



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023

PROCESSO Nº 6309-PG/2022

Departamento de Licitações e Compras

LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTA RESERVADA

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA: SISTEMA ABERTO

Este procedimento licitatório obedecerá, integralmente, a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pelas Leis Complementares nº 147, de 07 de agosto de 2014, e nº 155, de 27 de outubro de 2016, Decretos Municipais nº 5.205, de 24 de novembro de 2004, alterado pelo Decreto nº 5247, de 29 de março de 2005 e Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 7.762, de 06 de agosto de 2020, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO, de acordo com as especificações constantes neste Edital, no Termo de Referência e Anexos.

DIA/HORÁRIOS:

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: do dia 22/02/2023 às 18:00h até o dia 07/03/2023 às 08:29h.

ABERTURA E ANÁLISE DAS PROPOSTAS: Das 08:30h do dia 07/03/2023 às 08:59h do dia 07/03/2023.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: – Às 09:00h do dia 07/03/2023.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico -FIORILLI, (<http://179.174.56.79:8079/comprasedital/>) **ou** <http://www.jau.sp.gov.br/licitacoes>

DEMAIS INFORMAÇÕES: Departamento de Licitação, Rua Paissandu nº 444, Centro, Jahu/SP, CEP 17.201-900, fone (14) 3602-1804 / (14) 3602-1718, ou através do e-mail: licitacao@jau.sp.gov.br

LOCAL: - Sistema eletrônico de contratações denominado SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico -FIORILLI, (<http://179.174.56.79:8079/comprasedital/>).





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO **PROCESSO Nº 6309-PG/2022** **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023**

1. - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

1.1 – A Prefeitura do Município de Jahu/SP, através da Secretaria de Economia e Finanças e este Pregoeiro, designado pela Portaria nº 780, de 30 de janeiro de 2023, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.

1.2 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Secretaria de Economia e Finanças, denominado Pregoeiro(a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema eletrônico de contratações denominado SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, (<http://179.174.56.79:8079/comprasedital/>).

2. - DO OBJETO:

2.1 – **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO**, de acordo com as especificações constantes neste Edital, no Termo de Referência e Anexos.

2.2 – Fica estabelecida a forma indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário.

2.3 – Os quantitativos dos itens desta licitação estão divididos, observando a seguinte forma:

2.3.1 – ITEM DE AMPLA COMPETIÇÃO: ITENS 1, 2, 6, 8, 9, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 22, 23, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 38, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 55, 57, 58, 60, 61 e 62 – destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste Edital, inclusive aos que se enquadrem na condição de Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), nos termos do Art. 48, inciso III da Lei 123/2006 e conforme entendimento do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (Tcs 025128.989.20-9, 025129.989.20-8, 025130.989.20-5).

2.3.2 – ITEM EXCLUSIVO: ITENS 3, 4, 5, 7, 10, 11, 12, 13, 18, 19, 24, 25, 26, 27, 28, 36, 37, 39, 40, 46, 53, 54, 56, 59, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99 e 100 – destinado à participação exclusiva de empresas enquadradas como Microempresas – ME ou Empresas de Pequeno Porte – EPP, sem prejuízo da sua participação na cota principal, nos termos do Art. 48, incisos I e III da Lei 123/2006 e conforme entendimento do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (Tcs 025128.989.20-9, 025129.989.20-8, 025130.989.20-5).

3. - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

3.1 - Os recursos necessários para fazer frente às despesas do referido Contrato, onerarão a seguinte dotação para o ano de 2023:



Ficha	Nível de Ensino	Unid Orçamentária	Classificação	Nat Despesa	Fonte	Aplicação
219	Merenda Estadual Fund	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	2	200.0026
220	Merenda Estadual Ens Médio	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	2	230.0008
221	PNAE Ensino Médio	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	233.0000
222	PNAE AEE	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	242.0000
223	PNAE EJA	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	243.0000
224	QESE CRECHE	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	280.0000
225	QESE PRÉ ESCOLA	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	281.0000
226	QESE FUNDAMENTAL	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	282.0000
227	PNAE CRECHE	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	283.0000
228	PNAE PRE ESCOLA	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	284.0000
229	PNAE FUNDAMENTAL	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	285.0000

3.2 - O cronograma de desembolso máximo estimado para 2023 é de R\$ 14.977.853,71 (quatorze milhões, novecentos e setenta e sete mil, oitocentos e cinquenta e três reais e setenta e um centavos).

4. – DA IMPUGNAÇÃO E FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS

4.1 - A impugnação e formalização de consultas deverão ser realizadas por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema de contratações denominado SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, (<http://179.174.56.79:8079/comprasedital/>).

4.2 - Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

4.2.1 – Decai do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração, o interessado que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

4.3 – Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

4.5 – Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

4.5.1 – Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer antes do terceiro dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

4.6 – O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

4.7.1 - A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

4.8 – As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

4.9 – No caso da impugnação ou do recurso serem julgados infundados, protelatórios ou não condizentes com a boa-fé, será instaurado procedimento administrativo para apurar eventual infringência aos art. 4º e da Lei n. 8.666/93, com ulteriores providências cabíveis, caso estejam demonstradas as ocorrências referidas, mediante contraditório e ampla defesa, sem prejuízo da reparação integral do dano (art. 5º da Lei n. 13.105/15, o Código de Processo Civil, e art. 2º, parágrafo único, inciso IV, e 4º, da Lei n. 9.784/99, o Processo Administrativo Federal, e art. 187 e 927 do Código Civil).

4.9.1 – Na hipótese de estarem presentes os indícios de prática do crime do art. 337-J Código Penal, cópia dos autos serão encaminhados à autoridade policial para instauração de inquérito policial (art. 5º, § 3º, do Decreto-lei n. 3.689/41, o Código de Processo Penal).

4.10 – Considera-se infundada, protelatória ou não condizente com a boa-fé a impugnação ou recurso que impeça ou perturbe a realização normal do procedimento licitatório, com alegações contrárias à disposição de lei e pretensão contrária ao Edital (exceto se for ilegalidade do ponto combatido), sendo o ônus da prova do impugnante, tendo em vista que os atos administrativos se presumem legais e gozam de fé pública.

4.11 – Toda pessoa tem direito de representação perante o Tribunal de Contas, nos termos do art. 113, § 1º, da Lei n. 8.666/93. Mas, sempre que ela for julgada improcedente pelo órgão de controle, e neste caso, em virtude da interposição, causar prejuízo à Administração Pública pela paralisação de suas atribuições constitucionais, a pessoa responsável incorrerá no mesmo procedimento do item 4.9, sem prejuízo do dever de reparar o dano, como medida de combate à leviandade da conduta (art. 186 do Código Civil).

5. – CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

5.1 - Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos, mesmo as que não se enquadram como ME, EPP ou MEI.

5.2 - Licitação Diferenciada com previsão de exclusiva competição entre ME e EPP, inclusive MEI, nos termos do Art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar 123/06, para os itens da cláusula 2.3.2, uma vez que individualmente não ultrapassam R\$ 80.000,00 (oitenta mil) e correspondem a cota reservada.

5.2.1 - Nos termos do artigo 49 da Lei Complementar 123/06, não se aplica o disposto nos seus artigos 47 e 48, quando não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

5.2.2 - Caso os itens da cláusula 2.3.2 não tenham no mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, será aberta a competição para ampla disputa entre todos licitantes presentes, sem prejuízo dos benefícios previstos nos artigos 42 à 49 da referida Lei complementar.

5.3 - Não Será permitida a participação de empresas:





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fis.

- 5.3.1 - Estrangeiras que não funcionem no país;
- 5.3.2 - Reunidas sob forma de consórcio, qualquer que seja a sua constituição, uma vez que no objeto pretendido não há de ser considerado de alta complexidade ou grande vulto;
- 5.3.3 - Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta Administração nos termos do inciso III do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- 5.3.4 - Impedidas de licitar e contratar nos termos do Art. 7º da Lei 10.520/02;
- 5.3.5 - Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 10º da Lei nº 9.605/98;
- 5.3.6 - Isoladamente ou em consórcio, sejam responsáveis pela elaboração do Projeto Básico, ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsáveis técnicos ou subcontratados;
- 5.3.7 - Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.
- 5.3.8 - Sejam servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
- 5.4 - O licitante deverá estar credenciado, preferencialmente de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações e Leilões, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.
- 5.5 - O provedor do sistema eletrônico poderá cobrar pelos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação nos termos do regulamento do sistema, de acordo com o artigo 5º, inciso III, da Lei nº 10.520/2002.
- 5.6 - O MUNICÍPIO DE JAHU, bem como os licitantes estão isentos de quaisquer custos de operacionalização e uso do sistema SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, (<http://179.174.56.79:8079/comprasedital/>).

6. – REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

- 6.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro(a), que terá, em especial, as seguintes atribuições:
- 6.1.1 - Coordenar os trabalhos da equipe de apoio;
- 6.1.2 - Responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- 6.1.3 - Abrir as propostas de preços;
- 6.1.4 - Analisar a aceitabilidade das propostas;
- 6.1.5 - Desclassificar propostas indicando os motivos;
- 6.1.6 - Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;
- 6.1.7 - Verificar a habilitação do proponente;
- 6.1.8 - Declarar o vencedor;
- 6.1.9 - Receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;
- 6.1.10 - Elaborar O CONTRATO da sessão;
- 6.1.11 - Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- 6.1.12 – Realizar, de forma facultativa, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer com a complementar a instrução do processo.
- 6.2 - O pregoeiro poderá suspender e retomar os trabalhos, por conveniência na execução do pregão (art. 43, parágrafo 3º, Lei 8.666/93).





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

6.3 - São deveres dos participantes exporem os fatos conforme a verdade, proceder com lealdade, urbanidade e boa-fé, não agir de modo temerário, prestar as informações que lhe forem ordenadas, sobretudo de ordem técnica e mercadológica, e colaborar com tudo o quanto for necessário para o bom desenvolvimento dos trabalhos (art. 4º da Lei 9.784/99).

6.4 - O ônus da prova em relação aos fatos alegados como seu direito compete ao administrado (art. 36 da Lei 9.784/99).

6.5 - Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

7. – DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL DE COMPRAS – PREGÃO ELETRÔNICO – FIORILLI

7.1 - Poderão participar deste Pregão na forma Eletrônica as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI.

7.1.1 - A participação do Licitante no Pregão na forma Eletrônica se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

7.2 - O Licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão. Para isso, os interessados deverão cadastrar-se previamente na SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI - Manual do Participante do SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, (<http://179.174.56.79:8079/comprasedital/>).

7.2.1. O Licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI.

7.3 - A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do Licitante e deverá ser requerido e acompanhado dos seguintes documentos:

7.3.1 - Termo de Credenciamento/Adesão (instrumento particular de mandato), declarando cumprir as exigências do Edital, bem como outorgando poderes específicos de sua representação (direta ou indireta) no pregão - Portal de Compras – Pregão Eletrônico – FIORILLI - Manual do Participante do SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, (<http://179.174.56.79:8079/comprasedital/>).

7.3.2 - Inserção no sistema de especificação do objeto da licitação em conformidade com o Edital, constando preço, marca, fabricante e o que for necessário, com o CUIDADO para não identificar a empresa participante do certame.

7.3.3 - Anexação do Ato Constitutivo (Estatuto ou Contrato Social) no campo documentos exigidos na plataforma da SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI para todos os participantes, independentemente de vencedor ou não para fins de alimentação de dados no sistema. O arquivo permanecerá inacessível até a etapa de habilitação, ou seja, restrição padrão da plataforma em garantia do anonimato nas etapas anteriores.





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fis.

7.4 - O acesso do operador ao Pregão na forma Eletrônica se dará por meio da digitação da SENHA pessoal e INTRANSFERÍVEL do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados dia e horário limites estabelecidos.

7.5 - A CHAVE de identificação e a SENHA dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer Pregão na forma Eletrônica, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI.

7.6 - O credenciamento do Licitante participante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão na forma eletrônica.

7.7 - Caberá ao Licitante participante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

7.8 - O Licitante participante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.9 - Não haverá custo de operacionalização e uso do sistema.

7.10 - Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada pelo telefone: Balsamo/SP (17) 3264-9000, ou com a SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI ou ainda pelo e-mail: suporte@fiorilli.com.br.

8. – PARTICIPAÇÃO/PROPOSTAS/LANCES

8.1 - A participação no Pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente registro da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecido.

8.2 - Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

8.3 - É vedado ao fornecedor identificar-se em sua proposta ao lançá-la no sistema ou no decorrer da sessão do pregão, sob pena de desclassificação do licitante.

8.4 - O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

9. – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

9.1 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

9.2 - O envio da proposta descrita no item 9.1, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

9.3 - O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando-se também para a data e horário para início da disputa.

9.4 - Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

9.5 - A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

9.6 - Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.

9.7 - O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

9.8 - O licitante deverá constar em sua proposta, a marca e modelo do produto ou a procedência de forma clara e sem abreviatura, sob pena de desclassificação do item.

9.9 - A cotação de duas marcas, dois modelos ou duas procedências para o mesmo item ou opcional de modelos, marcas ou procedências, gerará a desclassificação do item.

9.10 - As Empresas participantes do certame poderão apresentar previamente no sistema SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, (<http://179.174.56.79:8079/comprasedital/>) seus documentos de habilitação, porém as empresas vencedoras do certame, DEVERÃO ENCAMINHAR A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, ATRAVÉS DO E-MAIL pregaoeletronico@jau.sp.gov.br, EM ATÉ 02 (DUAS) HORAS, APÓS ENCERRAMENTO DA ETAPA DE LANCES.

9.10.1 – Caso a empresa já tenha apresentado previamente sua documentação de habilitação via SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, (<http://179.174.56.79:8079/comprasedital/>), estará dispensada do envio através do e-mail.

9.10.2 – As empresas que NÃO APRESENTAREM previamente seus documentos de habilitação no sistema SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, (<http://179.174.56.79:8079/comprasedital/>), não serão inabilitadas, podendo enviá-los ao Pregoeiro por e-mail EM ATÉ 02 (DUAS) HORAS, APÓS ENCERRAMENTO DA ETAPA DE LANCES.

9.10.3 – Caso a empresa opte por apresentar sua habilitação previamente no sistema SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, (<http://179.174.56.79:8079/comprasedital/>), no caso de faltar algum documento da habilitação, poderá complementar com documentos adicionais, através do e-mail pregaoeletronico@jau.sp.gov.br EM ATÉ 02 (DUAS) HORAS, APÓS ENCERRAMENTO DA ETAPA DE LANCES.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

9.11 - Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

10 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

10.1 - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

10.1.1 - Valor unitário;

10.1.2 - Indicação da marca ou fabricante do item cotado, e modelo, quando houver, para que seja possível identificar se a descrição apresentada pela proposta é compatível com a exigida no edital.

10.2 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.3 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

10.6 - A proposta deverá ser apresentada exclusivamente na expressão monetária vigente no País (art. 5º, Lei 8.666/93).

10.7 - Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

10.8 - Os itens cotados devem estar em conformidade com as normas técnicas a eles incidentes.

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

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

11.2 - O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

11.2.1 - Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

11.5 - O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

11.6 - A APLICAÇÃO DO VALOR DE REDUÇÃO MÍNIMA ENTRE OS LANCES SERÁ LIVRE.

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

11.8 - O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

11.9 - O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será livre.

