qualquer CONSORCIADO acarretará a desclassificação ou a inabilitação automática do CONSÓRCIO.

3.2.7. As exigências de qualificação técnica deverão ser atendidas pelo CONSÓRCIO, por intermédio de qualquer dos CONSORCIADOS, isoladamente, ou pela soma das qualificações técnicas apresentadas pelos CONSORCIADOS.

3.2.8. Os integrantes do CONSÓRCIO serão solidariamente responsáveis, perante o PODER CONCEDENTE, pelos atos praticados durante a LICITAÇÃO.

3.2.9. A responsabilidade solidária dos CONSORCIADOS cessará, para fins das obrigações assumidas em virtude da presente LICITAÇÃO, após a DATA DE PUBLICAÇÃO DO CONTRATO.

3.3. SERÁ VEDADA A PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA LICITAÇÃO QUANDO:

3.3.1. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.3.2. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº. 14.133/2021;

3.3.3. Organizados em Cooperativa, que não atenderem às prescrições artigo 16 da Lei nº. 14.133/2021.

3.3.4. Autores do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou

jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.3.5. A vedação de que trata este subitem estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

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

3.3.7. Que sejam empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.3.4 e 3.3.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.3.9. O disposto nos itens 3.3.4 e 3.3.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução;

3.3.10. Que sejam pessoas, física ou jurídica, que se encontrem, ao tempo da licitação, impossibilitadas de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.3.11. O impedimento de que trata este subitem será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.3.12. Que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação.

3.3.13. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

3.3.14. Que sejam pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.3.15. Que sejam agentes públicos do órgão ou entidade licitante;

3.3.16. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da Lei nº. 14.133, de 2021;

3.3.17. Que sejam empresas estrangeiras não autorizadas a comercializar no País;

3.3.18. Que sejam Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição;

3.3.19. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública.

3.3.20. Que estejam suspensas temporariamente de participar em licitações e impedidas de contratar com a Administração Pública de Carapicuíba, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação.

3.3.21. Cujo estatuto ou contrato social não inclua dentre os objetivos sociais, atividades compatíveis com o objeto do certame.

3.3.22. Que tenham em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos magistrados ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação.

3.3.23. A vedação se estende às contratações cujo procedimento licitatório tenha sido deflagrado quando os servidores geradores de incompatibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, assim como às licitações iniciadas até 6 (seis) meses após a desincompatibilização.

3.3.24. A contratação de empresa pertencente a parente de servidor não abrangido pelas hipóteses expressas de nepotismo poderá ser vedada pela administração, quando, no caso concreto, identificar risco potencial de contaminação do processo licitatório.

3.3.25. É vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

3.3.26. Que sejam servidores públicos ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração Pública Estadual Direta ou Indireta;

3.3.27. Que sejam empresas sob a aplicação das penalidades contidas nos incisos III e IV, do art. 156, Lei nº. 14.133/2021;

3.3.28. Não será permitida a participação de mais de uma empresa sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.

3.3.29. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

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

3.3.31. A participação na licitação implica automaticamente a aceitação integral dos termos deste Edital e seus Anexos e legislação aplicável.

3.3.32. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação e neste edital.

4. DEVERÁ O LICITANTE VENCEDOR APRESENTAR APÓS O ENCERRAMENTO DA DISPUTA DE LANCES A DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO QUE CONSISTIRÁ EM:

4.1. O licitante deverá apresentar os documentos relativos à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas seguintes condições:

4.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

4.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores;

4.1.3. Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

4.1.4. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

4.1.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital.

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

4.1.7. Declarações conjuntas (ANEXO III):

a) Declaração de 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 (ANEXO IV);

b) Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999 (ANEXO IV);

c) Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso XVII da Lei 14.133, de 2021 (ANEXO IV);

d) Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021 (ANEXO IV);

e) Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis (ANEXO IV);

f) Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital (ANEXO IV);

g) É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis (ANEXO IV).

4.1.8. Para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), deverá ser apresentada declaração de enquadramento como microempresa (ME) e empresa de pequeno porte (EPP) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/06 e art. 4º da Lei 14.133/21 (ANEXO VII).

4.2. Documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

4.2.1. Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa tenha executado serviços similares, pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, com exigência de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo do objeto ofertado.

4.3. A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consiste em:

4.3.1. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

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

4.3.3. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos emitida pela Fazenda do Estado devendo compreender os débitos inscritos na Dívida Ativa, sede da licitante.

4.3.4. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, emitida pela Prefeitura da cidade da sede da licitante.

4.3.5. Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço do “CRF” – Certificado de Regularidade Fiscal expedido pela Caixa Econômica Federal, dentro de seu prazo de validade;

4.3.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto - Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

4.3.6.1. Serão aceitas Certidões Positivas, com efeito de negativas, na forma da lei, ou documento equivalente.

4.3.6.2. As certidões extraídas da Internet deverão ser apresentadas no original, as demais poderão ser apresentadas no original ou em cópia autenticada.

4.3.7. A licitante deverá ter representante residente e domiciliado no País, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

5.4. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira consiste em:

5.4.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de expedição contida na certidão.

5.4.2. Prova de Capital Social ou Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% do valor total dos lotes que estiver ofertando.

6. DOS PROCEDIMENTOS

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta inicial até a data e horário definido no preâmbulo deste Edital, constando especificação clara, completa e detalhada do objeto ofertado, **com indicação de marca**, sob pena de desclassificação, conforme padrão definido neste Edital;

6.1.1. O(s) arquivo(s) da proposta e a documentação deverá(ão) ser enviado(s) exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço: **https://bllcompras.com/** no(s) campo(s) indicado(s) sem exigência de formato ou tamanho de arquivo.

6.1.2. Os documentos devem ser anexados após a fase de lances, e, havendo divergência entre as informações constantes nos campos “Condições do Proponente”, nas “Informações Adicionais” e no “Anexo da Proposta Eletrônica”, é facultada a realização de diligências pelo Pregoeiro, não podendo haver, entretanto, alteração da marca e/ou referência informados, prevalecendo aquelas inseridas nas “Condições do Proponente” e/ou “Informações Adicionais”.

6.1.3. O Pregoeiro(a) desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, bem como as que ofertarem preços e lances manifestadamente inexequíveis.

6.1.4. Após a classificação das propostas para participação na etapa da disputa de preços, o Pregoeiro(a) dará sequência ao processo de Pregão, na data e horário definidos neste Edital, os licitantes classificados.

