

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 101/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 2934/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 27/2025

Aos 10 (dez) dias do mês de julho do ano de 2025 (dois mil e vinte e cinco) nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situado na Rua Joaquim das Neves, nº 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito Senhor (a) **José Roberto da Silva**, portador do RG nº: 15.256.945-5 e do CPF: 015.146.358-10, a Secretária de Secretaria Municipal da Mulher, Assistência Social e Cidadania Senhor (a) **Andrea do Carmo Camargo**, portador (a) do RG nº 25.248.726-6 e do CPF nº 177.531.678-55 e o Secretário de Administração Geral Senhor (a) **Luís Augusto Borsoe**, portador (a) do RG nº 29.550.791-3 e do CPF nº 277.299.168-78, 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 os lotes que constam do Anexo I foram registrados os preços ofertados pela empresa **TOTAL QUALITY COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 21.597.932/0001-33, com sede na Av Dos Autonomistas, nº 896, sala 1006 - Torre 1, Vila Yara, Osasco/SP, Telefone: (11) 3682-1520, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) **Sérgio Carlos Callil Abdala**, portador(a) da cédula de identidade RG nº 16.281.968-7 e CPF nº 076.907.588-60:

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 os 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 consequente 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 a 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 os Anexos do Pregão que dá 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.

Carapicuíba, 10 de julho de 2025

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA

Jose Roberto da Silva
Prefeito

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA

Luis Augusto Borsoe
Secretário de Administração Geral

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA

Andrea do Carmo Camargo
Secretária da Mulher, Assistência Social e Cidadania

TOTAL QUALITY COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA

Sérgio C. C. Abdala
Contratada

Testemunhas:

Nome: _____ Nome: _____
RG: _____ RG: _____

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 -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	61 6	K G	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 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.
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

			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.
5	552	K G	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

			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 09h00min as 16h00min.

5. CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:

a. 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 08h00min às 16h00min (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:

6.2 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:

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

8 PERÍODO DE CONTRATAÇÃO:

8.2 12 meses

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

LOTE I						
Item	Quant.	Un.	Descrição	Marca	VI. Un	VI. Total
1	440	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 ecoadjuvantes 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),	NS Alimentos	R\$ 49,20	R\$ 21.648,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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 à sua data de fabricação.			
2	200	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,	NS Alimentos	R\$ 57,50	R\$ 11.500,00

Pregão Eletrônico nº 27/2025- Processo Administrativo nº. 2934/2025 – Termo de Ata 101/2025

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br| (11) 4164-5500 - R. 5441

Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP| CEP: 06310-030

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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 à sua data defabricação.			
3	360	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	NS Alimentos	R\$ 51,90	R\$ 18.684,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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 à sua data de fabricação.			
4	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	NS Alimentos	R\$ 49,00	R\$ 9.800,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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.			
VALOR TOTAL						R\$ 61.632,00

LOTE II						
Item	Quant.	Un.	Descrição	Marca	VI. Un	VI. Total
5	340	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	NS Alimentos	R\$ 28,40	R\$ 9.656,00

Pregão Eletrônico nº 27/2025- Processo Administrativo nº. 2934/2025 – Termo de Ata 101/2025

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br| (11) 4164-5500 - R. 5441

Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP| CEP: 06310-030

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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			
6	520	Kg	Peito de frango em filezinho (sassami) obtidos a	NS Alimentos	R\$ 31,25	R\$ 16.250,00

Pregão Eletrônico nº 27/2025- Processo Administrativo nº. 2934/2025 – Termo de Ata 101/2025

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br| (11) 4164-5500 - R. 5441

Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP| CEP: 06310-030

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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 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			
--	--	--	---	--	--	--

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			entrega o produto deve ter no máximo 30% da sua validade comprometida referente à sua data de fabricação.			
VALOR TOTAL						R\$ 25.906,00

LOTE III						
Item	Quant.	Un.	Descrição	Marca	VI. Un	VI. Total
7	280	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 à sua data de fabricação.	Sadia	R\$ 29,15	R\$ 8.162,00
8	172	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	Prieto	R\$ 35,30	R\$ 6.071,60

Pregão Eletrônico nº 27/2025- Processo Administrativo nº. 2934/2025 – Termo de Ata 101/2025

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br| (11) 4164-5500 - R. 5441

Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP| CEP: 06310-030

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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 à sua data de fabricação.			
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 à sua data de fabricação.	Prieto	R\$ 63,55	R\$ 5.401,75
VALOR TOTAL						R\$ 19.635,35

LOTE IV						
Item	Quant.	Un.	Descrição	Marca	VI. Un	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 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.	Frigbrasil	R\$ 34,17	R\$ 4.100,40
VALOR TOTAL						R\$ 4.100,40