11.10 - O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

11.11 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "sistema aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

11.13 - A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

11.14 - Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

11.15 - Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

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

11.19 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

11.20 - O Critério de julgamento adotado será o menor preço.

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

11.22 - No caso de item da Cota Reservada/Exclusiva restar deserto ou fracassado¹, seu quantitativo será incorporado ao da Cota Principal/Ampla

¹ Artigo nº 8 §2º do Decreto Federal nº 8.538/2015 - "O instrumento convocatório deverá prever que, não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

Participação. Assim, na mesma sessão, essa somatória que corresponderá à integridade do objeto, será aberta tão somente ao licitante vencedor da Cota Principal/Ampla Participação correspondente, ou diante da sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado.

11.23 – No caso da mesma empresa² ser vencedora da Cota Principal/Ampla Participação e da Cota Reservada/Exclusiva para o mesmo item prevalecerá o menor preço ofertado, devendo a Licitante Vencedora proceder à adequação de sua proposta na resposta à contraproposta e na proposta escrita a ser encaminhada.

11.24 – Quando duas empresas distintas forem vencedoras do mesmo item, sendo eles Cota Principal/Ampla Participação e Cota Reservada/Exclusiva, quando da adjudicação, serão esgotados os itens da Cota Reserva/Exclusiva para então posteriormente serem adquiridos àqueles registrados referentes à Cota Principal/Ampla Participação.

11.25 - Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

11.30 - Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

principal, ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado."

² Artigo nº 8 §3º do Decreto Federal nº 8.538/2015 - "Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço"





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

11.31 - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

11.31.1 - no país;

11.31.2 - por empresas brasileiras;

11.31.3 - por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

11.31.4 - por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

11.32 - Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

11.33 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

11.35 - O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

11.36 - Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1 - Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.

12.1.1 – A aquisição dos produtos será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas.

12.2 - Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

12.3 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

12.4 - O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

12.5 - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls. _____

12.5.1 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

12.6 - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

12.7 - Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

12.8 - O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

12.8.1 - Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

12.9 - Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

13. – DA HABILITAÇÃO

13.1 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

13.1.1 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

13.1.2 - Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

13.2 - Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

13.3 - Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

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

13.5. - Os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** pertinentes ao ramo do objeto do **PREGÃO** são os seguintes (art. 27 da Lei 8.666/93):





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

13.5.1 – Para Habilitação Jurídica:

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

13.5.1.2 – Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária.

13.5.1.3 – Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária.

13.5.1.4 – Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

13.5.1.5 – Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

13.5.2 – Para Regularidade Fiscal e Trabalhista:

13.5.2.1 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF).

13.5.2.2 – Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.

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

13.5.2.4 – Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação.

13.5.2.5 – Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças, da sede da empresa.

13.5.2.6 – Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

13.5.2.7 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

13.5.2.8 - Declaração com os dados do representante legal para assinatura do contrato/ata para cadastro na plataforma eletrônica, conforme modelo – Anexo III.

13.5.3 – Para Qualificação Econômico-Financeira:

13.5.3.1 - Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias contados retroativamente da data designada para a realização desta licitação. Em qualquer hipótese, mesmo que o licitante seja a filial, este documento deverá estar em nome da matriz.

13.5.3.2 - Nas hipóteses em que a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

13.5.4 – Para Qualificação Técnica:

13.5.4.1 - Atestado(s) ou certidão, em nome da licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove aptidão para desempenho da atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, equivalente a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estimado para esta licitação, referente ao quantitativo dos itens aos quais a licitante for vencedora. Tendo como parcela de maior relevância nos atestados a serem apresentados a aquisição dos gêneros alimentícios, devido a correspondência em valor (R\$) do mesmo em relação à entrega ponto a ponto e considerando também que a entrega ponto a ponto poderá ser subcontratada, logo não se exclui do processo de compra empresas que não apresentarem atestados com a entrega integrada, visto que existem empresas especializadas para esse fim, e isso será uma obrigação da empresa a ser contratada.

13.5.4.2 – Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária em nome da licitante com atividade relacionada ao objeto da licitação.

13.5.4.3 - Declaração de que os veículos que serão utilizados na distribuição dos alimentos atendem à legislação sanitária exigida e possuem todas as licenças necessárias ao transporte adequado de alimentos.

13.5.5 - DA VISITA TÉCNICA FACULTATIVA

13.5.5.1 - As empresas interessadas em participar desta licitação, a fim de que tenham conhecimento de todas as informações e condições dos locais para cumprimento das obrigações objeto da licitação, **poderão** efetuar **Visita Técnica**, até o último dia útil anterior à data marcada para a abertura do certame, previamente agendada com o responsável pela visita técnica conforme indicação abaixo e entregar junto ao envelope constando Declaração de Visita Técnica.

13.5.5.2 - Todos os custos associados à visita serão de inteira responsabilidade da licitante. Tal visita deverá ser agendada obedecendo aos horários de expediente das Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, ou seja, das 7h30min até às 16h. O Departamento de Alimentação Escolar está situado a Rua Paissandu, 728, Centro Jahu/SP, através do telefone (14) 3621-3473.

13.5.5.3 - A Declaração de Visita Técnica poderá ser expedida pelo responsável se, a critério do representante da empresa interessada, houver requerimento verbal da realização da visita nas principais unidades, dentre as 87 (OITENTA E SETE) existentes, como amostra do universo existente. Para tanto, quando da realização da visita haverá à disposição das empresas uma lista das unidades da amostra escolhida, sem prejuízo de visitas a mais unidades ou a todas, a critério do representante da empresa interessada.

13.5.5.4 - Não existe obrigatoriedade quanto à visita técnica, todavia deve ser apresentado, juntamente com os documentos de habilitação, pelas licitantes que optarem por realizar a visita técnica a declaração citada no item anterior, ao passo que deverá ser apresentado pelas licitantes que optarem por não realizar a visita técnica uma declaração de optante por não realização.

13.5.5.5 – O não comparecimento na vistoria técnica dos serviços a serem executados, compreenderá como aceitas todas as condições da realização dos serviços, sem direito à reclamação futura.



13.5.6 – Outras Comprovações:

13.5.6.1 – Os proponentes deverão apresentar declaração em papel timbrado, e/ou com carimbo da empresa, firmada pelo responsável legal, com indicação do nome, cargo e N° do documento de identidade, atestando, sob as penalidades cabíveis, a aceitação dos termos nela presentes, conforme, conforme Modelo Anexo II.

13.5.7 – COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL POR ME E EPP

13.5.7.1 - As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 42, LC 123/06).

13.5.7.2 - Caso haja alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, a contar da divulgação do resultado da fase de habilitação do Pregão (art. 4º, §2º, I, do Decreto Federal 8.538/2015), prorrogáveis por igual período, a critério desta Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

13.5.7.3 - A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02.

13.5.7.4 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

13.5.7.5 - Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

13.5.7.6 - Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

14 – DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

14.1 – A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico ou através endereço eletrônico licitacao@jau.sp.gov.br e deverá:

14.1.1 - Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

14.1.2 - Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

14.2 - A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

14.2.1 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

14.3 - Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

14.3.1 - Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

14.4 - A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

14.5 - A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

14.6 - As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

15 – DOS RECURSOS

15.1 - Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada exclusivamente via sistema SCPI – Portal de Compras – Pregão Eletrônico - FIORILLI, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.

15.2 - Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

15.2.1 - Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

15.2.2 - A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

15.3 - Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

15.5 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

16 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1 - Em caso de recurso, caberá Autoridade Competente a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

16.2 - Nos demais casos, o Pregoeiro(a) fará a adjudicação do item ao licitante vencedor.

16.3 - A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.



17 – DO CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

17.1. Só serão aceitos produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas estando a aceitação condicionada as devidas fiscalizações dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado, nem produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

17.2. A empresa vencedora do certame deverá apresentar no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, contatos a partir da solicitação emitida pela Prefeitura Municipal de Jahu, cópia da FICHA TÉCNICA assinada e AMOSTRA para todos os itens constantes no Termo de Referência.

17.3. A ficha técnica é um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se faz o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional, sendo útil para subsidiar o planejamento do cardápio. A redação de uma ficha técnica consiste ainda em uma fórmula para a obtenção de uma preparação culinária, devendo apresentar ingredientes, quantidades, modo de preparo, rendimento e valor calórico.

17.4. As amostras serão verificadas pela Responsável Técnica e nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar, com o confronto dos produtos com as fichas técnicas e o descritivo solicitado, além da preparação e a degustação dos alimentos, observando-se os critérios objetivos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência, aferindo a aceitabilidade dos produtos oferecidos. A justificativa para a solicitação e análise das mesmas está amparada na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, art. 17 e seguintes, anexada a este Termo, denominada de **ANEXO IV. Marcas utilizadas e conhecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar são dispensadas da apresentação de amostras.**

17.5. Serão realizados os preparos e a degustação dos alimentos apresentados como amostras, observando os critérios objetivos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento em si, interpretando reações das características. No momento da análise das amostras, o Departamento de Alimentação Escolar notificará as empresas que vierem a participar do procedimento licitatório, do dia, horário e local que ocorrerá a análise das amostras.

17.6. As amostras dos produtos entregues pela licitação melhor classificada, serão verificadas pelas nutricionistas do Quadro do Departamento de Alimentação Escolar, tendo como responsável técnica, a Diretora Executiva Daniela Henrique Beluca - CRN3 28328, realizando exames observando-se os critérios objetivos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento em si, interpretando reações das características, no qual marcarão dia e horário para verificação das mesmas e todas as empresas participantes do processo licitatório poderão acompanhar as respectivas análises. As notificações e os resultados das análises das amostras, independentemente da empresa ter participado da análise, serão encaminhados por e-mail, que serão solicitados pelo pregoeiro e a equipe de apoio no momento da sessão pública.

17.7. As amostras deverão ser entregues nas embalagens originais. Devido à necessidade de preparação dos itens para análise, estas não serão devolvidas à empresa melhor classificada. Ademais, caso a responsável técnica necessite de



mais de um item de determinado produto para analisar a amostra, esta poderá solicitar a empresa melhor classificada.

17.8. Os testes serão registrados em impresso próprio do Departamento de Alimentação Escolar e, além da compatibilidade com as especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência serão classificadas em SATISFATÓRIAS ou INSATISFATÓRIAS.

17.9. O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento: aparência, odor, sabor e consistência/textura, aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitação dos integrantes da equipe técnica. Caso os produtos não atinjam índice de aceitação mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) do número de avaliadores, medido pelo consumo irrestrito dos participantes do teste, o produto deixará de ser aprovado, passando a licitação para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas. A análise da amostra poderá ser acompanhada por qualquer licitante desde que manifestado por este.

17.10. O índice de aprovação será obtido pela porcentagem em relação ao número total de avaliadores.

Exemplificação do Método Aplicado:

Item: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Característica	Avaliação	Observação
Aparência	() ÓTIMO () BOM () RUIM () PÉSSIMO	
Odor	() ÓTIMO () BOM () RUIM () PÉSSIMO	
Sabor	() ÓTIMO () BOM () RUIM () PÉSSIMO	
Consistência/textura	() ÓTIMO () BOM () RUIM () PÉSSIMO	

17.11. Quaisquer das amostras que se apresentarem em desacordo com as especificações dos produtos serão compreendidas como o desatendimento total das amostras entregues e ensejarão a desclassificação da licitante para o respectivo item, passando para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente.

17.12. O edital de licitação amparado pelo art. 72 da Lei Federal de Licitações nº 8.666/93, aceitará a subcontratação da prestadora do serviço de distribuição dos alimentos.

17.12.1. A CONTRATADA responde perante a CONTRATANTE pela execução total do objeto contratado e não há qualquer relação entre a CONTRATANTE e a subcontratada, de modo que, também, pelos atos ou omissões desta, ela é plenamente responsável. A responsabilidade da contratante é plena, legal e contratual.

18 - DA CONTRATAÇÃO:

18.1 – As contratações decorrentes desta licitação serão formalizadas mediante a assinatura do INSTRUMENTO CONTRATUAL, cuja respectiva minuta constitui o Anexo IV do presente ato convocatório.

18.2 – Se, por ocasião da formalização do Contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante a Receita Federal – Previdenciária e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, o Fundo de Garantia por Tempo de





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

Serviços (FGTS) Fazenda Nacional e o Ministério do Trabalho, estiverem com os prazos de validade vencidos, a administração verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

18.3 – Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 03 (três) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o item 18.2, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a aquisição não se realizar.

18.4 – Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados para habilitação, SE SOLICITADOS, deverão ser relacionados e apresentados na Secretaria de Economia e Finanças – Departamento de Licitações e Compras, desta Prefeitura, localizada na Rua Paissandu, nº 444, Centro, Jahu-SP, CEP nº 17.201-900, das 08h às 17h, em até 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis.

18.4.1 – Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial.

18.4.2 – Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

18.5 – A adjudicatária deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer ao Departamento de Licitações e Compras, à Rua Paissandu nº 444 – Jahu/SP, para assinar o referido contrato.

18.6 – Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o item 18.2, ou se recusar a assinar o Contrato, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

18.7 – A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do mesmo.

18.8 – A Gestora do Contrato será a Sra. ELENIRA APARECIDA CASSOLA, SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO, portadora do CPF nº 099.725.618-44, e-mail sec.educacao@jau.sp.gov.br, telefone 14-3602-0777.

18.9 – Os Fiscais do Contrato serão os servidores DANIELA HENRIQUE BELUCA, Diretora Executiva e Responsável Técnica, portadora do CPF nº 218.874.808-54 e SUELEN TROFINO TESTA, Secretária Adjunta, portadora do CPF nº 317.258.968-42, telefone 14-3602-0777.

19 – DA GARANTIA CONTRATUAL:

19.1 – Não será exigida a prestação de garantia para a transação comercial resultante desta licitação.

20 – DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO:

" JAHU CAPITAL NACIONAL DO CALÇADO FEMININO "

" RIBEIRO DE BARROS – HERÓI NACIONAL "



Rua Paissandu nº 444 - Centro - Jahu - SP - 17201-900 - www.jau.sp.gov.br
Telefones: (14) 3602-1718/-1804





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

20.1 – As hipóteses desta Cláusula serão definidas no Contrato, conforme disposto no artigo 40, § 2º, III da Lei 8.666/93.

21 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

21.1 – As hipóteses desta Cláusula serão definidas no Contrato, conforme disposto no artigo 40, § 2º, III da Lei 8.666/93.

22 – DO RECEBIMENTO DO PRODUTO:

22.1 – As hipóteses desta Cláusula serão definidas no Contrato, conforme disposto no artigo 40, § 2º, III da Lei 8.666/93.

23 – DO PAGAMENTO:

23.1 – As hipóteses desta Cláusula serão definidas no Contrato, conforme disposto no artigo 40, § 2º, III da Lei 8.666/93.

24 - DO REAJUSTE, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÃO.

24.1 – As hipóteses desta Cláusula serão definidas no Contrato, conforme disposto no artigo 40, § 2º, III da Lei 8.666/93.

25 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

25.1 - Sem prejuízo das sanções previstas nas Leis Federais nº 10.520/02 e nº 8.666/93, a licitante responsabilizada ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a defesa prévia:

25.1.1 - Impedida de licitar e contratar: Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Município de Jahu, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

25.1.2 - Multas: A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as sanções previstas no contrato, garantido o exercício de prévia e ampla defesa;

25.1.3 - Autonomia: As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra;

25.1.4 - Descontos: O CONTRATANTE poderá descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas neste Edital, seus anexos ou no contrato.