6.1.5. O julgamento das propostas será feito pelo valor global de cada lote.

6.1.6. O valor inicial dos lances corresponderá ao menor preço ofertado na etapa de abertura das propostas.

6.1.7. No caso de nenhum licitante ofertar lance na etapa de disputa de preços, será

considerado vencedor o que apresentar menor preço para o lote na etapa anterior, sendo facultado o Pregoeiro (a) decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

6.1.8. A etapa de disputa de preços (lances) divide-se em:

- a)** A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 minutos e, após isso, ser prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração da sessão pública;
- b)** O valor mínimo entre os lances do próprio fornecedor em relação ao seu último lance deverá ser de R\$ 0,01.
- c)** Quando não for registrado pelo menos um lance durante esse período de prorrogação, a disputa do lote será encerrada sem nova prorrogação.

6.1.9. Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação, preço inexequível poderá tê-lo cancelado pelo Pregoeiro(a), que emitirá um aviso e justificará o motivo da exclusão do lance do licitante.

6.1.10. Ao final da etapa de disputa de preços, após a declaração de vencedor, será aberto prazo para o licitante manifestar o desejo a incursão de recursos. A falta de manifestação imediata e motivada de licitante importará a decadência do direito ao recurso.

6.1.11. O recurso deverá ser encaminhado por escrito, em até 3 (três) dias úteis conforme o item 16 e seguintes deste Edital. O envio de recurso fora deste prazo não será considerado e o objeto da licitação adjudicado, pelo Pregoeiro(a), ao vencedor.

6.1.12. Após o julgamento dos eventuais recursos ao Pregoeiro (a) enviará via e-mail ao licitante, comunicando o vencedor da disputa.

6.1.13. O processo licitatório findo será encaminhado a Autoridade Competente para a respectiva homologação.

7. DA ABERTURA

7.1 A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, conforme datas e horários estabelecidos no preâmbulo deste Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro(a) a avaliar a aceitabilidade das mesmas.

7.1.1. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado os licitantes

serão imediatamente informados de seu recebimento, horário e registro de valores.

7.1.2. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

7.1.3. Serão aceitos todos os lances registrados no sistema, independente da classificação.

7.1.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo o registrado em primeiro lugar.

7.1.5. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

7.1.6. O sistema eletrônico anunciará por meio de aviso, o iminente encerramento do tempo para recebimento dos lances.

7.1.7. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances, ou da decisão pelo Pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor, ou quando for o caso, após a negociação.

7.1.8. Antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro(a) deverá decidir sobre aceitação da proposta de menor preço e poderá negociar melhor valor com o proponente que tenha ofertado o menor lance.

7.1.9. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável face às condições previstas neste Edital, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as demais propostas ou os lances, observando a ordem de classificação e verificará a aceitabilidade das mesmas e a habilitação do participante, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro (a) poderá negociar com o participante para que seja obtido o melhor preço.

7.1.10. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta o lance de menor preço.

8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO**, por lote, observados os valores estimados previstos no item do ANEXO III deste Edital, as especificações técnicas mínimas e demais condições previstas neste instrumento.

8.2. Serão desclassificadas as propostas:

8.2.2. Que não atendam às exigências formais e materiais previstas neste edital;

8.2.3. Inexequíveis, ou seja, aquelas que não venham a ter demonstrada a sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto (art. 74, da Lei nº. 14133 / 2021); e,

8.2.4. Que apresentarem, após superadas a disputa de lances e a negociação, preço superior ao máximo informado no ANEXO II - Especificação do objeto e quantitativos e **orçamento estimado**.

8.3. A decisão motivada de desclassificação será proferida e registrada no sistema em tempo real.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS

9.1. A Proposta Comercial e todos os documentos relativos à habilitação, originais ou assinatura digital, relacionadas neste Edital deverão ser remetidos exclusivamente pelo sistema eletrônico através de acesso na plataforma **<https://bilcompras.com/>**, **no prazo máximo de 2 (duas) horas após a empresa ser declarada arrematante**, podendo ser prorrogada por igual período mediante solicitação justificada do licitante e devidamente aceita pelo pregoeiro.

9.2. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos acima estabelecidos acarretará na inabilitação da empresa e nas sanções previstas no item 14, com base na Lei vigente.

9.3. Constatando o atendimento das exigências fixadas no edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço. Divulgado o vencedor, os demais licitantes serão informados pelo pregoeiro, que terão o prazo de 30 (trinta) minutos para manifestarem a intenção motivada de interpor recurso, utilizando para tanto, exclusivamente campo próprio disponibilizado no sistema, e para protocolar o recurso e contrarrazões seguir o item 16 deste Edital.

9.4. Deverá ser apresentado juntamente com os documentos de habilitação, Proposta de Preços – modelo sugerido no ANEXO V do Edital, devidamente preenchido, datado e assinado pelo representante legal do licitante vencedor, conforme indicado no próprio formulário (obrigatoriamente em original digitalizado).

10.1. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO MATERIAL

10.1.1. O prazo de entrega dos materiais é de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da autorização de fornecimento expedida pelas Secretarias requisitantes.

10.1.2. A entrega do objeto licitado deverá ser parceladamente, mediante ORDEM DE ENTREGA, acompanhada de nota fiscal, sendo somente aceita após a verificação do cumprimento das especificações contidas no Anexo I deste Edital ou nos locais previamente informados pelas Secretarias requisitantes, em suas embalagens originais, devidamente protegidas, estando inclusos no mesmo frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de qualquer responsabilidade, estando tudo em pleno atendimento das especificações do Anexo I, parte integrante deste Edital.

10.1.3. Os produtos deverão ser transportados em veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico, que garanta a temperatura de congelamento dos produtos e os funcionários envolvidos nas entregas deverão estar devidamente uniformizados.

10.1.4. Todas as despesas de transporte, tributo, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do material ocorrerão por conta exclusiva da empresa contratada.

10.1.5. Os produtos constantes dos itens acima deverão possuir um dos três selos de Inspeção (Municipal, Estadual ou Federal), dependendo do âmbito de abrangência da empresa produtora/fabricante.

10.1.6. Nas embalagens dos produtos deverão estar impressas: identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e/ou validade, nº de lote, nome e endereço completo do fabricante, uso de edulcorantes, conservantes, especificação do peso e/ou volume, registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura (quando exigido), conforme legislação vigente.

10.1.7. A Prefeitura poderá modificar o local de entrega do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

10.1.8. Ocorrendo o descrito no Item **10.1.7** a comunicação deverá ser por escrito, podendo ser via “e-mail”, sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, especialmente de preço.