LOTE V						
Item	Quant.	Un.	Descrição	Marca	VI. Un	VI. Total
12	160	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 à sua data de fabricação.	Karams Mar	R\$ 50,22	R\$ 8.035,20
VALOR TOTAL						R\$ 8.035,20

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO GERAL

LOTE I						
Item	Quant.	Un.	Descrição	Marca	VI. Un	VI. Total
1	192	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 ecoadjuvantes 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,	NS Alimentos	R\$ 49,20	R\$ 9.446,40

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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 à sua data de fabricação.			
2	120	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,	NS Alimentos	R\$ 57,50	R\$ 6.900,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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 à sua data defabricação.			
3	192	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-	NS Alimentos	R\$ 51,90	R\$ 9.964,80

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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 à sua data de fabricação.			
VALOR TOTAL						R\$ 26.311,20

LOTE II						
Item	Quant.	Un.	Descrição	Marca	VI. Un	VI. Total
5	276	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	NS Alimentos	R\$ 28,40	R\$ 7.838,40

Pregão Eletrônico nº 27/2025- Processo Administrativo nº. 2934/2025 – Termo de Ata 101/2025

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br| (11) 4164-5500 - R. 5441

Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP| CEP: 06310-030

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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	216	Kg	Peito de frango em filezinho (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 -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.	NS Alimentos	R\$ 31,25	R\$ 6.750,00

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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 à sua data de fabricação.			
VALOR TOTAL						R\$ 14.588,40

LOTE III						
Item	Quant.	Un.	Descrição	Marca	VI. Un	VI. Total
7	24	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,	Sadia	R\$ 29,15	R\$ 699,60

Pregão Eletrônico nº 27/2025- Processo Administrativo nº. 2934/2025 – Termo de Ata 101/2025

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br| (11) 4164-5500 - R. 5441

Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP| CEP: 06310-030

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			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 à sua data de fabricação.			
8	72	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	Prieto	R\$ 35,30	R\$ 2.541,60

Prefeitura de Carapicuíba
Secretaria da Fazenda
Departamento de Licitações e Compras



			referente à sua data de fabricação.			
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.	Frigbrasil	R\$ 44,49	R\$ 8.008,20
VALOR TOTAL						R\$ 11.249,40

LOTE V						
Item	Quant.	Un.	Descrição	Marca	VI. Un	VI. Total
12	120	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 à sua data de fabricação.	Karams Mar	R\$ 50,22	R\$ 6.026,40
VALOR TOTAL						R\$ 6.026,40

Totalizando o valor do Registro de Preços em **R\$ 177.484,35** (Cento e setenta e sete mil e quatrocentos e oitenta e quatro reais e trinta e cinco centavos).

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DE CARAPICUÍBA
CONTRATADO: TOTAL QUALITY COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
TERMO DE ATA Nº 101/2025
OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXES E EMBUTIDAS

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 nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

Carapicuíba, 10 de julho de 2025.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: **José Roberto da Silva**
Cargo: Prefeito
CPF: 015.146.358-10

Assinatura: _____

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

Nome: **José Roberto da Silva**
Cargo: Prefeito
CPF: 015.146.358-10

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: **José Roberto da Silva**
Cargo: Prefeito
CPF: 015.146.358-10

Assinatura: _____

Nome: **Andrea do Carmo Camargo**
Cargo: Secretária da Mulher, Assistência Social e Cidadania
CPF: 177.531.678-55

Assinatura: _____

Nome: **Luis Augusto Borsoe**
Cargo: Secretário de Administração Geral
CPF: 277.299.168-78

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: **Sérgio Carlos Callil Abdala**
Cargo: Sócio Administrador
CPF: 132.826.658-30

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **Andrea do Carmo Camargo**
Cargo: Secretária da Mulher, Assistência Social e Cidadania
CPF: 177.531.678-55

Assinatura: _____

Nome: **Luis Augusto Borsoe**
Cargo: Secretário de Administração Geral
CPF: 277.299.168-78

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: **Andrea do Carmo Camargo**
Cargo: Secretária da Mulher, Assistência Social e Cidadania
CPF: 177.531.678-55

Assinatura: _____

Nome: **Luis Augusto Borsoe**
Cargo: Secretário de Administração Geral
CPF: 277.299.168-78

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscalizar o Contrato

Nome: **Juliana Rodrigues da Cruz Pedra**
Cargo: Auxiliar Administrativo
CPF: 229.362.458-77

Assinatura: _____

Nome: **Rosangela Aparecida dos Santos**
Cargo: Auxiliar Administrativo
CPF: 177.112.848-88

Assinatura: _____

PREGOEIRA:

Nome: **Eidmar Carnuta da Silva Luz**
Cargo: Auxiliar Administrativo
CPF: 305.950.748-12

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.