26 – RESCISÃO DO CONTRATO

26.1 – O contrato poderá ser rescindido, na forma, com as consequências e pelos motivos previstos nos artigos 77 a 80 e 86 a 88, da Lei Federal nº 8.666/93.

26.2 – O CONTRATADO reconhece deste já os direitos do MUNICÍPIO DE JAHU nos casos de rescisão administrativa, prevista no artigo 79 da lei Federal nº 8666/1993.

27 – DISPOSIÇÕES FINAIS:

27.1 – As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fis.

desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

27.2 – O resultado do presente certame e demais atos pertinentes e passíveis de divulgação, serão publicados nos mesmos veículos utilizados originalmente.

27.3 – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro(a).

27.4– Integram o presente Edital os Anexos de I a VII.

28 – DO FORO

28.1 - Elegem as partes, com renúncia dos demais, por mais privilegiados que sejam, o foro da Comarca de Jahu–SP, como o competente para dirimir as questões controversas advindas do cumprimento da presente licitação.

Jahu, 15 de fevereiro de 2023.

NORBERTO LEONELLI NETO
SECRETÁRIO INTERINO ECONOMIA E FINANÇAS

ELENIRA APARECIDA CASSOLA
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

I – OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a abertura de Processo Licitatório modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** - do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** visando a contratação(ões) de empresa(s) para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis (produtos estocáveis, carnes e hortifrutigranjeiros), de acordo com o **ANEXO I** deste Termo, denominado de Descritivo e Quantitativo de Itens Alimentícios para a Merenda Escolar, com entrega ponto a ponto em todas as Unidades Escolares da Rede de Ensino de Jahu (**ANEXO I-B**).

IMPORTANTE

1 – A especificação do objeto descrita na proposta deverá ser fiel ao produto ofertado pelo licitante e não a simples cópia do descritivo indicado no termo de referência deste edital.

2 – Em caso de discrepância entre as características técnicas apresentadas na proposta com relação ao item cotado, o mesmo estará sujeito à desclassificação, a critério do pregoeiro e/ou do órgão requisitante.

II – JUSTIFICATIVA

2.1. Atualmente a clientela de alunos é de aproximadamente 20.509 alunos, e o número de refeições servidas a cada um depende da etapa de ensino em que se encontram, ou seja, creche municipal e filantrópica (integral), pré-escola (regular e integral), fundamental I (regular); fundamental II municipal (regular), fundamental II estadual (regular e integral), ensino médio (regular e integral), Etecs (regular e integral), ensino especializado (regular), projetos (regular).

2.2. O objeto desta licitação se trata da aquisição de gêneros alimentícios, **incluindo a entrega ponto a ponto**, conforme o cronograma estipulado pelo Departamento de Alimentação Escolar, de acordo com os locais listados no apêndice a este Termo, denominado de **ANEXO II**, com veículos padronizados de acordo com toda a legislação pertinente, o que não ocasiona estoques dos produtos, com perdas nulas e alimentos sempre frescos e com qualidade excelente.

2.3. Ao confeccionar o descritivo dos produtos, as Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar levaram em consideração a qualidade dos alimentos, colocando nos descritivos as especificações mínimas para ter uma boa qualidade, com a preocupação de não ter o direcionamento para uma marca ou outra.

2.4. Com referência aos Cardápios servidos aos alunos, são elaborados pelas Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar, de acordo com a faixa etária de cada segmento escolar, planejados para atender em média, às necessidades alimentares, de acordo com o apregoado no Programa Nacional de Alimentação Escolar. Vide Número de refeições servidas no **ANEXO III** deste Termo.

2.5. Caso o valor da aquisição venha a extrapolar o valor creditado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) e pelo convênio com o





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

Governo Estadual, a diferença orçamentária será de responsabilidade dos cofres municipais.

III – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1. Trata-se de bens comuns (produtos) incluindo os serviços de entrega ponto a ponto. Vide Planilha com quantitativo e descritivo dos produtos no **ANEXO I** do presente Termo.

IV – DA VISITA TÉCNICA FACULTATIVA

4.1. As empresas interessadas em participar desta licitação, a fim de que tenham conhecimento de todas as informações e condições dos locais para cumprimento das obrigações objeto da licitação, **poderão** efetuar **Visita Técnica**, até o último dia útil anterior à data marcada para a abertura do certame, previamente agendada com o responsável pela visita técnica conforme indicação abaixo e entregar junto ao envelope constando Declaração de Visita Técnica.

4.2. Todos os custos associados à visita serão de inteira responsabilidade da licitante. Tal visita deverá ser agendada obedecendo aos horários de expediente das Nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, ou seja, das 7h30min até às 16h. O Departamento de Alimentação Escolar está situado a Rua Paissandu, 728, Centro Jahu/SP, através do telefone (14) 3621-3473.

4.3. A Declaração de Visita Técnica poderá ser expedida pelo responsável se, a critério do representante da empresa interessada, houver requerimento verbal da realização da visita nas principais unidades, dentre as 87 (OITENTA E SETE) existentes, como amostra do universo existente. Para tanto, quando da realização da visita haverá à disposição das empresas uma lista das unidades da amostra escolhida, sem prejuízo de visitas a mais unidades ou a todas, a critério do representante da empresa interessada.

4.4 Não existe obrigatoriedade quanto à visita técnica, todavia deve ser apresentado, juntamente com os documentos de habilitação, pelas licitantes que optarem por realizar a visita técnica a declaração citada no item anterior, ao passo que deverá ser apresentado pelas licitantes que optarem por não realizar a visita técnica uma declaração de optante por não realização.

4.5 – O não comparecimento na vistoria técnica dos serviços a serem executados, compreenderá como aceitas todas as condições da realização dos serviços, sem direito à reclamação futura.

V – VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

5.1. O valor da contratação será estimado através de pesquisa de preços de referência realizada através de contratações similares de outros órgãos, pesquisa através de banco de preços e pesquisa de mercado com empresas do ramo, por meio da Gerência de Compras do Município.

VI - DO FORNECIMENTO, DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

6.1. O fornecimento do objeto da presente licitação será realizado ponto a ponto de acordo com as necessidades da Secretaria requisitante, em todas as Unidades Escolares listadas no **ANEXO II** deste Termo, da seguinte forma:



- a- Os produtos serão fornecidos parceladamente, em atendimento às requisições periódicas expedidas pela secretaria requisitante em todas as unidades escolares listadas no **ANEXO II – LOCAIS DE ENTREGA**, com horário de entrega das 7h às 11h30min e das 13 às 16h, de segunda a sexta-feira, sendo as entregas concluídas em até dois(2) dias a serem definidos, sem quantidade mínima e em veículo próprio para esse fim.
- b- O fornecimento do objeto da presente licitação deverá ser realizado **QUINZENALMENTE**, com exceção aos seguintes itens que devem ser entregues **SEMANALMENTE: 17, 25, 26 e do 28 ao 62.**
- c- O fornecimento dos itens deve contemplar todos os pontos de entrega listados no ANEXO II – locais de entrega, EXCETO:
 - Item 22 terá como ponto de entrega: Creches, Conveniadas e Setor;
 - Itens 25, 26 e 28 terão como ponto de entrega: Setor e ETEC "Prof. Urias Ferreira";
 - Item 29 terá como ponto de entrega as unidades escolares estaduais.
- d- As entregas deverão ocorrer de acordo com o cronograma determinado pelo Departamento de Alimentação Escolar; este também formulará os pedidos via-e-mail, tendo a licitante o prazo de 15 (quinze) dias para a entrega dos produtos solicitados.
- e- Os itens: margarina vegetal com sal – pote (nº 4), fermento biológico (nº 26), carne bovina patinho moído, carne bovina patinho em tiras (nº 31), filezinho de frango sassami (nº 32), filé de coxa e sobrecoxa (nº 33), lombo suíno em cubos (nº 34) e mandioca processada congelada (nº 56) devem ser transportados sob temperatura controlada, em transporte adequado para tal.
- f- Os produtos devem estar de acordo com o descritivo, isento de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que os tornem impróprios para o consumo e estoque.

6.1.1. As empresas vencedoras deverão emitir em duas vias, uma nota romaneio para cada unidade escolar, de acordo com o pedido formulado pelo Departamento de Alimentação Escolar, e no momento da entrega dos produtos, entregar uma via na escola e a outra via apresentar ao Departamento de Alimentação Escolar, datada, carimbada com assinatura de recebimento pelo gestor de cada escola, juntamente com uma única Nota Fiscal referente a todas as entregas, para posterior pagamento.

6.2. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado com a entrega do produto é de total responsabilidade da empresa detentora do contrato.

6.3. Caso detecte-se alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a empresa a ser contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

VII - CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

7.1. Só serão aceitos produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas estando a aceitação condicionada as devidas fiscalizações dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado, nem produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

7.2. A empresa vencedora do certame deverá apresentar no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, contatos a partir da solicitação emitida pela Prefeitura Municipal de Jahu, cópia da FICHA TÉCNICA assinada e AMOSTRA para todos os itens constantes no Termo de Referência.

7.3. A ficha técnica é um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se faz o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional, sendo útil para subsidiar o planejamento do cardápio. A redação de uma ficha técnica consiste ainda em uma fórmula para a obtenção de uma preparação culinária, devendo apresentar ingredientes, quantidades, modo de preparo, rendimento e valor calórico.

7.4. As amostras serão verificadas pela Responsável Técnica e nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar, com o confronto dos produtos com as fichas técnicas e o descritivo solicitado, além da preparação e a degustação dos alimentos, observando-se os critérios objetivos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência, aferindo a aceitabilidade dos produtos oferecidos. A justificativa para a solicitação e análise das mesmas está amparada na Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, art. 17 e seguintes, anexada a este Termo, denominada de **ANEXO IV. Marcas utilizadas e conhecidas pelo Departamento de Alimentação Escolar são dispensadas da apresentação de amostras.**

7.5. Serão realizados os preparos e a degustação dos alimentos apresentados como amostras, observando os critérios objetivos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento em si, interpretando reações das características. No momento da análise das amostras, o Departamento de Alimentação Escolar notificará as empresas que vierem a participar do procedimento licitatório, do dia, horário e local que ocorrerá a análise das amostras.

7.6. As amostras dos produtos entregues pela licitação melhor classificada, serão verificadas pelas nutricionistas do Quadro do Departamento de Alimentação Escolar, tendo como responsável técnica, a Diretora Executiva Daniela Henrique Beluca - CRN3 28328, realizando exames observando-se os critérios objetivos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento em si, interpretando reações das características, no qual marcarão dia e horário para verificação das mesmas e todas as empresas participantes do processo licitatório poderão acompanhar as respectivas análises. As notificações e os resultados das análises das amostras, independentemente da empresa ter participado da análise, serão encaminhados por e-mail, que serão solicitados pelo pregoeiro e a equipe de apoio no momento da sessão pública.

7.7. As amostras deverão ser entregues nas embalagens originais. Devido à necessidade de preparação dos itens para análise, estas não serão devolvidas à empresa melhor classificada. Ademais, caso a responsável técnica necessite de mais de um item de determinado produto para analisar a amostra, esta poderá solicitar a empresa melhor classificada.

7.8. Os testes serão registrados em impresso próprio do Departamento de Alimentação Escolar e, além da compatibilidade com as especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência serão classificadas em SATISFATÓRIAS ou INSATISFATÓRIAS.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

7.9. O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento: aparência, odor, sabor e consistência/textura, aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitação dos integrantes da equipe técnica. Caso os produtos não atinjam índice de aceitação mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) do número de avaliadores, medido pelo consumo irrestrito dos participantes do teste, o produto deixará de ser aprovado, passando a licitação para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas. A análise da amostra poderá ser acompanhada por qualquer licitante desde que manifestado por este.

7.10. O índice de aprovação será obtido pela porcentagem em relação ao número total de avaliadores.

Exemplificação do Método Aplicado:

Item: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Característica	Avaliação	Observação
Aparência	() ÓTIMO () BOM () RUIM () PÉSSIMO	
Odor	() ÓTIMO () BOM () RUIM () PÉSSIMO	
Sabor	() ÓTIMO () BOM () RUIM () PÉSSIMO	
Consistência/textura	() ÓTIMO () BOM () RUIM () PÉSSIMO	

7.11. Quaisquer das amostras que se apresentarem em desacordo com as especificações dos produtos serão compreendidas como o desatendimento total das amostras entregues e ensejarão a desclassificação da licitante para o respectivo item, passando para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente.

7.12. O edital de licitação amparado pelo art. 72 da Lei Federal de Licitações nº 8.666/93, aceitará a subcontratação da prestadora do serviço de distribuição dos alimentos.

7.12.1. A DETENTORA DO CONTRATO responde perante a CONTRATANTE pela execução total do objeto contratado e não há qualquer relação entre a CONTRATANTE e a subcontratada, de modo que, também, pelos atos ou omissões desta, ela é plenamente responsável. A responsabilidade da contratante é plena, legal e contratual.

VIII - DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

8.1. O Fornecedor deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

8.2. Comunicar à unidade requisitante, por escrito e no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes neste Edital.

8.3. EFETUAR A ENTREGA DOS PRODUTOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, PRAZO E LOCAL CONSTANTES NO PRESENTE TERMO E SEUS ANEXOS, ACOMPANHADO DA RESPECTIVA NOTA FISCAL.





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

- 8.4. Substituir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, os produtos que se verificarem inapropriados para o consumo humano e em desacordo com as especificações referendadas.
- 8.5. Responsabilizar-se por vícios danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código do Consumidor (Lei 8.078 de 1990).
- 8.6. Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias ao fornecimento do objeto registrado e pagar emolumentos prescritos em lei.
- 8.7. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas. Toda qualquer espécie de tributo é de responsabilidade do fornecedor.
- 8.8. Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 8.9. Acatar as exigências dos poderes públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhe sejam impostas pelas autoridades.
- 8.10. Organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência as obrigações assumidas.
- 8.11. Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, produtos que não atendam as especificações contidas no Termo de Referência.
- 8.12. Não será permitido ao pessoal do fornecedor o acesso à área do edifício que não aquelas relacionadas ao seu trabalho.
- 8.13 – Manter durante toda a execução do Processo, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habitação e qualificações exigidas na licitação.
- 8.14. Indicar preposto para representá-la.

IX – DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- 9.1. Comunicar a empresa vencedora toda e qualquer ocorrência relacionada com a presente aquisição.
- 9.2. Receber os produtos no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.
- 9.3. Efetuar o pagamento à empresa detentora DO CONTRATO no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.
- 9.4. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.
- 9.5. Comunicar a empresa vencedora, por escrito, sobre imperfeições, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído.
- 9.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.
- 9.7. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do fornecedor, através de Comissão/Fiscal (servidor devidamente designado).
- 9.8. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Fornecedor com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Fornecedor, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



X - DA FORMA DE PAGAMENTO

10.1. O pagamento ocorrerá 15 (quinze) dias após o recebimento, inspeção e atestado do objeto licitado, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente assinada pelo responsável pelos recebimentos, devendo a licitante vencedora observar o que dispõe a CAT 162/2008, da Secretaria da Fazenda, a respeito da Nota Fiscal Eletrônica, sob pena de não recebimento. Deverá conter as descrições dos materiais de acordo com o **ANEXO I** do presente Termo, número da licitação, bem como a modalidade, o número do Empenho ou da Autorização de Fornecimento. O pagamento será efetuado através de depósito em conta bancária indicada pelo fornecedor, observado o disposto no art. 5º e no inciso II do § 4º do art. 40 da Lei nº 8.666/93, se couber. Nas Notas Fiscais deverão constar todos os números dos itens dos produtos correspondentes às entregas.