10.2. AMOSTRA

10.2.1. A empresa vencedora deverá apresentar 1 (uma) amostra de cada produto em embalagem original, no prazo de até (05) dias úteis, juntamente com sua respectiva ficha técnica, registro do produto no órgão competente e Título e/ou Declaração do Órgão responsável pela Inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal do Fabricante do Produto, no endereço: Rua Antônio Roberto, 443 – Jd. Das Belezas –Carapicuíba/SP – das 09:00 as 16:00 (Padaria Artesanal).

10.2.3. A amostra apresentada deverá estar na embalagem original de fornecimento e identificada com etiqueta que contenha: Nome da proponente, CNPJ, e número do processo licitatório, número do item, devidamente relacionado em papel timbrado da empresa licitante.

10.2.4. A amostra será analisada por técnicos/funcionários da Secretaria requisitante quanto aos aspectos técnicos exigidos da descrição do produto, que no caso de desaprovação, emitirão parecer com as justificativas técnicas da recusa.

10.2.5. As amostras deverão ser entregues na Rua Antônio Roberto, 443 – Jd. Das Belezas – Carapicuíba/SP – das 09:00 as 16:00 (Padaria Artesanal).

10.2.6. Em caso de recusa da amostra, a licitante será desclassificada para o lote sendo convocados os licitantes subseqüentes.

11. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias e após apresentação de nota fiscal, revestida das formalidades legais e embasada no pedido de compra.

11.2. Nenhuma fatura que contrarie as especificações contidas nas propostas será liberada antes de executadas as devidas correções e antes que seja comprovado o cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.

11.3. Nenhum pagamento será feito ao licitante vencedor antes de quitada ou relevada à multa que tenha sido aplicada.

11.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas serão suportadas com os recursos classificados nas dotações orçamentárias: **GAPE** – 16, 23, 30, 32, 36, 40, 44, 48, 52, 57, 61, 65, 982 e 983, **SAG** – 139, 146 e 152, **SASC** – 530, 534, 535, 536, 560, 561, 577, 578, 579, 598, 599, 600, 619, 620, 621, 640, 641, 642, 661, 662, 663, 682, 683, 684, 698, 699, 713, 714, 727, 728 e 737, Elemento 30 (Material de Consumo).

13. DAS OBRIGAÇÕES

13.1. Constituem obrigações do licitante vencedor:

13.1.2. Atender às solicitações feitas pelas **Secretarias solicitantes** no prazo máximo de até

15

05 (cinco) dias úteis, a contar da data de expedição da Ordem de Fornecimento.

13.1.3. Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado para instalação, contemplando todos os custos, tudo de acordo e em pleno atendimento ao descritivo do ANEXO I que é parte integrante do Edital, sem ônus para Prefeitura.

13.1.4. O material será recebido provisoriamente, pelo representante designado da administração para recebimento, por um período de 03 (três) dias para verificação da conformidade do material com a qualidade, especificação e preço.

13.1.5. No período de carência para recebimento definitivo, o representante da administração poderá solicitar a substituição do material em desacordo com as condições estabelecidas ou, ainda, que apresentem avarias ou condições impróprias para uso a que se destinam.

13.1.6. A substituição do material devesse ocorrer no 1º (primeiro) dia útil imediatamente subsequente ao da formal comunicação da ocorrência, sendo que a não efetivação da substituição no prazo assinalado, sem justificativa, apresentada pelo fornecedor e aceita pelas secretarias requisitantes, implicará na aplicação das sanções previstas no item 14 e subitens deste edital.

13.1.7. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos Federais, Estaduais e Municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste contrato bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba.

13.1.8. Responsabilizar-se pelos prejuízos causados ao Município de Carapicuíba ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos.

14. DAS PENALIDADES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 14.133, de 2021, a contratada que:

14.2. Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços;

14.3. Der causa à inexecução parcial do Instrumento da Ata de Registro de Preços que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

14.4. Der causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços;

- 14.5.** Ensejar o retardamento da entrega do objeto sem motivo justificado;
- 14.6.** Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução da Ata de Registro de Preços;
- 14.7.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 14.8.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº. 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 14.9.** Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- 14.10.** Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº. 14.133, de 2021);
- 14.11.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 14.2, 14.3, 14.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- 14.12.** O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.
- 14.13.** O não atendimento e observância dos materiais solicitados pela Administração, ou ainda a não entrega do objeto ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado na Ata de Registro de Preços sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Fornecimento, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.
- 14.14.** Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento Ata de Registro de Preços ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.
- 14.15.** As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.
- 14.16.** Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento

administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

14.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena entrega do objeto da Ata de Registro de Preços.

14.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

14.19. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

14.20. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

15. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

15.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, exclusivamente pela plataforma eletrônica <https://bllcompras.com/> cabendo a Pregoeiro (a) decidir sobre a impugnação.

15.2. Decairá o direito de impugnar os termos do Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o segundo dia útil que anteceder à data da realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

15.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado a ele pertinente.

15.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, desde que a alteração proferida implique em alteração substancial da proposta.

16. DO RECURSO

16.1. Ao final da fase de disputa, a empresa que desejar recorrer contra decisões do comprador (a) poderá fazê-lo, no prazo de até 30 (trinta) minutos, manifestando sua intenção de recurso logo após a declaração de habilitado, o licitante deverá apresentar, por escrito, razões de recurso em 3 (três) dias úteis, exclusivamente pela plataforma eletrônica: <https://bllcompras.com/>, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentarem contrarrazões, em igual prazo, que começará a contar do término do prazo recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

16.2. A falta de manifestação imediata e motivada dos licitantes em recorrer, importará na decadência do direito ao recurso e adjudicação do objeto da licitação, pelo(a) Pregoeiro(a), ao vencedor.

16.3. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

16.4. As razões de recurso e as contrarrazões apresentadas deverão ser encaminhadas, diretamente à Departamento de Licitações e Compras pelo site do <https://bllcompras.com/>.

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

16.6. Os recursos contra as decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dias de expediente do Município de Carapicuíba.

17.2. É facultada à comissão ou autoridade responsável pelo recebimento da mercadoria a promoção de diligência ou solicitação de amostra do material licitado, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

17.3. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial da presente licitação. A fusão, cisão ou incorporação só será admitida com o consentimento prévio e por escrito do Município.

17.4. O Município poderá revogar a licitação por razão de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou a requerimento da parte interessada, não gerando direito de indenizar quando anulada por motivo de ilegalidade, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 71, inciso II da Lei nº. 14.133/2021, assegurada a ampla defesa.