10.2. Na contagem do prazo de pagamento serão considerados dias corridos.

10.3. Caso ocorra irregularidade na Nota Fiscal, será imediatamente solicitada à DETENTORA DO CONTRATO, carta de correção quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a este Município, no prazo de 03 (três) dias úteis.

10.4. Em caso de irregularidades na emissão de documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação.

10.5. Os preços praticados permanecerão fixos e irredutíveis, salvo hipóteses de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro nos termos da alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93 (e suas alterações), que deverá ser comprovado pela Detentora do Contrato e aprovado pela Contratante.

10.6. O MUNICÍPIO DE JAHU não aceita Boletos Bancários como forma de cobrança de aquisições prestadas a esta Administração Municipal.

10.7. O pagamento será feito via depósito online na conta bancária em nome da licitante;

XI – DA GARANTIA

11.1. A DETENTORA DO CONTRATO garantirá a qualidade do produto pelo período atestado pelo fabricante, a contar da data da entrega ao Município, ressalvados os casos em que prazo maior seja estabelecido por Lei, pela própria detentora do contrato ou por indicação nas condições específicas do objeto.

XII - PRAZO DO CONTRATO:

12.1. 12 (DOZE) meses a partir de sua assinatura, ou até o final do saldo dos itens licitados.

12.2. Não haverá reajuste durante a vigência do contrato, sendo que será possível apenas o reequilíbrio econômico financeiro nos casos previstos no Art. 65, I, d:

“d) para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.”





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fis.

XIII – LEGISLAÇÃO E DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA SEREM SOLICITADOS

13.1. A empresa deverá apresentar os documentos:

13.1.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

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

13.1.1.3 - Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária.

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

13.1.1.5 - Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

13.1.2 – REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

13.1.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF).

13.1.2.2 - Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.

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

13.1.2.4 - Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual, da sede ou do domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação.

13.1.2.5 - Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças, da sede da empresa.

13.1.2.6 - Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

13.1.2.7 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

13.1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

13.1.3.1 - Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

13.1.3.2 - Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

13.1.3.3 - Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

13.1.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

13.1.4.1 - Atestado(s) ou certidão, em nome da licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove aptidão para desempenho da atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, equivalente a 50%



(cinquenta por cento) do quantitativo estimado para esta licitação, referente ao quantitativo dos itens os quais a licitante for vencedora. Tendo como parcela de maior relevância nos atestados a serem apresentados a aquisição dos gêneros alimentícios, devido a correspondência em valor (R\$) do mesmo em relação à entrega ponto a ponto e considerando também que a entrega ponto a ponto poderá ser subcontratada, logo não se exclui do processo de compra empresas que não apresentarem atestados com a entrega integrada, visto que existem empresas especializadas para esse fim, e isso será uma obrigação da empresa a ser contratada.

13.1.4.2 – Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária em nome da licitante com atividade relacionada ao objeto da licitação.

13.1.4.3 - Declaração de que os veículos que serão utilizados na distribuição dos alimentos atendem à legislação sanitária exigida e possuem todas as licenças necessárias ao transporte adequado de alimentos.

13.2. Durante o certame poderá se verificar a eventual existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

c.1) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis).

c.2) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

c.3) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

13.2.1 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei 8.429 de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

13.2.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

XIV – DAS SANÇÕES

14.1. O não cumprimento do disposto no Capítulo DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR e NO TERMO DE REFERÊNCIA implicará na retenção dos valores devidos ao FORNECEDOR, referente ao serviço correspondente objeto contratado, sem prejuízo das outras sanções presentes no presente instrumento.

14.2 - A inobservância de qualquer cláusula ou condição aqui avançadas sujeitará o FORNECEDOR à aplicação das seguintes penalidades:

14.2.1 - Advertência por escrito.

14.2.2 - Multa de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

14.2.3 - Pelo atraso injustificado no fornecimento do objeto da licitação:

14.2.3.1 - Até 30 (trinta) dias, multa moratória de 1% (um por cento) sobre o valor do Contrato, por dia de atraso.

14.2.3.2 - Superior a 30 (trinta) dias, multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do Contrato, por dia de atraso.

14.2.4 - Rescisão contratual, penalizando o infrator com multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato qualquer que seja a causa e a época da rescisão.



14.2.5 - Suspensão temporária de participação em de licitação e impedimento ao infrator que incidir no item 11.2.3 desta cláusula, licitar com a Municipalidade local, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

14.2.6 - Ficará impedida de licitar e contratar com esta Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 13 de julho de 2002.

14.3 – As multas pecuniárias deverão ser colocadas à disposição do órgão licitante, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas contadas da data da ciência, por parte da empresa fornecedora, sob pena de inscrição como dívida ativa e execução judicial.

14.4 - Ficará sujeito ainda, as sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666/93.

14.5 - As aplicações das sanções estabelecidas neste instrumento deverão obedecer ao disposto na Circular SEF nº 01 de 29 de dezembro de 2015.

14.6 - As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e ampla defesa.

14.6.1 - O montante da multa poderá, a critério do MUNICÍPIO DE JAHU, ser cobrado de imediato ou compensado com valores de pagamentos devidos ao fornecedor.

XV - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. O Município de Jahu se reserva ao direito de inspecionar os produtos quando da entrega, podendo recusá-los ou solicitar sua substituição, e ainda, se reserva ao direito de revogar, anular, adquirir no todo ou em parte, rejeitar todas as propostas, desde que justificadamente há inconveniência administrativa para sua aquisição e por razões de interesse público.

15.2 - A detentora do contrato deverá, obrigatoriamente, fornecer um número de Telefone ou endereço de e-mail para receber as comunicações oficiais, onde deverão constar na parte externa dos envelopes da documentação e das propostas, obrigando-se em manter, ao menos, um dos meios de comunicação operantes.

XVI – GESTOR E FISCAL DO CONTRATO

16.1 – Fica instituída como gestora desta ata de registro a Sr^a Prof^a Dr^a Elenira Aparecida Cassola, Secretária de Educação do Município de Jahu, CPF 099.725.618-44 e como fiscais do(s) contrato(s) a Secretária Adjunta, Suelen Trofino Testa, CPF 317.258.968-42e a Diretora Executiva e Responsável Técnica, Daniela Henrique Beluca, CPF 218.874.808-54.
Jahu, 03 de janeiro de 2023.

Prof.^a Dr.^a ELENIRA APARECIDA CASSOLA
Secretária de Educação



ANEXO I-A
DESCRIPTIVOS E QUANTITATIVOS DE ITENS ALIMENTÍCIOS PARA A
MERENDA ESCOLAR

ITENS ESTOCÁVEIS			
ITEM	QUANTITATIVO	UNIDADE	DESCRIPTIVO
1	94.000	KG	<p>ARROZ BRANCO, LONGO FINO, POLIDO, TIPO 1 Especificação Técnica: Arroz beneficiado e polido, tipo I, classe longo fino, grãos inteiros. Deverá ser de safra corrente. Deverá apresentar bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde, insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas. Embalagem primaria saco plástico atóxico, contendo 5kg; validade mínima de 12 meses na data da entrega. Embalagem deve conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
2	27.900	KG	<p>FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1 Especificação Técnica: Feijão, carioca, tipo 1, grupo 1. Devendo ser de safra corrente. Constituído de grãos inteiros e são com cor e odor característicos se apresentando isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com cozimento uniforme. Embalagem primaria saco plástico atóxico hermeticamente fechado, contendo 1kg; com validade mínima de 05 meses na data da entrega. Embalagem deve conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote, validade e alérgicos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA</p>
3	8.100	KG	<p>FEIJÃO PRETO, GRUPO 1, TIPO1 Especificação Técnica: Feijão, preto, tipo 1, grupo 1. Devendo ser de safra corrente. Constituído de grãos inteiros e são com cor e odor característicos se apresentando isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com cozimento uniforme. Embalagem primaria saco plástico atóxico hermeticamente fechado, contendo 1kg; com validade</p>



			<p>mínima de 05 meses na data da entrega. Embalagem deve conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote, validade e alérgicos.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA</p>
4	7.000	POTES	<p>MARGARINA VEGETAL COM SAL Especificação Técnica: Margarina vegetal com sal, com no mínimo 70% de lipídeos, contendo em sua composição: óleos vegetais líquidos, água, sal, leite e outros ingredientes desde que permitidos. Embalagem hermeticamente fechada e atóxica, contendo 500g, deverá apresentar as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade e informações de componentes alérgicos. Produto deverá apresentar validade mínima de 5 meses na data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA e MAPA.</p>
5	15.000	KG	<p>AÇÚCAR REFINADO Especificação Técnica: Açúcar refinado, obtido de cana de açúcar, tipo refinado, com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce, isento de sujidades, parasitos, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico contendo 1 kg por embalagem, apresentando 10 meses de validade a contar da data da entrega. Embalagem deve conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA</p>
6	37.000	LATA	<p>PESCADO EM CONSERVA, ATUM EM PEDAÇO CONSERVADO EM OLEO COMESTIVEL Especificação Técnica: Atum em pedaço, composto de: atum, óleo vegetal, água, sal e outros ingredientes permitidos; conservado em óleo comestível; com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios. Produto isento de espinha, peles e tendões. Embalagem primária lata, hermeticamente fechada, isenta de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações; contendo 170g. Com informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 24 meses a partir da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo ANVISA.</p>
7	6.120	KG	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO



			<p>Especificação Técnica: Extrato de tomate concentrado composto de tomate, podendo ou não conter sal e açúcar, sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais. O produto deverá estar isento de fermentações, sujidades e outros materiais estranhos e não indicar processamento defeituoso. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica contendo de 300g a 350g; Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Na embalagem deverá conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote, validade e informações de componentes alérgicos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA</p>
8	29.400	KG	<p>MOLHO DE TOMATE Especificação Técnica: Molho de tomate tradicional, contendo em sua composição: tomate, cebola, amido modificado, sal, e outros ingredientes desde que permitidos. Isento de glutamato monossódico. Isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos. Embalagem primária atóxica e hermeticamente fechada, com ausência de estufamentos vazamentos, corrosões internas bem como quaisquer modificações física, química ou organolépticas do produto, com validade de 6 meses a partir da data de entrega. Contendo entre 1kg e 2kg. Apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos. Produto sujeito, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
9	20.000	FRASCO	<p>ÓLEO COMESTÍVEL, ÓLEO DE SOJA Especificação Técnica: Óleo comestível composto de óleo de soja refinado e antioxidante; isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, 0% de gordura trans e sem colesterol. Embalado em embalagem primaria apropriada, atóxica, pet com no mínimo 900ml. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
10	13.700	PACOTE	<p>QUEIJO PARMESÃO RALADO Especificação Técnica: Queijo; parmesão, ralado; embalado em plástico apropriado, inviolável, contendo 50gr. Com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA. 353 e 357 de 04/09/97. Na embalagem deverá conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote, validade e informações de componentes alérgicos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos</p>



			procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
11	7.613	KG	<p>SAL REFINADO Especificação Técnica: Sal; refinado; iodado; composto de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. Com dosagem de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por um quilo e adicionado de antiemectante. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica, contendo 1kg; Validade de 12 meses a partir da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
12	1.500	KG	<p>TRIGO PARA QUIBE, INTEGRAL Especificação Técnica: Trigo para quibe; integral quebrado e torrado, com cor, odor e sabor característicos. Isento de material estranho e sujidades. Acondicionado em embalagem atóxica, devidamente lacrada, contendo 500g, data da validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega da mercadoria. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens de acordo com a legislação vigente.</p>
13	6.000	FRASCO	<p>VINAGRE DE ALCOOL Especificação Técnica: Vinagre de álcool, produto proveniente da fermentado acética de álcool podendo ou não conter água, aspecto físico líquido. Acondicionado em embalagem plástica original de fábrica com no mínimo 750 ml, íntegra, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade. Contendo no mínimo 10 meses de validade a contar da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagem de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
14	10.800	KG	<p>BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, TIPO MAISENA, SEM LACTOSE Especificação Técnica: Biscoito doce, sem recheio, tipo maisena, sem lactose. Contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e fermentos químicos. Não podendo conter leite e derivados. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação, estando ausentes de biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária original de fábrica hermeticamente fechada e atóxica e íntegra. Apresentando as seguintes</p>



			informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens estando de acordo com a legislação vigente.
15	10.000	KG	<p>BISCOITO COM SAL, INTEGRAL</p> <p>Especificação Técnica: Biscoito com sal integral, contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo, gordura vegetal, amido, sal, açúcar, açúcar invertido, fermentos químicos, e outros ingredientes desde que permitidos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação, estando ausentes de biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária original de fábrica hermeticamente fechada e atóxica e integra. Apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens estando de acordo com a legislação vigente.</p>
16	8.250	KG	<p>BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO AMANTEIGADO DE LEITE</p> <p>Especificação Técnica: Biscoito doce sem recheio tipo amanteigado de leite, contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, emulsificante: lecitina de soja e aromatizantes e outros ingredientes desde que permitidos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação, estando ausentes de biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária original de fábrica hermeticamente fechada e atóxica, integra, apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente.</p>
17	15.000	PACOTE	<p>BISNAGUINHA INTEGRAL</p> <p>Especificação Técnica: Bisnaguinha integral;</p>



			<p>composta de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo ou gordura de origem vegetal, sal, fibra de trigo e/ou fibra de aveia. Podendo ou não conter: vitaminas e minerais, conservadores e emulsificantes.</p> <p>O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e lacrada, contendo informações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, lote e validade, ingredientes, peso, tabela nutricional; contendo 300g; com validade mínima de 15 dias na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
18	1.800	KG	<p>FUBÁ DE MILHO Especificação Técnica: Fubá de milho, obtido do grão de milho moído, fortificado com ferro e ácido fólico, de cor amarela, com aspecto, cheiro e sabor próprios. Deve ser isento de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Produto deve estar acondicionado em embalagem atóxica e lacrada, contendo informações do produto, informações do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, lote e validade, contendo 500g. Deve apresentar validade mínima de 4 meses na data da entrega.</p> <p>O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
19	5.600	KG	<p>MACARRÃO TIPO AVE MARIA Especificação Técnica: Massa alimentícia; formato ave maria; massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais; embalagem primária plástica hermeticamente fechada, contendo 500g; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
20	25.000	KG	<p>MACARRÃO PARAFUSO (FUSILLI) Especificação Técnica: Massa alimentícia; formato parafuso (fusilli); massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico,</p>



			corantes naturais; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada, contendo 500g ; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.
21	20.000	KG	<p>LÉITE EM PÓ Especificação Técnica: Leite em pó, instantâneo, integral, podendo ou não ser fortificado ou acrescido de vitaminas e minerais, contendo emulsificante lecitina de soja.</p> <p>Embalagem deve ser atóxica e lacrada, contendo informações do produto, informações nutricionais, informações do fabricante, data de fabricação, lote e validade. Contendo de 800g a 1kg por embalagem. Apresentando validade mínima de 10 meses na data da entrega.</p> <p>O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
22	2.500	LATAS	<p>FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO Especificação Técnica: Fórmula infantil de seguimento para lactentes de 06 meses a 1 ano, a base de proteínas lácteas e adicionada de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos. Atendendo todas as recomendações do CODEX Alimentarius FAO/OMS. Apresentação do produto deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: Latas integras e lacradas contendo 800 gramas, com validade mínima de 12 meses na data de entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>
23	7.500	KG	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ Especificação Técnica: Achocolatado em pó, composto de açúcar e cacau em pó, maltodextrina, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais. Produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica, apresentando informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade informações de componentes alérgicos. Com validade mínima de 10 meses na data da entrega.</p> <p>O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente.</p>



			Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.
24	7.200	KG	<p>FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (EMBALAGEM DE 1KG) Especificação Técnica: Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico; devendo se apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica, contendo 1kg; com validade mínima de 3 meses na data da entrega ; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 08/05 (MAPA) e outras legislações vigentes; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e ANVISA.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.</p>
25	8.700	KG	<p>FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (EMBALAGEM DE 25 KG) Especificação Técnica: Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico; devendo se apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; embalagem sacarias de 25kg; com validade mínima de 3 meses na data da entrega ; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 08/05 (MAPA) e outras legislações vigentes; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e ANVISA.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.</p>
26	700	PACOTES	<p>FERMENTO BIOLÓGICO Especificação Técnica: Fermento biológico; tipo fresco em pasta; composto de <i>saccharomyces cerevisiae</i>; acondicionado em embalagem apropriada contendo 500g; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução CNNPA 38/77; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 36 dias na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente.</p>
27	5.000	UNIDADES	<p>FERMENTO QUÍMICO Especificação Técnica: Fermento químico em Pó; composto de amido de milho, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, acondicionado em embalagem com tampa de rosca, atóxica e lacrado, contendo 100g; apresentando informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade. Com</p>



			validade mínima de 5 meses na data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA
28	60	KG	MELHORADOR DE FARINHA (PANIFICAÇÃO) Especificação Técnica: melhorador de farinha para panificação, em pó: composto de amido de milho, estabilizantes, enzimas e melhorador de farinha; embalagem apropriada e lacrada, conteúdo até 4 Kg ; apresentando informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade e informações de componentes alérgicos. Com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA
29	10.000	KG	PÃO FRANCÊS, 50 GRAMAS POR UNIDADE Especificação Técnica: Pão francês; composto de farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, sal e fermento biológico; o pão deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isenta de materiais estranhos, sujidades, parasitas, mofo e bolor; pesando 50 gramas por unidade ; será rejeitado pães queimados ou mal cozidos; embalagem primária apropriada para alimentos; suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com prazo de validade mínima de 6 horas na data da entrega.
ITENS CARNES			
ITEM	QUANTITATIVO	UNIDADE	DESCRIÇÃO
30	43.000	KG	CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO: Especificação Técnica: Carne bovina, patinho moído com porcentagem de gordura de 8% a 10%, congelada, transportada e conservada a temperatura igual ou inferior a -12°C, cor, sabor e odor característicos, firme, consistente e não pegajosa. Livres de parasitas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, atóxicas, contendo identificação do fabricante, lote, validade, peso, registro no SISP OU SIF, contendo peso máximo de 2kg por embalagem. Apresentando



			validade mínima de 10 meses na data de entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo mapa e ANVISA.
31	38.000	KG	<p>CARNE BOVINA - PATINHO EM TIRAS</p> <p>Especificação Técnica: Carne Bovina patinho, em tiras, com porcentagem de gordura de 8% a 10%, congelada, transportada e conservada a temperatura igual ou inferior a -12°C, cor, sabor e odor característicos, firme, consistente e não pegajosa. Livres de parasitas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, atóxicas, contendo identificação do fabricante, lote, validade, peso, registro no SISP OU SIF, contendo peso máximo de 2kg por embalagem. Apresentando validade mínima de 10 meses na data de entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo mapa e ANVISA.</p>
32	30.000	KG	<p>FILÉZINHO DE FRANGO - SASSAMI (IQF): Descrição do Especificação Técnica: Filezinho de peito de frango (sassami), sem pele e sem osso; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; congelado, transportado e conservado em temperatura igual ou inferior a -12°C. Os filezinhos devem ser congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individually Quick Frozen). A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; com peso máximo de 2kg por embalagem. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Com prazo de validade 10 meses a partir da entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo mapa e ANVISA.</p>
33	30.000	KG	<p>FILÉ DE COXA E SOBRECOPA CONGELADO:</p> <p>Especificação Técnica: Frango semi-processado; filé</p>



			<p>de coxa e sobrecoxa, sem osso e sem pele; congelado, transportado e conservado a temperatura igual ou inferior a -12°C; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). Acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, com peso máximo de 2kg por embalagem. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. Com prazo de validade de 10 meses a partir da entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo MAPA e ANVISA.</p>
34	43.000	KG	<p>LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO: Especificação Técnica: Lombo suíno em cubos sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como: ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses, transportada e conservada a temperatura igual ou inferior a -12°C. Acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, atóxicas, contendo identificação do fabricante, lote, validade, peso, registro no SISF OU SIF, contendo peso máximo de 2kg por embalagem. Apresentando validade mínima de 10 meses na data de entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo MAPA e ANVISA.</p>

ITENS FRUTAS			
ITEM	QUANTIDADE ANUAL	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
35	10.000	UNIDADE	<p>ABACAXI PÉROLA Especificação Técnica: Abacaxi médio, com peso unitário entre 1,2 e 1,5kg; com polpa intacta e limpa, frutas estando frescas e firmes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de impurezas, sujidades, fungos, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprias para o consumo e estoque. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.</p>
36	7.000	KG	<p>ABACATE Especificação Técnica: Abacate, com casca verde e</p>



			polpa amarela; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, passado, ferido, queimado de sol grave; defeito de casca grave ou danificação por praga. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
37	3.500	KG	BANANA MAÇA Especificação Técnica: Frutas em tamanho médio, firmes em grau médio de amadurecimento. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
38	81.000	KG	BANANA NANICA Especificação Técnica: Frutas em tamanho médio, firmes, em grau médio de amadurecimento. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
39	13.000	KG	LARANJA PÊRA Especificação Técnica: Tamanho médio, firme e madura, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
40	6.000	KG	LIMÃO TAHITI Especificação Técnica: Tamanho médio, firmes e maduros, com coloração e tamanhos uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve



			atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
41	63.000	KG	MAÇÃ GALA Especificação Técnica: Maçã; Gala Nacional; com peso unitário entre 100 e 130 gramas, firmes e maduras; apresentando coloração da casca vermelha com estrias e polpa branco creme; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; sem imperfeições, isenta de rachaduras, podridão, fermento, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
42	12.000	KG	MAMÃO FORMOSA Especificação Técnica: Tamanho médio, com coloração da casca amarelo-alaranjada e da polpa alaranjada; frutas firmes e maduras, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
43	63.000	KG	MELANCIA Especificação Técnica: Melancia, comum, redonda, tamanho médio, com peso unitário de 7 a 10 kg; com polpa vermelha e presença de sementes; frutas firmes e maduras, não apresentar defeitos como podridão, passado, amassado, ferido, oco, imaturo, queimado de sol grave, deformação grave ou polpa branca, isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que a tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
44	15.000	KG	MELÃO AMARELO Especificação Técnica: Tamanho médio, firmes e maduros, com coloração e tamanhos uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, casca isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e



			estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
45	19.000	KG	<p>PÊRA WILLIAMS Especificação Técnica: Pêra Williams; com peso unitário variando de 150 a 200 gramas; formato característico, coloração da casca amarela a verde-amarelada e polpa branca; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração. Unidades íntegras e frescas, sem imperfeições, isenta de rachaduras, ferimento, mancha, podridão, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.</p>
ITENS VEGETAIS			
ITEM	QUANTIDADE ANUAL	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
46	11.000	KG	<p>ABOBRINHA EXTRA Especificação Técnica: Lisa com polpa intacta e limpa, frescas e firmes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, isenta de impurezas, sujidades, fungos, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.</p>
47	17.000	KG	<p>ALFACE CRESPA Especificação Técnica: Alface; Crespa, coloração verde, grau de crocância médio. Folhas íntegras, frescas com coloração e tamanho uniformes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.</p>
48	6.000	KG	<p>ALHO ROXO Especificação Técnica: Bulbos inteiros e sãos, ardidos, firmes, intactos, bem desenvolvidos, sem brotos, não apresentando grãos chochos ou perfurados ou manchados. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, isentos de impurezas,</p>



			sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
49	25.000	KG	BATATA INGLESA EXTRA Especificação Técnica: Batata inglesa, classe extra, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Deve ser isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 15 do Decreto Estadual nº 12486 de 20/10/1978.
50	12.000	KG	BRÓCOLIS NINJA EXTRA Especificação Técnica: Brócolis, ninja, classe extra. Apresentando talos curtos, de coloração verde brilhante, com flores pequenas de coloração verde médio, devem ser firmes e não devem estar amarelados. Deverá apresentar tamanhos uniformes ser isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12486 de 20/10/1978.
51	17.000	KG	CEBOLA EXTRA Especificação Técnica: classe extra, unidades médias, íntegras e frescas; isenta de brotos com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que as tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes.
52	17.000	KG	CENOURA EXTRA Especificação Técnica: Classe, extra, Íntegras, frescas e limpas, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que a tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor,



			sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 15 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
53	12.000	MAÇO	CHEIRO VERDE Especificação Técnica: Fresco, com coloração e tamanho uniformes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Em maços de 200 gramas cada.
54	12.000	KG	CHUCHU EXTRA Especificação Técnica: Classe extra, unidades firmes e frescas, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
55	16.500	KG	COUVE MANTEIGA EXTRA Especificação Técnica: Classe extra, folhas íntegras, frescas, na cor verde e nervura branca esverdeada; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, não apresentar os defeitos como: ferimento e podridão. Devem apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que a tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
56	1.500	KG	MANDIOCA PROCESSADA, CONGELADA Especificação Técnica: mandioca descascada, branca, congelada, transportada e conservada a uma temperatura igual ou inferior a -12°C; isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; em pacotes de 1 kg , embalagem primária plástica, própria para alimentos, hermeticamente fechada e atóxica com informações do produto (data de manipulação, data de validade e dados do fabricante); Com validade de 3 meses na data da entrega.
57	5.000	KG	MANDIOQUINHA EXTRA Especificação Técnica: Firmes e maduras, não pegajosas e com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem



			imperfeições, isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor, estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 15 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
58	13.000	KG	PEPINO EXTRA Especificação Técnica: Unidades íntegras e frescas, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
59	5.000	KG	PIMENTÃO VERDE EXTRA Especificação Técnica: Pimentão, verde, extra, apresentando casca e polpa com coloração verde. Unidades íntegras e frescas, sem imperfeições, não apresentar os defeitos podridão, fermento, deformação grave, murcho. Isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 Do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
60	17.500	KG	REPOLHO VERDE Especificação Técnica: Repolho, verde, cabeça achatada, coloração da folha verde claro, com formação da folha lisa. Unidades frescas e firmes, não apresentar os defeitos como: fermento, podridão, dano por praga, isenta de impurezas, sujidades e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 13 Do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.
61	30.000	KG	TOMATE EXTRA Especificação Técnica: Tomate, extra, grau médio de amadurecimento, íntegros e frescos com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls. _____

ITEM	QUANTIDADE ANUAL	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
62	30.000	DÚZIA	OVO DE GALINHA BRANCO, TIPO 1 EXTRA, CLASSE A Especificação Técnica: Ovo de galinha, branco, tipo 1 extra, classe A. A casca deve se apresentar limpa, íntegra, sem deformações. Clara limpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas. Gemas translúcidas, consistentes, centralizadas e sem desenvolvimento do gérme. Com peso mínimo de 60g por unidade. Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras o grupo, a classe e o tipo contidos, com data de validade e aviário de origem, com registro no SIM, SIF ou CISPOA. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Devendo estar de acordo com as legislações vigentes. Apresentando validade mínima de 20 dias a partir da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.

2. CONDIÇÃO DE ENTREGA

Os produtos serão fornecidos parceladamente, até que seja atingida a quantidade total adquirida, em atendimento às requisições periódicas expedidas pelo Setor competente e deverão ser feitas nas unidades solicitadas do Município de Jaú/SP, com horário de entrega das 07h00min às 11h30min e das 13h00min às 16h00min, de segunda a sexta-feira, sendo as entregas concluídas em até dois dias, a serem definidos, sem quantidade mínima e em veículo próprio para esse fim.

Os itens: fermento biológico, mandioca processada congelada, margarina vegetal com sal pote, patinho em tiras, patinho moído, filézinho de frango sassami, Lombo em cubos e filé de coxa e sobrecoxa devem ser transportados sob temperatura controlada em transporte adequado para tal.

Os produtos devem estar de acordo com o descritivo, isento de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que os tornem impróprios para o consumo e estoque.



**ANEXO I-B
PONTOS DE ENTREGA**

Ordem	UNIDADE	ENDEREÇOS
CRECHES MUNICIPAIS		
1	Adnora Grisanti Mott	Av. José Maria A. Prado, 563 - Jd. Pedro Ometo
2	Augusto Ferracini	Alameda Lourenço Avelino, 2121 - Jd. João Balan
-	Azia Mendes Eleutério	Rua Angelo Luigi Busnardi, 162 Jd. Maria Luiza II
4	Erlate Ortigoza	Rua Tuffic Nicolau, 50 - Jd. Orlando Ometto
5	Iolanda Cândida Mazzei	Rua Angelo Maria Sangnetti, 445 - Jd. Nova Jaú
6	Jandyra de Araújo Neves	Av. Tulio Bertoldi, 44 - Jd. Carolina
7	Maria Cândida de Oliveira Franceschi	Rua São José, 340 - Distr. Potunduva
8	Maria de Lourdes dos Reis Ferreira Dias	Rua Antonia Ribeiro de Barros Freitas, 15 - Vila XV
9	Naby Bauab	Rua Maria Odila Pires de Campos s/nº - Jardim Bernardi
10	Procópio de Lima	Rua Margarida de O. Ribeiro de Barros, 444 - Vila Ribeiro
11	Sandra Valéria Saggiaro Campesi	Rua Primo Gazzolli, 99 - Jd. Maria Luiza IV
12	Yara Ribeiro de Amorim Brandão	Rua Olívio Storti, 48 - Jd. São José
13	Margarida Fiume	Rua Antonio Carlos N. Tamanini, 320, Chácara Nunes
14	Ivany Sudaia de Almeida Prado	Rua Arthur Comunian, nº142 - Jd. Cila de Lúcio Bauab
15	CAIC XV de AGOSTO	Av. Dr. Gustavo Chiosi, 450 - Jardim Brasília
CMEIS		
16	Abel de Carvalho	Rua André Thisio Galvão, 60 - Villagio de Roma
17	Dilce de Silos Mayriques	Rua Edgar Ferraz, 665 - Centro
18	Jayme de Oliveira e Sousa	Rua Inácio de Almeida Prado Jr., s/n - Jd. São José
19	Maria de Lourdes Camargo Mello	Av. Nenê Galvão, 55 - Jardim Jorge Atalla
20	Maria Elena Lima Poloni (Distrito Potunduva)	Rua São Manuel, 655 Distrito Potunduva
21	Olaria	Rua Augusto Fúria, 55 - Bairro Olaria
22	Orlando Chesine Ometto	Rua Zilah de Souza Gomes, 1300 - Jd. Orlando Ometto
23	Pedro Ometto	Av. Com. José Maria de Al. Prado, 603 - Jd. Pedro Ometto
24	Adelio Brovéglia	Rua Humberto Fabris, 279 - Jd. Carolina
25	Antonio de Souza Amaral	Rua Joaquim Gomes dos Reis, 410 - Vila Nº Sª de Fátima
26	Benedicto Alves Ferreira	Av. Monsenhor Serra, s/no. - Jd. Nova Jahu
27	Gemma Cardillo Ferrari	Rua Dom Pedro I, 68 - Vila Netinho
28	Hilarinho Sanzovo	Rua Prudente Moraes, 1019 - Vila Nova
29	José Jeter Rafanelli	Rua Antonia Ribeiro de Barros Freitas, 15 - Vila





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fis.

		XV
30	Martha Vianna de Oliveira	Rua Raphael Almeida Leite, 99 - Jd. América
31	Merce Terezinha Santos	Rua Luis de Roque, 77 - Jd. Conde do Pinhal II
32	Narcisa Chesine Ometto	Av. José Maria de Al. Prado, 473 - Jd. Pedro Ometto
33	Neli Nassif	Rua Sampaio Bueno, 989 - Vila Nova
34	Paulo Brizola Tavares	Av. Dudu Ferraz, s/no. - Jardim Novo Horizonte
35	Pouso Alegre de Baixo	Centro Comunitário Pouso Alegre
36	Yara Ribeiro de Araújo Brandão	Rua Olívio Stortti, 88 - Jd. São José
37	Zita Sajovic Sabbagh	Av. Dr. Gustavo Chiosi, 450 - Jardim Brasília
EMEFS		
38	Alvarina Bizarro Souza	Rua Romeu Serignoli, 345 - Jd. Sanzovo
39	Antonio Waldomiro de Oliveira	Rua Luis de Roque, 77 - Jd. Conde do Pinhal II
40	Caetano Perlatti	Rua Prudente Moraes, 1019 - Vila Nova
41	Carlota Meira Marsiglio	Rua Gumercindo Floret, 115 - Jd. América
42	Comendador José M ^a de Almeida Prado	Rua Domingos de Callis, 70 - Jd. Nova Jahu
43	Eidmar Sancinetti Momesso	Av. Frei Galvão, nº139 - Jd. Frei Galvão
44	Helena de Castro Piráquine	Rua Ricardo Pengo, 101 - Jd. Novo Horizonte
45	Jayme de Oliveira Sousa	Rua Inácio Almeida Prado Jr., s/n. São José
46	João Pacheco de Almeida Prado	Rua Antonio Antoniassi, s/n - Bairro Pouso Alegre
47	Laudelino de Abreu	Rua Dom Pedro I, 49 - Vila Netinho
48	Lúcia Sampaio Galvão	Rua Augusto Fúria, 55 - Bairro Olaria
49	Maria de Lourdes Camargo Mello	Av. Nenê Galvão, 55 - Jardim Jorge Atalla
50	Maria de Magalhães Castro	Av. Com. José Maria de Al. Prado, 603 - Jd. Pedro Ometto
51	Mario Romeu Pelegrino	Rua Zilah de Souza Gomes, 1300 - Jd. Orlando Ometto
52	Pádua Salles	Rua Edgar Ferraz, 665 - Centro
53	Prof ^a Daltira de Toledo Castro	Rua Sebastião Ribeiro de Barros, 131 - Vila Ribeiro
54	Vereador Angelo Ronchesel	Rua Alice Apolonio Arroio, 95 - Dist. Potunduva
55	Isa Rosa Meirelles Name	Rua Arthur Comunian, nº142 - Jd. Cila de Lúcio Bauab
56	Enéas Sampaio Souza	Av. Dr. Gustavo Chiosi, 450 - Jardim Brasília
57	Norma Botelho	Av. Dr. Gustavo Chiosi, 450 - Jardim Brasília
SETOR		
58	Padaria	Rua Paissandú, 728 - Centro
59	Setor	Rua Paissandú, 728 - Centro
ESTADUAIS		
60	Álvaro Fraga Moreira	Rua Humberto Fabris s/n - Jd. Carolina
61	Antonio Terezio Mendes Peixoto	Av. Ary Ferreira Dias, s/n - Jd. Augusto Sani
62	Tullio Espindola de Castro	Av. Zezinho Magalhães s/n - Vila Nova





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fis.

63	Lopes Rodrigues	Praça Lopes Rodrigues, s/n - Chácara Brás Piragine
64	Doutor Domingos de Magalhães	Praça Tullio Esp. Castro, s/n - Centro
65	ETEC Urias Ferreira Dias	Rodovia Deputado Leônidas Pacheco Ferreira, Km 313+180mts
66	João Pacheco de Almeida Prado	Rua Antonio Antoniassi, s/nº - Pouso Alegre de Baixo
67	Major Prado	Rua Lourenço Prado, 503 - Centro
68	José Nicolau Piráquine	Rua Marechal Bittencourt, 1455 - Bairro São Benedito
69	Cleomar de Barros Castilho Marques	Rua Osvaldo Contador nº51 Jd. Pires I
70	Doutor Tolentino Miraglia	Rua Paulo Botelho de Al. Prado, 85 - Jd. São Francisco
71	Frei Galvão	Rua São José - Distrito de Potunduva
72	Benedicto Montenegro	Rua Vasco Cinquini, 100 - Jd. Pedro Ometto
73	Ana Franco da Rocha Brando	Av. Dr. Quinzinho, 754, Jd. Jorge Atalla
74	Caetano Lourenço de Camargo	Rua Conego Anselmo Walvekens - Centro
75	ETEC Joaquim Ferreira do Amaral	Rua Humaitá, n 1090 – Centro
76	ETEC Joaquim Ferreira do Amaral (Unidade 2)	Av. Zezinho Magalhães s/n - Vila Nova
77	CEEJA - Profª Silva Mª Gomes Pereira Lima	Av. Dr. Quinzinho, 754, Jd. Jorge Atalla

Ordem	UNIDADE	ENDEREÇOS
CONVENIADAS		
78	A.D.P.M Programa PAI	Rua Francisco Dellatonia nº 325 - Conde do Pinhal II
79	APAE - Associação Pais e Amigos dos Excepcionais	Rua Santa Luzia 340 - Jd. São Francisco
80	Casa da Criança - Núcleo I	Rua Botelho de Miranda, 64 - Vila Hilst
81	Centro Promocional São José	Av. Comendador José Maria Al. Prado, 265 - Jd. Pedro Ometo
82	Creche Jardim das Acácias	Rua Aurélio Pracuci, 33 - Vila Maria
83	Creche Nossa Senhora Medianeira	Rua Alberto Barbosa, 265 - Vila Sampaio
84	Lar Escola Hilarinho Sanzovo	Rua São Caetano, 42 - Jd. São Caetano
85	Maria Luci Marques Bianco	Rua Humberto Rinaldi, s/n - Bairro Pouso Alegre
86	Pastoral do Menor	Rua Rangel Pestana, n 340 – Centro
87	Profª. Sophia Ottoni G. do Amaral	Rua Idalina Sanzovo Blassioli, Nº 115 Bairro Dona Emília



**ANEXO I-C
NÚMERO DE ALUNOS E DE REFEIÇÕES**

TOTAL GERAL		
Unidade	Total de alunos	Total de refeições/dia
Creches	1.124	3.842
CMEI	2.357	6.420
Filantrópicas	1.154	3.843
EMEF	6.788	6.788
EE	9.086	17.074
TOTAL GERAL	20.509	37.967

Nº ALUNOS	INTEGRAL	REGULAR	TOTAL
Creches	889	235	1.124
CMEI	853	1.504	2.357
Filantrópicas	597	557	1.154
EMEF	0	6.788	6.788
EE	3.994	5.092	9.086
	6.333	14.176	20.509

Nº REFEIÇÕES	INTEGRAL	REGULAR	TOTAL
Creches	3.346	624	3.970
CMEI	3.412	3.008	6.420
Filantrópicas	2.388	1.455	3.843
EMEF	0	6.788	6.788
EE	11.982	5.092	17.074
	21.128	16.967	38.095





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

ANEXO I-D LEGISLAÇÕES PERTINENTES

- Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020
- Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020
- **Portaria Centro de Vigilância Sanitária – CVS, 01 de 22 de janeiro de 2007**
- Artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código do Consumidor (Lei 8.078 de 1990)
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fis. _____

ANEXO II MODELO DE DECLARAÇÕES

AO
MUNICÍPIO DE JAHU

PROCESSO N.º 6309-PG/2022

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 005/2023

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO.

(Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob n.º (n.º do CNPJ), neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem **DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei:

a) **Que inexistente qualquer fato superveniente impeditivo de habilitação** na forma do § 2º do Artigo 32 da Lei N.º 8.666/93;

b) **Que nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal n.º 8.666**, de 21 de junho de 1993 e alterações, a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, e que não possui, em seu quadro de pessoal, nem utilizará na prestação dos serviços relativos ao objeto desta Licitação, empregado(s) com idade inferior a 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos **termos do inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição Federal de 1988**;

c) **Que se sujeita às condições do presente Edital**, bem como às Leis Federais n.º 8.666/93 e 10.520/02 que regem a presente licitação;

d) **Que observa as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho**, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

e) **Para o caso de empresas em recuperação judicial**: que está ciente de que no momento da assinatura do Instrumento Contratual deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador-judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

f) **Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial:** que está ciente de que no momento da assinatura do Instrumento Contratual deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas.

g) **Para microempresas ou empresas de pequeno porte:** que a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e alterações, cujos termos conheço na íntegra; e que preenche os requisitos de habilitação previstos no item próprio do respectivo edital, exceto no que diz respeito aos requisitos de regularidade fiscal e trabalhista, os quais poderão ser comprovados no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período - a critério único dessa Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e apresentação de eventuais certidões negativas, ou positivas com efeito de negativas.

Por ser verdade assina o presente.

(Cidade) ____ de _____ de _____.

Razão Social da Empresa

Nome do responsável/procurador

Cargo do responsável/procurador

Nº do documento de identidade





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls. _____

ANEXO III

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL PARA ASSINATURA DO CONTRATO

PROCESSO N.º 6309-PG/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO.

Caso a empresa venha sagrar-se vencedora do certame, seguem os dados do representante legal para assinatura do Contrato:

Nome completo: _____

Cargo: _____

CPF: _____ RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

OBSERVAÇÃO: Caso este representante não for sócio/proprietário da empresa, deverá ser anexado a esta declaração a procuração onde esteja expressa a capacidade/competência do outorgante para constituir o mandatário.

Local e data.

Nome, cargo e assinatura
Nº do RG e do CPF



ANEXO IV
MINUTA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO.

O **MUNICÍPIO DE JAHU**, pessoa jurídica de direito público, com endereço na Rua Paissandu nº 444, nesta cidade de Jahu/SP, CEP 17.201-900, inscrito no CNPJ/MF sob nº 46.195.079/0001-54, doravante denominado "MUNICÍPIO", neste ato representado pelo **Secretário de Economia e Finanças, Sr. NORBERTO LEONELLI NETO**, inscrito no CPF sob nº 308.206.108-79, e pela **SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO, Srª. ELENIRA APARECIDA CASSOLA**, inscrita no CPF sob nº 099.725.618-44, e por força da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993 Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2014, Decretos Municipais nº 5.205 de 24 de novembro de 2004 alterado pelo Decreto nº 5247 de 29 de março de 2005 e Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 7.762, de 06 de agosto de 2020, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico nº 005/2023**, Processo nº 6309-PG/2022, homologado em xx de xx de 2023 e publicado na Imprensa do Estado de São Paulo em xx de xxxxxxxx de 2023, resolve **CONTRATAR**, a empresa, estabelecida na Rua xxxx, nº xxxx – Bairro: xxxx– Cidade: xxxxx–, CEP nº xxxxxx, inscrita no CNPJ sob nº xxxxxx, I.E. nº xxxxxx, neste ato representada por seu procurador, o Senhor xxxxxxx, portador do RG nº xxxxxxx e do CPF nº xxxxxxx.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO, de acordo com as especificações constantes neste Edital, no Termo de Referência e Anexos.

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIPTIVO	MARCA/ FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
X	X	XXX	XX	XX	R\$ XX	R\$ XX
X	X	XXX	XX	XX	R\$ XX	R\$ XX

1.2 – Fica estabelecida a forma indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E CONDIÇÃO DE ENTREGA

2.1 - O fornecimento do objeto da presente licitação será realizado ponto a ponto de acordo com as necessidades da Secretaria requisitante, em todas as Unidades Escolares listadas no ANEXO I-B deste Termo, da seguinte forma:



2.1.1 - Os produtos serão fornecidos parceladamente, em atendimento às requisições periódicas expedidas pela secretaria requisitante em todas as unidades escolares listadas no ANEXO I-B, com horário de entrega das 7h às 11h30min e das 13 às 16h, de segunda a sexta-feira, sendo as entregas concluídas em até dois dias a serem definidos, sem quantidade mínima e em veículo próprio para esse fim.

2.1.2 - O fornecimento do objeto da presente licitação deverá ser realizado QUINZENALMENTE, com exceção aos seguintes itens que devem ser entregues SEMANALMENTE: 17, 25, 26 e do 28 ao 62.

2.2 - O fornecimento dos itens deve contemplar todos os pontos de entrega listados no ANEXO I-B:

2.2.1 - Item 22 terá como ponto de entrega: Creches, Conveniadas e Setor;

2.2.2 - Itens 25, 26 e 28 terão como ponto de entrega: Setor e ETEC "Prof. Urias Ferreira";

2.2.3 - Item 29 terá como ponto de entrega as unidades escolares estaduais.

2.3 - As entregas deverão ocorrer de acordo com o cronograma determinado pelo Departamento de Alimentação Escolar, que também formulará os pedidos via-e-mail, tendo a licitante o prazo de 15 (quinze) dias para a entrega dos produtos solicitados.

2.4 - Os itens: margarina vegetal com sal – pote (nº 4), fermento biológico (nº 26), carne bovina patinho moído (nº 30), carne bovina patinho em tiras (nº 31), filezinho de frango sassami (nº 32), filé de coxa e sobrecoxa (nº 33), lombo suíno em cubos (nº 34) e mandioca processada congelada (nº 56) devem ser transportados sob temperatura controlada, em transporte adequado para tal.

2.5 - Os produtos devem estar de acordo com o descritivo, isento de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que os tornem impróprios para o consumo e estoque.

2.6 – A Contratada deverá emitir em duas vias, uma nota romaneio para cada unidade escolar, de acordo com o pedido formulado pelo Departamento de Alimentação Escolar, e no momento da entrega dos produtos, entregar uma via na escola e a outra via apresentar ao Departamento de Alimentação Escolar, datada, carimbada com assinatura de recebimento pelo gestor de cada escola, juntamente com uma única Nota Fiscal referente a todas as entregas, para posterior pagamento.