17.5. É facultado ao Pregoeiro (a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.6. Os casos omissos serão resolvidos em conformidade com as disposições da Lei Federal nº. 14.133, de 2021, no que couber.

Carapicuíba, 24 de abril de 2025.

Eidmar Carnuta da Silva Luz
Pregoeira

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO:

1.1. Aquisição de Carne bovina, frango, suína, peixes e embutidos.

2. JUSTIFICATIVA:

2.1. Tal solicitação tem por objetivo a abertura de registro de preço (ATA) para aquisição de produtos alimentícios, neste caso a aquisição de carnes suínas, bovinas, peixes e embutidos, para atender as necessidades da população atendida pelo CRAS, CREAS, Centro POP, Padaria Artesanal e Centro de Convivência do Idoso mediante solicitação da Secretaria de Assistência Social e Cidadania, e atender também a demanda do Corpo de Bombeiros conforme solicitação da Secretaria de Administração Geral.

3. DESCRIÇÃO GERAL:

Item	Quant.	Unid.	Descrição
1	632	KG	Patinho bovino moído, de 1ª qualidade, com congelamento IQF. Carne bovina proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C A – 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Em embalagem plástica, atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de

			<p>validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
2	616	KG	<p>Filé de sobrecoxa, sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido sobrecoxa de frango sem osso e sem pelo cortados em filé, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em filés de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser isentos de fragmentos de ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de</p>



			arquar e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
3	736	KG	Peito de frango em filezinho (Sassami), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de -12º C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Em embalagem plástica, atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquar e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
4	320	KG	Alcatra bovina em bifes de aproximadamente 120g, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser



			<p>cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
5	552	KG	<p>Patinho bovino cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais</p>

			informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
6	280	KG	Peixe Merluza em filé de 1ª qualidade, congelado IQF, carne de merluza sem pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada em filé. Após o descongelamento deve apresentar-se com consistência firme, odor, cor e sabor próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo 1kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Validade mínima de 1 ano. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
7	304	KG	Salsicha, tipo hot-dog, de 1ª qualidade, congelada, composta de carne bovina, supina e de frango, fresca com condimentos triturados e cozidos. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo entre 1kg a 3kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao



			transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10kg a 20kg. Validade mínima de 1 ano. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
8	244	KG	Linguiça defumada tipo calabresa, de 1ª qualidade, composta de carne suína não mista, toucinho e condimentos, ótimo sabor, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo entre 1kg a 5kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10 a 20kg. O produto deve ter validade mínima de 3 meses. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
9	85	KG	Carne de porco industrializada Bacon manta embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso líquido, fornecedor, data de validade, temperatura, e número de registro do órgão competente. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno a vácuo, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. O produto deve ter validade mínima de 3 meses. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
10	120	KG	Pernil suíno, carne in natura, apresentação sem osso, congelada, de 1ª qualidade, peças inteiras em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: embalagem plástica,



			atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, peças com peso variável. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10kg a 20kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
11	200	KG	Lagarto Bovino, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, em embalagem plástica atóxica, transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
12	180	KG	Linguiça Suína Toscana - Sem Pimenta, de 1ª categoria (pura de carne suína) peso líquido de 1KG. Congelada. Isenta de ossos e cartilagem. Ingredientes: carne suína, água (até 13%), gordura suína, sal, açúcar, e outras especiarias (exceto pimenta). Deverá apresentar-se cor, cheiro e textura próprias de carne fresca, livre de deterioração, parasitas, sujidades, vestígios de insetos e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

4. AMOSTRA:

4.1. A Empresa vencedora deverá apresentar 1 (uma) amostra de cada produto em embalagem original,

em até 05 (cinco) dias, juntamente com sua respectiva ficha técnica, registro do produto no órgão competente e Título e/ou Declaração do Órgão responsável pela Inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal do Fabricante do Produto, no endereço: Rua Antônio Roberto, 443 – Jd. Das Belezas – Carapicuíba/SP – das 09:00 as 16:00.

5. CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:

5.1. Os itens deverão ser entregues parceladamente nos endereços abaixo ou nos locais previamente informados em suas embalagens originais devidamente protegidas, mediante ORDEM DE ENTREGA feita pelas Secretarias Municipal da Mulher, Assistência Social e cidadania e Secretaria de Administração Geral, a qual deverá ser atendida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data de recebimento da respectiva solicitação.

Endereços de entregas:

- ✓ CCI – Centro de Convivência do Idoso

Avenida Comendador Dante Carraro, 333 – Ariston – Carapicuíba/SP

- ✓ CREAS – Centro de Referência Especializada de Assistência Social

Avenida Celeste, 186 – Centro – Carapicuíba/SP

- ✓ Padaria Artesanal

Rua Antônio Roberto, 443 – Centro – Carapicuíba/SP

- ✓ SMMASC – Secretaria Municipal da Mulher, Assistência Social e Cidadania

Avenida Celeste, 178/180 – Centro – Carapicuíba/SP

- ✓ Corpo de Bombeiros

Avenida Teixeira Lott, 737 – Centro – CEP: 06317-341 – Carapicuíba/SP, de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 16:00 (Caso a porta do quartel esteja abaixada, pode pedir para baterem nela para serem atendidos).

5.2. Os produtos deverão ser transportados em veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico, que garanta a temperatura de congelamento dos produtos e os funcionários envolvidos nas entregas deverão estar devidamente uniformizados.

5.3. Todas as despesas de transporte, tributo, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do material ocorrerão por conta exclusiva da empresa contratada.

5.4. Os produtos constantes dos itens acima deverão possuir um dos três selos de Inspeção (Municipal, Estadual ou Federal), dependendo do âmbito de abrangência da empresa produtora/fabricante.

5.5. Nas embalagens dos produtos deverão estar impressas: identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e/ou validade, nº de lote, nome e endereço completo do fabricante, uso de edulcorantes, conservantes, especificação do peso e/ou volume, registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura (quando exigido), conforme legislação vigente.

6. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO MATERIAL:

6.1. O fornecedor está sujeito à fiscalização do produto no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Secretaria, através do funcionário responsável pelo recebimento, o direito de não receber o produto, caso o mesmo não seja de primeira qualidade. Caso o produto seja entregue em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 24 (vinte e quatro) horas.

7. PRAZO DE PAGAMENTO:

7.1. O prazo de pagamento é de 30 dias após a validação da nota fiscal.

8. PERÍODO DE CONTRATAÇÃO:

8.1. 12 meses

ANEXO II

ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O município de Carapicuíba apresenta uma população estimada de 386.984 (IBGE 2023), de grande porte, com 41.539 famílias cadastradas no Cadastro Único do Governo Federal (Dezembro/2024), mantendo os seguintes equipamentos da rede socioassistencial: 05 CRAS, 01 CREAS, 01 Centro POP, 1 Centro de Convivência do Idoso.