2.7 - As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado com a entrega do produto é de total responsabilidade da empresa contratada.

2.8 - Caso detecte-se alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a empresa contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

2.9 - O recebimento provisório ou definitivo não exime o fornecedor de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos produtos entregues.

2.10 – O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil, nem a ética profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei e por este instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLÊNCIA

3.1 - A CONTRATADA ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Município de Jahu, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

3.2 - A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas nos artigos 86 a 88 da lei Federal nº 8.666/1993, garantindo, sempre, o exercício de prévia e ampla defesa, e observadas as seguintes condições:

3.2.1 - O não cumprimento das obrigações contratuais implicará na retenção dos valores devidos à CONTRATADA, sem prejuízo de outras sanções previstas no Edital e neste CONTRATO, conforme abaixo:

3.2.1.1 - Advertência por escrito.

3.2.1.2 - Multa de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

3.2.1.3 - Pelo atraso injustificado na prestação de produtos objeto desta licitação:

3.2.1.3.1 - Até 30 (trinta) dias, multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor do Contrato, por dia de atraso.

3.2.1.3.2 - Superior a 30 (trinta) dias, multa moratória de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso.

3.2.2 - Rescisão do CONTRATO, com multa de 10% (dez por cento) do valor do CONTRATO, qualquer que seja a causa e a época da rescisão.

3.2.3 - Suspensão temporária de participação em licitação por até 05 (cinco) anos.

3.2.4 - Impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, pela prática de quaisquer dos atos previstos no artigo 7º da Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002.

3.3 - A aplicação das sanções previstas neste instrumento obedecerá ao disposto na Circular SEF nº 01, de 29 de dezembro de 2015.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VALIDADE DO CONTRATO

4.1 - O prazo de vigência contratual poderá ser prorrogado, por iguais e sucessivos períodos nos termos do artigo 57, II da Lei Federal nº 8.666/93, caso haja interesse do Município e comprovada documentalmente a vantajosidade da prorrogação.

CLÁUSULA QUINTA – DA LICITAÇÃO

5.1 - Para a contratação do fornecimento objeto deste instrumento, foi realizada licitação na modalidade de Pregão Eletrônico sob o nº 055/2023, cujos atos encontram-se no Processo nº 6309-PG/2022.

5.2 - Fica vinculado ao presente contrato, nos termos do art. 55, inciso XI da Lei nº 8.666/93:

5.2.1 - Edital de licitação do Pregão Eletrônico nº 05/2023;

5.2.2 - Termo de Referência (Anexos I, I-A, I-B, I-C e I-D) e demais anexos do edital de licitação do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023;

5.2.3 - A proposta apresentada do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023;

CLÁUSULA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO

6.1 - O **MUNICÍPIO**, por meio dos órgãos interessados, efetuará a fiscalização do fornecimento a qualquer instante, solicitando à **CONTRATADA**, sempre que entender conveniente, informações do seu andamento, devendo esta prestar os esclarecimentos solicitados, bem como comunicar ao **MUNICÍPIO** quaisquer fatos



ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom cumprimento do presente termo.

6.1.1 - A ação ou omissão total ou parcial dos órgãos encarregados da fiscalização não eximirá a CONTRATADA de total responsabilidade de executar o fornecimento, de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo.

6.2 - A Gestora do Contrato será a Sra. ELENIRA APARECIDA CASSOLA, SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO, portadora do CPF nº 099.725.618-44, e-mail sec.educacao@jau.sp.gov.br, telefone 14-3602-0777.

6.3 - Os Fiscais do Contrato serão os servidores DANIELA HENRIQUE BELUCA, Diretora Executiva e Responsável Técnica, portadora do CPF nº 218.874.808-54 e SUELEN TROFINO TESTA, Secretária Adjunta, portadora do CPF nº 317.258.968-42, telefone 14-3602-0777.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após o recebimento, inspeção e atestado do objeto licitado pela Secretaria Municipal da Saúde, condicionado à apresentação da Nota Fiscal, devendo observar o disposto na CAT 162 (nota Fiscal eletrônica), da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, se o caso, sob pena de não recebimento. Deverá conter as descrições dos materiais de acordo com o Anexo I do presente Edital, número da licitação, bem como a modalidade, o número do Empenho ou da Autorização de Fornecimento. O pagamento será efetuado através de depósito em conta bancária indicada pelo fornecedor, observado o disposto no art. 5º e no inciso II do § 4º do art. 40 da Lei nº 8.666/93, se couber. Nas Notas Fiscais deverão constar todos os números dos itens dos produtos correspondentes as entregas.

7.2 - Na contagem do prazo de pagamento, serão considerados dias corridos.

7.3 - Caso ocorra qualquer irregularidade na Nota Fiscal, será imediatamente solicitada a CONTRATADA, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a este Município, no prazo de 03 (três) dias úteis.

7.4 - Em caso de irregularidades na emissão de documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação.

7.5 - O MUNICÍPIO DE JAHU não aceita Boletos Bancários como forma de cobrança de aquisições prestadas a esta Administração Municipal.

7.6 - Os recursos necessários para fazer frente às despesas do referido Contrato, onerarão a seguinte dotação para o ano de 2023:

Ficha	Nível de Ensino	Unid Orçamentária	Classificação	Nat Despesa	Fonte	Aplicação
219	Merenda Estadual Fund	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	2	200.0026
220	Merenda Estadual Ens Médio	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	2	230.0008
221	PNAE Ensino Médio	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	233.0000
222	PNAE AEE	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	242.0000
223	PNAE EJA	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	243.0000
224	QESE CRECHE	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	280.0000
225	QESE PRÉ ESCOLA	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	281.0000
226	QESE FUNDAMENTAL	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	282.0000
227	PNAE CRECHE	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	283.0000



228	PNAE PRE ESCOLA	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	284.0000
229	PNAE FUNDAMENTAL	020812	12.306.0003-2010	3390.3007	5	285.0000

7.6.1 - O cronograma de desembolso máximo estimado para 2023 é de R\$ 14.977.853,71 (quatorze milhões, novecentos e setenta e sete mil, oitocentos e cinquenta e três reais e setenta e um centavos).

7.6.2 - O valor do presente contrato é de R\$ _____ (valor por extenso).

7.7 – Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula: $EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX) I = (6/100) 365 I = 0,00016438$ TX = Percentual da taxa anual = 6%

CLÁUSULA OITAVA – DA ATUALIZAÇÃO E CONTROLE DOS PREÇOS

8.1 - Os preços praticados permanecerão fixos e irremovíveis durante o período de 12 (doze) meses, admitido o reajuste em caso de prorrogação contratual, mediante requerimento, bem como a possibilidade de reequilíbrio econômico, nos termos do artigo 65, inciso II, alínea d da Lei Federal nº 8.666/93.

8.1.1 – Eventual atualização dos preços será processada a cada período completo de 12 (doze) meses, tendo como referência, o mês de apresentação da proposta pela CONTRATADA.

8.1.2 - O reajuste será calculado em conformidade com a legislação vigente, e de acordo com a seguinte fórmula: $R = P_0 \cdot [(IPC/IPC_0) - 1]$

Onde:

- R = parcela de reajuste.
- P₀ = preço inicial do contrato no mês de referência dos preços ou preço do contrato no mês de aplicação do último reajuste.
- IPC/IPC₀ = variação do IPC FIPE - Índice de Preço ao Consumidor, ocorrida entre o mês de referência de preços, ou o mês do último reajuste aplicado, e o mês de aplicação do reajuste.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 - Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

9.2 - Comunicar à unidade requisitante, por escrito e no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes neste Edital.

9.3 - EFETUAR A ENTREGA DOS PRODUTOS EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, PRAZO E LOCAL CONSTANTES NO PRESENTE TERMO E SEUS ANEXOS, ACOMPANHADO DA RESPECTIVA NOTA FISCAL.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

9.4 - Substituir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, os produtos que se verificarem inapropriados para o consumo humano e em desacordo com as especificações referendadas.

9.5 - Responsabilizar-se por vícios danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código do Consumidor (Lei 8.078 de 1990).

9.6 - Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias ao fornecimento do objeto registrado e pagar emolumentos prescritos em lei.

9.7 - Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas. Toda qualquer espécie de tributo é de responsabilidade do fornecedor.

9.8 - Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

9.9 - Acatar as exigências dos poderes públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhe sejam impostas pelas autoridades.

9.10 - Organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência as obrigações assumidas.

9.11 - Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, produtos que não atendam as especificações contidas no Termo de Referência.

9.12 - Não será permitido ao pessoal do fornecedor o acesso à área do edifício que não aquelas relacionadas ao seu trabalho.

9.13 - Manter durante toda a execução do Processo, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habitação e qualificações exigidas na licitação.

9.14 - Indicar preposto para representá-la.

9.15 - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

9.16 - Garantir a qualidade do produto pelo período atestado pelo fabricante, a contar da data da entrega ao Município, ressalvados os casos em que prazo maior seja estabelecido por Lei, pela própria detentora do contrato ou por indicação nas condições específicas do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

10.1 - Comunicar a empresa vencedora toda e qualquer ocorrência relacionada com a presente aquisição.

10.2 - Receber os produtos no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

10.3 - Efetuar o pagamento à empresa detentora DO CONTRATO no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

10.4 - Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

10.5 - Comunicar a empresa vencedora, por escrito, sobre imperfeições, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído.

10.6 - Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

10.7 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do fornecedor, através de Comissão/Fiscal (servidor devidamente designado).

10.8 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Fornecedor com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Fornecedor, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

11.1 – O Contrato poderá ser rescindido, na forma, com as consequências e pelos motivos previstos nos artigos 77 a 80 e 86 a 88, da Lei Federal nº 8.666/93.

11.2 – A Contratada reconhece deste já os direitos do MUNICÍPIO DE JAHU nos casos de rescisão administrativa, prevista no artigo 79 da lei Federal nº 8666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CONDIÇÕES GERAIS

12.1 - Correrão por conta e risco da CONTRATADA todas as despesas e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, de acordo com artigo nº 71 da Lei 8.666/93.

12.2 - O presente Termo de Compromisso e/ou Contrato reger-se-á nos termos da Lei Federal nº 8.666/93, Lei Federal nº 10.520/02 e Decretos Municipais nº 5205/04 e nº 5247/05, sendo recebido e aceito pela CONTRATADA todos os direitos inerentes ao Município para a rescisão administrativa prevista no artigo 78, do estatuto federal (Lei 8.666/93).

12.3 - O MUNICÍPIO se reserva ao direito de inspecionar o objeto, podendo recusá-lo ou solicitar sua substituição.

12.4 - Não poderá a CONTRATADA ceder ou transferir este contrato, no todo ou em parte, sem expressa anuência do Município.

12.5 - O fornecimento deverá ser efetuado mediante expedição, pelo MUNICÍPIO, de "AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO", que constará todas as especificações necessárias.

12.6 - A critério do Município a Autorização de Fornecimento e ou Nota de Empenho poderá ser enviada à CONTRATADA, via e-mail, nos dias úteis, dentro do horário de expediente.

12.7 - O MUNICÍPIO não se responsabilizará pela entrega de produto, sem a respectiva Autorização de Fornecimento.

12.8 – O presente instrumento, inclusive os casos omissos, regulam-se pela Lei de Licitações e Contratos administrativos (Lei Federal nº 8.666/1993).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1 - Elegem as partes, com renúncia dos demais, por mais privilegiados que sejam, o foro da Comarca de Jahu–SP, como o competente para dirimir as questões suscitadas da interpretação deste instrumento, do Edital ou da Proposta da CONTRATADA.

E por estarem as partes em comum acordo com as cláusulas aqui pactuadas, segue este instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor e validade, assinado na presença de 02 (duas) testemunhas, para que se produzam todos os efeitos jurídicos e legais.





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fis.

Jahu, _____ de _____ de 2023.

Pela **CONTRATANTE**:

NORBERTO LEONELLI NETO
SECRETÁRIO INTERINO ECONOMIA E FINANÇAS

ELENIRA APARECIDA CASSOLA
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

Pela **CONTRATADA**:

EMPRESA





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO MUNICÍPIO DE JAHU

Contratante: MUNICIPIO DE JAHU.

Contratada: xxxxxxxx

Contrato nº (de origem): xxxxxxxx

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO.

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 TCE/SP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCE/SP – CadTCE/SP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

Jahu, _____ de _____ de 2023.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: JORGE IVAN CASSARO

Cargo: PREFEITO MUNICIPAL

CPF: 827.855.118-91

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

Nome: NORBERTO LEONELLI NETO

Cargo: SECRETÁRIO INTERINO ECONOMIA E FINANÇAS

CPF: 308.206.108-79

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo CONTRATANTE:

Nome: NORBERTO LEONELLI NETO

Cargo: SECRETÁRIO INTERINO ECONOMIA E FINANÇAS

CPF: 308.206.108-79

Assinatura: _____

Nome: ELENIRA APARECIDA CASSOLA

Cargo: SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

CPF: 099.725.618-44

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: NORBERTO LEONELLI NETO

Cargo: SECRETÁRIO INTERINO ECONOMIA E FINANÇAS

CPF: 308.206.108-79

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: ELENIRA APARECIDA CASSOLA

Cargo: SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO

CPF: 099.725.618-44

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS:

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fis. _____

CONTRATO OU ATOS JURIDICOS ANÁLOGO CADASTRO DO RESPONSÁVEL

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE JAHU

CONTRATADA: XXXXX

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO.

CADASTRO DO RESPONSÁVEL QUE ASSINOU CONTRATO OU ATO JURÍDICO ANÁLOGO E OU TERMO ADITIVO, MODIFICATIVO OU COMPLEMENTAR.

Nome:	NORBERTO LEONELLI NETO
Cargo:	SECRETÁRIO INTERINO ECONOMIA E FINANÇAS
CPF:	308.206.108-79
Período de gestão:	Início em 25/11/2022

Nome:	ELENIRA APARECIDA CASSOLA
Cargo:	SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO
CPF:	099.725.618-44
Período de gestão:	Início em 23/03/2021

As informações pessoais dos responsáveis estão cadastradas no módulo eletrônico do Cadastro TCESP, conforme previsto no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração de Atualização Cadastral" ora anexada (s).





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

ANEXO V

TERMO DE RESPONSABILIDADE DO GESTOR/FISCAL

PROCESSO N.º 6309-PG/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO.

Declaro ter amplo conhecimento dos termos e condições contratuais, expedida a cada Autorização de Fornecimento, bem como das obrigações da Administração Pública e do contratado.

Declaro ter recebido nesta oportunidade uma cópia do contrato, do edital da licitação e seus anexos, e da proposta vencedora da licitação, termo de referência e/ou projeto básico, cópia do convênio, contrato de locação, documentos pertinentes, enfim, cópia do instrumento contratual pactuado.

Declaro que as obrigações assumidas como gestor/fiscal do presente não conflitam com minhas responsabilidades funcionais.

Declaro ter pleno conhecimento da minha competência e atuação como gestor/fiscal do presente contrato, nos termos do artigo 67 da Lei 8.666/93, me comprometendo a representar a autoridade competente o descumprimento de qualquer cláusula contratual, para as providências necessárias.

Declaro conhecer amplamente os termos e condições pactuadas, identificando as obrigações da Administração Pública e da entidade com quem será contratada.