A proteção social básica (PSB) constitui-se de conjunto de programas e serviços voltados a prevenir situações de vulnerabilidade e riscos pessoais e sociais, por violação de direitos das pessoas atendidas, por meio do desenvolvimento de suas potencialidades e do fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

A proteção social especializada (PSE) organiza a oferta de serviços, programas e projetos de caráter especializado, que tem por objetivo contribuir para a reconstrução de vínculos familiares e comunitários, para o fortalecimento de potencialidades e para a proteção de famílias e indivíduos diante do enfrentamento das situações de risco pessoal e social, por violações de direitos.

O Sistema Único da Assistência Social (SUAS) em prol de oferecer ações que diminuam as vulnerabilidades sociais da população, organiza-se a partir de dois distintos níveis de proteção social básica, Média e de Alta complexidade.

Portanto, é essencial a aquisição de carnes bovina, frango, suína, peixes e embutidos para os equipamentos SMMASC, CCI – Centro de Convivência do Idoso, CREAS, CENTRO POP e Padaria Artesanal visando o preparo de refeições, sucos e lanches, conforme cardápio preparado pela nutricionista visando à qualidade na alimentação dos usuários.

II – Previsão no PCA:

O município de Carapicuíba não possui Plano de Contratações Anual regulamentado e publicado, porém, aquisições desta natureza estão previstas na LOA, no item 579 na natureza 339030 da proteção Social Básica, Lei 4024.23 de 9 de novembro de 2023.

III – Descrição dos Requisitos da Contratação

O requisito básico para contratação da empresa fornecedora, é que os produtos solicitados estejam de acordo com as especificações descritas no Termo de Referência.

Item	Discriminação
1	<p>Patinho bovino moído, de 1ª qualidade, com congelamento IQF. Carne bovina proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12º C A – 18º C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Em embalagem plástica, atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação</p>
2	<p>Filé de sobrecoxa, sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido sobrecoxa de frango sem osso e sem pelo cortados em filé, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em filés de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12ºC a menor. Deverão ser isentos de fragmentos de ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
3	<p>Peito de frango em filezinho (Sassami), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com</p>



	<p>congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de - 12º C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Em embalagem plástica, atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
<p>4</p>	<p>Alcatra bovina em bifes de aproximadamente 120g, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
<p>5</p>	<p>Patinho bovino cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto</p>

	(frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
6	Peixe Merluza em filé de 1ª qualidade, congelado IQF, carne de merluza sem pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada em filé. Após o descongelamento deve apresentar-se com consistência firme, odor, cor e sabor próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo 1kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Validade mínima de 1 ano. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
7	Salsicha, tipo hot-dog, de 1ª qualidade, congelada, composta de carne bovina, supina e de frango, fresca com condimentos triturados e cozidos. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo entre 1kg a 3kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10kg a 20kg. Validade mínima de 1 ano. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
8	Linguiça defumada tipo calabresa, de 1ª qualidade, composta de carne suína não mista, toucinho e condimentos, ótimo sabor, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo entre 1kg a 5kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10 a 20kg. O produto deve ter validade mínima de 3 meses. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.

<p>9</p>	<p>Carne de porco industrializada Bacon manta embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso líquido, fornecedor, data de validade, temperatura, e número de registro do órgão competente. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno a vácuo, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. O produto deve ter validade mínima de 3 meses. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
<p>10</p>	<p>Pernil suíno, carne in natura, apresentação sem osso, congelada, de 1ª qualidade, peças inteiras em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, peças com peso variável. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10kg a 20kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
<p>11</p>	<p>Lagarto Bovino, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, em embalagem plástica atóxica, transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
<p>12</p>	<p>Linguiça Suína Toscana - Sem Pimenta, de 1ª categoria (pura de carne suína) peso líquido de 1KG. Congelada. Isenta de ossos e cartilagem. Ingredientes: carne suína, água (até 13%), gordura suína, sal, açúcar, e outras especiarias (exceto pimenta). Deverá apresentar-se cor, cheiro e textura próprias de carne fresca, livre de deterioração, parasitas, sujidades, vestígios de insetos e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p>

IV - Levantamento de mercado

O levantamento de mercado e estimativa de valor será realizado por meio do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal da Fazenda

V - Descrição da solução como um todo

Com a presente contratação objetiva-se suprir a demanda dos equipamentos que necessitam da aquisição dos itens para dar sequência as atividades propostas no decorrer do período. As aquisições da instituição em atendimento ao dispositivo legal, são realizadas visando garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do Estudo Técnico Preliminar que possui o desenvolvimento nacional sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos. Portanto, a aquisição destes itens, deverá ser realizada respeitando estes preceitos. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

VI - Estimativa das quantidades a serem contratadas

Item	Quantidade	Unidade	Discriminação
1	632	KG	Patinho bovino moído, de 1ª qualidade, com congelamento IQF. Carne bovina proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12º C A – 18º C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Em embalagem plástica, atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação

			vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação
2	616	KG	Filé de sobrecoxa, sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido sobrecoxa de frango sem osso e sem pelo cortados em filé, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em filés de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser isentos de fragmentos de ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
3	736	KG	Peito de frango em filezinho (Sassami), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de -12º C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a

			<p>qualidade e as características do alimento congelado. Em embalagem plástica, atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC N° 105/99 e RDC N° 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
4	320	KG	<p>Alcatra bovina em bifes de aproximadamente 120g, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC N° 105/99 e RDC N° 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
5	552	KG	<p>Patinho bovino cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel</p>

			<p>de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
6	280	KG	<p>Peixe Merluza em filé de 1ª qualidade, congelado IQF, carne de merluza sem pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada em filé. Após o descongelamento deve apresentar-se com consistência firme, odor, cor e sabor próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo 1kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Validade mínima de 1 ano. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>
7	304	KG	<p>Salsicha, tipo hot-dog, de 1ª qualidade, congelada, composta de carne bovina, supina e de frango, fresca com condimentos triturados e cozidos. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto,</p>

			contendo entre 1kg a 3kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10kg a 20kg. Validade mínima de 1 ano. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
8	244	KG	Linguiça defumada tipo calabresa, de 1ª qualidade, composta de carne suína não mista, toucinho e condimentos, ótimo sabor, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo entre 1kg a 5kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10 a 20kg. O produto deve ter validade mínima de 3 meses. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
9	85	KG	Carne de porco industrializada Bacon manta embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso líquido, fornecedor, data de validade, temperatura, e número de registro do órgão competente. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno a vácuo, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. O produto deve ter validade mínima de 3 meses. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
10	120	KG	Pernil suíno, carne in natura, apresentação sem osso, congelada, de 1ª qualidade, peças inteiras em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, peças com peso variável. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10kg a 20kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega

			o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
11	200	KG	Lagarto Bovino, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, em embalagem plástica atóxica, transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.
12	180	KG	Linguiça Suína Toscana - Sem Pimenta, de 1ª categoria (pura de carne suína) peso líquido de 1KG. Congelada. Isenta de ossos e cartilagem. Ingredientes: carne suína, água (até 13%), gordura suína, sal, açúcar, e outras especiarias (exceto pimenta). Deverá apresentar-se cor, cheiro e textura próprias de carne fresca, livre de deterioração, parasitas, sujidades, vestígios de insetos e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

VII - Estimativa do valor da contratação

A estimativa de valor será feita por meio do Departamento de Compras e Licitações da Secretaria Municipal da Fazenda.

VIII - Justificativas para o parcelamento ou não da solução (se aplicável).

A solução poderá ou não ser parcelada em acordo com a necessidade da administração, conforme apuração feita por meio do processo de licitação.

IX - Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não há contratações correlatadas e/ou interdependentes necessárias para o objeto proposto.

X - Resultados pretendidos

Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município. Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, a fim de evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

Com esta contratação, espera-se alcançar ainda os seguintes resultados:

- Adquirir itens frescos e de qualidade;
- Suprir a demanda dos equipamentos solicitantes;
- Garantia da continuidade das atividades já prestadas;
- Garantir maior economicidade ao erário.

XI - Providências a serem adotadas

Não se aplica.

XII - Possíveis Impactos Ambientais

A licitante deve estar dentro das normas ambientais exigidas por lei. Quanto a Secretaria, informamos que não há impactos ambientais causados pelo uso do referido item.

ANEXO III

QUANTITATIVO E ORÇAMENTO ESTIMADO

LOTE 01					
Item	Quant.	Unid.	Descrição	VI. Unit	VI. Total
1	632	KG	Patinho bovino moído, de 1ª qualidade, com congelamento IQF. Carne bovina proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12º C A – 18º C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Em embalagem plástica, atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico,	R\$ 54,87	R\$ 34.677,84

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			forneador), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.		
2	320	KG	Alcatra bovina em bifes de aproximadamente 120g, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas,	R\$ 64,77	R\$ 20.726,40

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.		
3	552	KG	Patinho bovino cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não	R\$ 54,86	R\$ 30.282,72

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			<p>amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>		
4	200	KG	<p>Lagarto Bovino, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, em embalagem plástica atóxica, transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de</p>	R\$ 60,03	R\$ 12.006,00

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.		
--	--	--	---	--	--

VALOR ESTIMADO DO LOTE 01: R\$ 97.692,96**(Noventa e sete mil seiscentos e noventa e dois reais e noventa e seis centavos)****LOTE 02**

Item	Quant.	Unid.	Descrição	VI. Unit	VI. Total
5	616	KG	Filé de sobrecoxa, sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido sobrecoxa de frango sem osso e sem pelo cortados em filé, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em filés de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser isentos de fragmentos de ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos	R\$ 33,70	R\$ 20.759,20

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (refrigerado, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.		
6	736	KG	Peito de frango em filezinho (Sassami), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios	R\$ 34,07	R\$ 25.075,52

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras



CIDADE DE
CARAPICUÍBA

		<p>e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de -12° C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Em embalagem plástica, atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e</p>		
--	--	--	--	--

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.		
VALOR ESTIMADO DO LOTE 02: R\$ 40.834,72 (Quarenta mil oitocentos e trinta e quatro reais e setenta e dois centavos)					

LOTE 3					
Item	Quant.	Unid.	Descrição	Vi. Unit	Vi. Total
7	304	KG	Salsicha, tipo hot-dog, de 1ª qualidade, congelada, composta de carne bovina, supina e de frango, fresca com condimentos triturados e cozidos. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo entre 1kg a 3kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10kg a 20kg. Validade mínima de 1 ano. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.	R\$ 29,20	R\$ 8.876,80

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

8	244	KG	Linguiça defumada tipo calabresa, de 1ª qualidade, composta de carne suína não mista, toucinho e condimentos, ótimo sabor, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo entre 1kg a 5kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10 a 20kg. O produto deve ter validade mínima de 3 meses. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.	R\$ 35,33	R\$ 8.620,52
9	180	KG	Linguiça Suína Toscana - Sem Pimenta, de 1ª categoria (pura de carne suína) peso líquido de 1KG. Congelada. Isenta de ossos e cartilagem. Ingredientes: carne suína, água (até 13%), gordura suína, sal, açúcar, e outras especiarias (exceto pimenta). Deverá apresentar-se cor, cheiro e textura próprias de carne fresca, livre de deterioração, parasitas, sujidades, vestígios de insetos e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.	R\$ 61,03	R\$ 10.985,40
10	85	KG	Carne de porco industrializada Bacon manta embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso líquido, fornecedor, data de	R\$ 67,77	R\$ 5.760,45

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			validade, temperatura, e número de registro do órgão competente. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno a vácuo, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. O produto deve ter validade mínima de 3 meses. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.		
--	--	--	--	--	--

VALOR ESTIMADO DO LOTE 03: R\$ 34.243,17**(Trinta e quatro mil duzentos e quarenta e três reais e dezessete centavos)****LOTE 4**

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Vi. Unit	Vi. Total
11	120	KG	Pernil suíno, carne in natura, apresentação sem osso, congelada, de 1ª qualidade, peças inteiras em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, peças com peso variável. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente	R\$ 34,18	R\$ 4.101,60

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10kg a 20kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.		
VALOR ESTIMADO DO LOTE 04: R\$ 4.101,60 (Quatro mil cento e um reais e sessenta centavos)					

LOTE 5					
Item	Quant.	Unid.	Descrição	VI. Unit	VI. Total
12	280	KG	Peixe Merluza em filé de 1ª qualidade, congelado IQF, carne de merluza sem pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada em filé. Após o descongelamento deve apresentar-se com consistência firme, odor, cor e sabor próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo 1kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Validade mínima de 1 ano. O produto deve ter validade	R\$ 50,23	R\$ 14.064,40

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras



			mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.		
VALOR ESTIMADO DO LOTE 05: 14.064,40 (Quatorze mil sessenta e quatro reais e quarenta centavos)					

VALOR ESTIMADO DA LICITAÇÃO R\$ 195.936,85 - (Cento e noventa e cinco mil novecentos e trinta e seis reais e oitenta e cinco centavos).

Sendo que os lotes 02, 03, 04 e 05 são exclusivamente para participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 00/2025
Processo Administrativo nº. 2934/2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXES E EMBUTIDOS

A empresa....., inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº , por intermédio do seu representante legal, o Sr(a) portador(a) da Carteira de identidade nº e CPF nº , DECLARA:

- a)** Estar 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;
- b)** Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999;
- c)** Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso XVII da Lei 14.133, de 2021;
- d)** Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021;
- e)** Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis;
- f)** Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital;
- g)** É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras



apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis.

Por ser verdade, firma o presente.

....., de de 2025.

Representante legal do licitante

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA

À
Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 00/2025
Processo Administrativo nº. 2934/2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXES E EMBUTIDOS

A empresa....., inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., inscrição estadual nº, estabelecida à Av./Rua, nº, bairro, na cidade de, telefone, fax, vem pela presente apresentar abaixo sua proposta de preços para o registro de preços para aquisição de carne bovina, suína, peixes e embutidos.

LOTE 01						
Item	Quant.	Unid.	Descrição	Marca	Vi. Unit	Vi. Total
1	632	KG	Patinho bovino moído, de 1ª qualidade, com congelamento IQF. Carne bovina proveniente de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponevroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX



			<p>coadjuvantes de tecnologia. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C A – 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas. Em embalagem plástica, atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC N° 105/99 e RDC N° 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1</p>		
--	--	--	---	--	--

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.			
2	320	KG	Alcatra bovina em bifés de aproximadamente 120g, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.			
3	552	KG	Patinho bovino cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX



			<p>validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.</p>			
4	200	KG	<p>Lagarto Bovino, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, em embalagem plástica atóxica, transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho</p>		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.			
VALOR ESTIMADO DO LOTE 01: R\$ XX,XX (Valor por Extenso)						

LOTE 02

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Marca	VI. Unit	VI. Total
5	616	KG	Filé de sobrecoxa, sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido sobrecoxa de frango sem osso e sem pelo cortados em filé, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em filés de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser isentos de fragmentos de ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.			
6	736	KG	Peito de frango em filezinho (Sassami), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX



			<p>(sossami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de -12° C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Em embalagem plástica, atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC Nº 105/99 e RDC Nº 51/10 da ANVISA, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente, contendo de 1kg a 2kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA., com</p>			
--	--	--	--	--	--	--

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			fechamento de fita de arquear e/ou adesiva e com peso de 10 a 20 kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.			
VALOR ESTIMADO DO LOTE 02: R\$ XX,XX (Valor por Extenso)						

LOTE 3

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Marca	VI. Unit	VI. Total
7	304	KG	Salsicha, tipo hot-dog, de 1ª qualidade, congelada, composta de carne bovina, supina e de frango, fresca com condimentos triturados e cozidos. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo entre 1kg a 3kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10kg a 20kg. Validade mínima de 1 ano. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30%		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras



			da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.			
8	244	KG	Linguiça defumada tipo calabresa, de 1ª qualidade, composta de carne suína não mista, toucinho e condimentos, ótimo sabor, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo entre 1kg a 5kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10 a 20kg. O produto deve ter validade mínima de 3 meses. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
9	180	KG	Linguiça Suína Toscana - Sem Pimenta, de 1ª categoria (pura de carne suína) peso líquido de 1KG. Congelada. Isenta de ossos e cartilagem. Ingredientes: carne suína, água (até 13%), gordura suína, sal, açúcar, e outras especiarias (exceto pimenta). Deverá apresentar-se cor, cheiro e textura próprias de carne fresca, livre de deterioração, parasitas, sujidades, vestígios de insetos e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

10	85	KG	Carne de porco industrializada Bacon manta embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso líquido, fornecedor, data de validade, temperatura, e número de registro do órgão competente. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno a vácuo, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. O produto deve ter validade mínima de 3 meses. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX
VALOR ESTIMADO DO LOTE 03: R\$ XX,XX (Valor por Extenso)						

LOTE 4						
Item	Quant.	Unid.	Descrição	Marca	VI. Unit	VI. Total
11	120	KG	Pernil suíno, carne in natura, apresentação sem osso, congelada, de 1ª qualidade, peças inteiras em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras

CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, peças com peso variável. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, contendo entre 10kg a 20kg. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.			
VALOR ESTIMADO DO LOTE 04: R\$ XX,XX (Valor por Extenso)						

LOTE 5

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Marca	VI. Unit	VI. Total
12	280	KG	Peixe Merluza em filé de 1ª qualidade, congelado IQF, carne de merluza sem pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada em filé. Após o descongelamento deve apresentar-se com consistência firme, odor, cor e sabor próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo		R\$ XX,XX	R\$ XX,XX

Prefeitura de Carapicuíba

Secretaria da Fazenda

Departamento de Licitações e Compras



CIDADE DE
CARAPICUÍBA

			1kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada, lacrada, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto. Validade mínima de 1 ano. O produto deve ter validade mínima de 1 ano. Na data de entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente a sua data de fabricação.			
VALOR ESTIMADO DO LOTE 05: XX,XX (Valor por Extenso)						

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$, (por extenso).

1- Os preços ofertados tem como referência o prazo para pagamento de até 30 (trinta) dias, após a confecção e instalação do material, pela unidade recebedora. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre a prestação de serviço.

2- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura do envelope "PROPOSTA".

3- Apresentamos nossos dados bancários:

NOME DO BANCO Nº

NOME DA AGÊNCIA Nº

NÚMERO DA CONTA

Nome e Cargo

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Local, _____ de _____ de 2025.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome – Cargo

ANEXO VI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2025

PREGÃO ELETRONICO Nº. 27/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 2934/2025

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situada na Rua Joaquim das Neves, nº 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito José Roberto da Silva, RG nº: 15.256.945-5 e CPF: 015.146.358-10 e as Secretarias de _____, após a homologação do resultado obtido no Pregão Supra, RESOLVE, nos termos do artigo 82, da Lei nº. 14.131/2021, REGISTRAR O(S) PREÇO(S) para eventual registro de preços para aquisição de carne bovina, suína, peixes e embutidos, em atendimento à Secretaria Municipal da Mulher, Assistência Social e Cidadania e Secretaria de Administração Geral, em conformidade com o item do ANEXO I deste instrumento oferecido pela seguinte empresa:

Para o lote que consta do Anexo I foram registrados os preços ofertados pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na _____, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) _____, portador(a) da cédula de identidade R.G. nº _____ e C.P.F. nº _____:

1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta Ata é o REGISTRO DE PREÇOS para eventual registro de preços para aquisição de carne bovina, suína, peixes e embutidos nas condições, especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital e Anexos do Pregão supra.

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura do Município de Carapicuíba e a(s) vencedora (s) do presente certame terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura, à luz do dispositivo no Artigo 84 da Lei Federal nº. 14.133/21 e suas alterações subsequentes, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que

comprovado o preço vantajoso.

2.2. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços a Prefeitura do Município de Carapicuíba não ficará obrigada a adquirir o serviço, objeto desta licitação, exclusivamente pelo sistema de Registro de Preços, podendo cancelar ou realizar licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou qualquer forma de indenização à(s) empresa(s) detentora(s) da Ata, assegurada, no entanto, a(s) detentora(s) da Ata de Registro de Preços a preferência em igualdade de condições.

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. O(s) preço(s) a ser(em) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao preço ofertado pela empresa signatária, consoante documentação pertinente anexa.

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 82, da Lei Federal nº. 14.131/2021.

3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao Departamento de Licitações e Compras promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador desta Ata deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.4.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, os órgãos gerenciadores da Ata as Secretarias requisitantes, com auxílio do Departamento de Licitação poderão:

3.5.1. Liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

3.6. Não havendo êxito nas negociações, o Departamento de Licitações e Compras deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

3.7. O Departamento de Licitações e Compras promoverá ampla pesquisa no mercado, de

forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a continuidade ao registro de preços para aquisição de carne bovina, suína, peixes e embutidos.

4. DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO MATERIAL

4.1. O prazo de entrega dos materiais é de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da autorização de fornecimento expedida pelas Secretarias requisitantes.

4.2. A Prefeitura poderá modificar o local de execução do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

4.2.1. Ocorrendo o descrito no Item **4.2** a comunicação deverá ser por escrito, podendo ser via “e-mail”, sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, especialmente de preço.

4.3. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.

4.4. Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 82, da Lei Federal nº. 14.133/2021.

4.5. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.

4.6. Correrão por conta da detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.7. Às Secretarias solicitantes caberão o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 82, da Lei nº. 14133/21:

a. Provisoriamente, pelo prazo de até 05 (cinco) dias, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;

b. Definitivamente, após 05 (cinco) dias do recebimento provisório, através da verificação da qualidade e quantidade, para a conseqüente aceitação do objeto entregue.

4.8. Constadas quaisquer irregularidades no material, as Secretarias requisitantes, poderão:

4.8.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar irregularidades, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.8.2. Determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença de material ou de parte, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.8.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela detentora da Ata imediatamente após a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.8.4. A recusa da detentora da Ata em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

4.9. O material deverá estar pronto para uso em conformidade com as normas de segurança.

4.10. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, e demais encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.11. Às Secretarias requisitantes receberão o objeto para verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 82, da Lei nº. 14133/21.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pelas Secretarias requisitantes.

5.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, em nome da detentora da Ata, conforme indicado em sua proposta.

5.3. Caso venha a ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora da Ata, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se sua contagem a partir da data do respectivo cumprimento.

5.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de

compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A detentora da Ata terá seu registro cancelado nas seguintes hipóteses:

- a.** Descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços;
- b.** Não retirada da respectiva nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal de Carapicuíba, sem justificativa aceitável;
- c.** Não aceitar reduzir o seu preço registrado, quando este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d.** Por razões de interesse público.

6.2. O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas no subitem 6.1, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho do diretor do Departamento de Licitações e Compras.

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

7.1. A detentora da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

7.2. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento desta Ata de Registro de Preços, ou não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar o fornecimento do objeto da licitação:

- a.** Greve geral;
- b.** Calamidade pública;
- c.** Interrupção dos meios de transportes;
- d.** Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e.** Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do código civil brasileiro (Lei nº. 10.406/2002).

7.2.1. Os casos enumerados nesse subitem deverão ser satisfatoriamente justificados pela

detentora da Ata.

7.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao Departamento de Licitações e Compras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a ocorrência.

7.3.1. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 (vinte e quatro) horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência, como caso fortuito ou de força maior.

8. DAS PENALIDADES

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 14.133, de 2021, a contratada que:

8.2. Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro;

8.3. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.4. Der causa à inexecução total da Ata de Registro;

8.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da da Ata de Registro sem motivo justificado;

8.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a entrega do material da Ata de Registro;

8.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

8.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013. 13.2. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções;

8.9. Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial da Ata de Registro, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº. 14.133, de 2021);

8.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 12.2, 12.3, 12.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual

pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

8.11. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

8.12. O não atendimento e observância dos serviços solicitados pela Administração, ou ainda a não realização do serviço ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Serviço, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

8.13. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

8.14. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

8.15. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

8.16. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto da Ata de Registro.

8.17. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº. 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

8.18. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

8.19. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessará as obrigações da detentora, de cumprir as solicitações de entrega do material com aplicação até o término da

respectiva data.

9.2. A Administração não se obrigará a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições estabelecidas no Pregão que dá origem a esta Ata.

9.3. Na contagem dos prazos estabelecidos Ata, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

9.4. Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do Pregão que da origem a esta Ata, bem como as normas contidas na Lei nº. 14.133/2021.

10. DO FORO

10.1. Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriunda da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Carapicuíba, com renúncia de outros, por mais privilegiados que sejam.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelos representantes das partes.

Prefeitura do Município de Carapicuíba, _____ de _____ de _____ 2025.

Prefeitura do Município de Carapicuíba
José Roberto da Silva – Prefeito

Secretaria Requisitante

Testemunhas

Nome: _____

Nome: _____

RG: _____

RG: _____

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 123/06 E ART. 4º DA LEI 14.133/21

À
Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 27/2025
Processo Administrativo nº. 2934/2025

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXES E EMBUTIDOS

A _____(nome da licitante)_____, empresa de pequeno porte por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____, declara para os devidos fins de direito que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, e pretende ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, bem como ter assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para comprovação da regularidade fiscal caso haja alguma restrição, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações.

Declara ainda, que não está enquadrada em nenhuma hipótese do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, e não tem contratos celebrados com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

_____, _____
(Local) , (data)

(Assinatura do Representante Legal)

ANEXO VIII

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

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

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.