Declaro ter pleno conhecimento de que a não comunicação de qualquer descumprimento ou irregularidade no presente contrato, à Administração, poderá ensejar responsabilização civil, administrativa e criminal a ser apurada através de instauração de processo administrativo.

Como gestor do contrato estou ciente:

1 – O gestor deverá possuir autonomia, independência fiscalizatória e condições saudáveis para a realização da fiscalização.

2 – Dependendo do tipo de contrato a ser pactuado, recomenda-se que o gestor se reúna com o representante da empresa contratada com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato. A figura do representante da empresa contratada também deverá ser de conhecimento do gestor, uma vez que, ao conhecer o representante da contratada os termos afins do contrato podem ser discutidos com mais precisão e interesse para ambas as partes.

3 – O gestor deverá exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Edital de Licitação e seus anexos, planilhas, cronogramas, convênios, plano de trabalho, contratos celebrados, etc.

4 – O local e as condições para que o objeto da avença seja desempenhado também deverão ser fiscalizados. Nos casos de obras e/ou serviços isso poderá representar a pontualidade ou o atraso do objeto contratado.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

Nas Entidades, se o descrito no plano de trabalho está sendo cumprido pela entidade.

5 – A exigência do cumprimento do contrato pelo gestor deverá ser sempre formalizada por escrito e com protocolo, para comprovar sua atuação e também caso haja necessidade, instruir eventual processo sancionador.

6 – Cabe ainda ao gestor recusar o serviço ou fornecimento irregular, não aceitando material diverso daquele que se encontra especificado no contrato e seus anexos.

7 – Comunicar por escrito qualquer falta cometida pela contratada, e com protocolo, para que a Administração possa tomar as providências cabíveis no caso em tela e também afastar qualquer responsabilização funcional do gestor em relação a Administração.

8 – Quando houver expressa previsão contratual, a fiscalização deverá abranger também a apresentação da contratada de documentos válidos necessários para manter a contratação, por exemplo: adimplência das obrigações fiscais e sociais trabalhistas, os recolhimentos do FGTS e INSS devidamente liquidados.

Firmo a presente declaração sob as penas da lei.

Jahu, ____ de _____ de 2023.

ELENIRA APARECIDA CASSOLA
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO
GESTORA DO CONTRATO

DANIELA HENRIQUE BELUCA
DIRETORA
FISCAL DO CONTRATO

SUELEN TROFINO TESTA
SEC. ADJUNTA
FISCAL DO CONTRATO





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls. _____

ANEXO VI COTA PRINCIPAL MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)

AO
MUNICÍPIO DE JAHU

PROCESSO N.º 6309-PG/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO.

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ: _____

ENDEREÇO: _____

TELEFONE: _____

E-MAIL: _____

RESPONSÁVEL POR ASSINAR O CONTRATO: _____

CPF DO RESPONSÁVEL: _____

RG DO RESPONSÁVEL: _____

ESTADO CIVIL: _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL: _____

Apresentamos e submetemos à apreciação de V.Sas., nossa Proposta relativa à Licitação em referência, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados em sua execução, os serviços a seguir discriminados:

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIPTIVO	MARCA/ FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	70.500	KG	ARROZ BRANCO, LONGO FINO, POLIDO, TIPO 1 Especificação Técnica: Arroz beneficiado e polido, tipo I, classe longo fino, grãos inteiros. Deverá ser de safra corrente. Deverá apresentar bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde, insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas. Embalagem primária saco plástico atóxico, contendo 5kg ; validade mínima de 12 meses na data da entrega. Embalagem deve conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos	XX	R\$XX	R\$XX





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

			determinados pela ANVISA.			
2	20.925	KG	FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1 Especificação Técnica: Feijão, carioca, tipo 1, grupo 1. Devendo ser de safra corrente. Constituído de grãos inteiros e sãos com cor e odor característicos se apresentando isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com cozimento uniforme. Embalagem primária saco plástico atóxico hermeticamente fechado, contendo 1kg ; com validade mínima de 05 meses na data da entrega. Embalagem deve conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote, validade e alérgicos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	XX	R\$XX	R\$XX
6	27.750	LATA	PESCADO EM CONSERVA, ATUM EM PEDAÇO CONSERVADO EM OLEO COMESTIVEL Especificação Técnica: Atum em pedaço, composto de: atum, óleo vegetal, água, sal e outros ingredientes permitidos; conservado em óleo comestível; com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios. Produto isento de espinha, peles e tendões. Embalagem primária lata, hermeticamente fechada, isenta de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações; contendo 170g . Com informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 24 meses a partir da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
8	22.050	KG	MOLHO DE TOMATE Especificação Técnica: Molho de tomate tradicional, contendo em sua composição: tomate, cebola, amido modificado, sal, e outros ingredientes desde que permitidos. Isento de glutamato monossódico. Isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos. Embalagem primária atóxica e hermeticamente fechada, com ausência de estufamentos vazamentos, corrosões internas bem como quaisquer modificações física, química ou organolépticas do produto, com validade de 6 meses a partir da data de entrega. Contendo entre 1kg e 2kg . Apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos.	XX	R\$XX	R\$XX



			Produto sujeito, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			
9	15.000	FRASCO	ÓLEO COMESTÍVEL, ÓLEO DE SOJA Especificação Técnica: Óleo comestível composto de óleo de soja refinado e antioxidante; isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, 0% de gordura trans e sem colesterol. Embalado em embalagem primária apropriada, atóxica, pet com no mínimo 900ml . Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
14	8.100	KG	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, TIPO MAISENA, SEM LACTOSE Especificação Técnica: Biscoito doce, sem recheio, tipo maisena, sem lactose. Contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e fermentos químicos. Não podendo conter leite e derivados. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação, estando ausentes de biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária original de fábrica hermeticamente fechada e atóxica e integra. Apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens estando de acordo com a legislação vigente.	XX	R\$XX	R\$XX
15	7.500	KG	BISCOITO COM SAL, INTEGRAL Especificação Técnica: Biscoito com sal integral, contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo, gordura vegetal, amido, sal, açúcar, açúcar invertido, fermentos químicos, e outros ingredientes desde que permitidos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação, estando ausentes de biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária original de fábrica hermeticamente fechada e atóxica e integra. Apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens estando de acordo com a legislação vigente.	XX	R\$XX	R\$XX





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

16	6.190	KG	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO AMANTEIGADO DE LEITE Especificação Técnica: Biscoito doce sem recheio tipo amanteigado de leite, contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, emulsificante: lecitina de soja e aromatizantes e outros ingredientes desde que permitidos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação, estando ausentes de biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária original de fábrica hermeticamente fechada e atóxica, integra, apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente.	XX	R\$XX	R\$XX
17	11.250	PACOTE	BISNAGUINHA INTEGRAL Especificação Técnica: Bisnaguinha integral; composta de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo ou gordura de origem vegetal, sal, fibra de trigo e/ou fibra de aveia. Podendo ou não conter: vitaminas e minerais, conservadores e emulsificantes. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e lacrada, contendo informações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, lote e validade, ingredientes, peso, tabela nutricional; contendo 300g; com validade mínima de 15 dias na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
20	18.750	KG	MACARRÃO PARAFUSO (FUSILLI) Especificação Técnica: Massa alimentícia; formato parafuso (fusilli); massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais; embalagem primária plástica hermeticamente fechada, contendo 500g; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos	XX	R\$XX	R\$XX



			administrativos determinados pela ANVISA.			
21	15.000	KG	<p>LÉITE EM PÓ Especificação Técnica: Leite em pó, instantâneo, integral, podendo ou não ser fortificado ou acrescido de vitaminas e minerais, contendo emulsificante lecitina de soja. Embalagem deve ser atóxica e lacrada, contendo informações do produto, informações nutricionais, informações do fabricante, data de fabricação, lote e validade. Contendo de 800g a 1kg por embalagem. Apresentando validade mínima de 10 meses na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
22	1.875	LATAS	<p>FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO Especificação Técnica: Fórmula infantil de seguimento para lactentes de 06 meses a 1 ano, a base de proteínas lácteas e adicionada de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos. Atendendo todas as recomendações do CODEX Alimentarius FAO/OMS. Apresentação do produto deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: Latas integras e lacradas contendo 800 gramas, com validade mínima de 12 meses na data de entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
23	5.625	KG	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ Especificação Técnica: Achocolatado em pó, composto de açúcar e cacau em pó, maltodextrina, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais. Produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica, apresentando informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade informações de componentes alérgicos. Com validade mínima de 10 meses na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
29	7.500	KG	<p>PÃO FRANCÊS, 50 GRAMAS POR UNIDADE Especificação Técnica: Pão francês; composto de farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, sal e fermento biológico; o pão deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isenta de</p>	XX	R\$XX	R\$XX



			<p>materiais estranhos, sujidades, parasitas, mofo e bolor; pesando 50 gramas por unidade; será rejeitado pães queimados ou mal cozidos; embalagem primaria apropriada para alimentos; suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com prazo de validade mínima de 6 horas na data da entrega.</p>			
30	32.250	KG	<p>CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO: Especificação Técnica: Carne bovina, patinho moído com porcentagem de gordura de 8% a 10%, congelada, transportada e conservada a temperatura igual ou inferior a -12°C, cor, sabor e odor característicos, firme, consistente e não pegajosa. Livres de parasitas e qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, atóxicas, contendo identificação do fabricante, lote, validade, peso, registro no SISP OU SIF, contendo peso máximo de 2kg por embalagem. Apresentando validade mínima de 10 meses na data de entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo mapa e ANVISA.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
31	18.500	KG	<p>CARNE BOVINA - PATINHO EM TIRAS Especificação Técnica: Carne Bovina patinho, em tiras, com porcentagem de gordura de 8% a 10%, congelada, transportada e conservada a temperatura igual ou inferior a -12°C, cor, sabor e odor característicos, firme, consistente e não pegajosa. Livres de parasitas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, atóxicas, contendo identificação do fabricante, lote, validade, peso, registro no SISP OU SIF, contendo peso máximo de 2kg por embalagem. Apresentando validade mínima de 10 meses na data de entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo mapa e ANVISA.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
32	22.500	KG	<p>FILÉZINHO DE FRANGO - SASSAMI (IQF): Descrição do Especificação Técnica:</p>	XX	R\$XX	R\$XX



			<p>Filezinho de peito de frango (sassami), sem pele e sem osso; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; congelado, transportado e conservado em temperatura igual ou inferior a -12°C. Os filezinhos devem ser congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individually Quick Frozen). A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; com peso máximo de 2kg por embalagem. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Com prazo de validade 10 meses a partir da entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo mapa e ANVISA.</p>			
33	22.500	KG	<p>FILE DE COXA E SOBRECOXA CONGELADO: Especificação Técnica: Frango semi-processado; filé de coxa e sobrecoxa, sem osso e sem pele; congelado, transportado e conservado a temperatura igual ou inferior a -12°C; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, com peso máximo de 2kg por embalagem. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. Com prazo de validade de 10 meses a partir da entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo MAPA e ANVISA.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
34	32.250	KG	<p>LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO: Especificação Técnica: Lombo suíno em cubos sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como: ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses, transportada e conservada a temperatura igual ou inferior a -12°C. Acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, atóxicas, contendo identificação do fabricante, lote, validade, peso, registro no SISP OU SIF, contendo peso máximo de 2kg por embalagem. Apresentando validade</p>	XX	R\$XX	R\$XX



			mínima de 10 meses na data de entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo MAPA e ANVISA.			
35	7.500	UNIDADE	ABACAXI PÉROLA Especificação Técnica: Abacaxi médio, com peso unitário entre 1,2 e 1,5kg; com polpa intacta e limpa, frutas estando frescas e firmes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de impurezas, sujidades, fungos, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprias para o consumo e estoque. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
38	60.750	KG	BANANA NANICA Especificação Técnica: Frutas em tamanho médio, firmes, em grau médio de amadurecimento. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
41	47.250	KG	MAÇA GALA Especificação Técnica: Maça; Gala Nacional; com peso unitário entre 100 e 130 gramas, firmes e maduras; apresentando coloração da casca vermelha com estrias e polpa branco creme; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; sem imperfeições, isenta de rachaduras, podridão, ferimento, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
42	9.000	KG	MAMÃO FORMOSA Especificação Técnica: Tamanho médio, com coloração da casca amarelo-alaranjada e da polpa alaranjada; frutas firmes e maduras, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
43	47.250	KG	MELANCIA Especificação Técnica: Melancia, comum, redonda, tamanho médio, com peso unitário de 7 a 10 kg; com polpa vermelha e presença de sementes; frutas firmes e maduras, não apresentar defeitos como podridão, passado, amassado, ferido, oco, imaturo, queimado de sol grave, deformação grave ou polpa branca, isenta de rachaduras, impurezas, sujidades,	XX	R\$XX	R\$XX





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

			fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que a tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.			
44	11.250	KG	MELÃO AMARELO Especificação Técnica: Tamanho médio, firmes e maduros, com coloração e tamanhos uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, casca isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
45	14.250	KG	PÊRA WILLIAMS Especificação Técnica: Pêra Williams; com peso unitário variando de 150 a 200 gramas; formato característico, coloração da casca amarela a verde-amarelada e polpa branca; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração. Unidades íntegras e frescas, sem imperfeições, isenta de rachaduras, fermento, mancha, podridão, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
47	12.750	KG	ALFACE CRESPA Especificação Técnica: Alface; Crespa, coloração verde, grau de crocância médio. Folhas íntegras, frescas com coloração e tamanho uniformes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
48	4.500	KG	ALHO ROXO Especificação Técnica: Bulbos inteiros e são, ardidos, firmes, intactos, bem desenvolvidos, sem brotos, não apresentando grãos chochos ou perfurados ou manchados. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, isentos de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
49	18.750	KG	BATATA INGLESA EXTRA Especificação Técnica: Batata inglesa, classe extra, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão	XX	R\$XX	R\$XX



			permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Deve ser isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 15 do Decreto Estadual nº 12486 de 20/10/1978.			
50	9.000	KG	BRÓCOLIS NINJA EXTRA Especificação Técnica: Brócolis, ninja, classe extra. Apresentando talos curtos, de coloração verde brilhante, com flores pequenas de coloração verde médio, devem ser firmes e não devem estar amarelados. Deverá apresentar tamanhos uniformes ser isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
51	12.750	KG	CEBOLA EXTRA Especificação Técnica: classe extra, unidades médias, íntegras e frescas; isenta de brotos com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que as tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes.	XX	R\$XX	R\$XX
52	12.750	KG	CENOURA EXTRA Especificação Técnica: Classe, extra, íntegras, frescas e limpas, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que a tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 15 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
55	12.375	KG	COUVE MANTEIGA EXTRA Especificação Técnica: Classe extra, folhas íntegras, frescas, na cor verde e nervura branca esverdeada; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, não apresentar os defeitos como: fermento e podridão. Devem apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que a tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
57	3.750	KG	MANDIOQUINHA EXTRA Especificação Técnica: Firmes e maduras, não pegajosas e com coloração e tamanho	XX	R\$XX	R\$XX



			uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor, estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 15 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.			
58	9.750	KG	PEPINO EXTRA Especificação Técnica: Unidades íntegras e frescas, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
60	13.125	KG	REPOLHO VERDE Especificação Técnica: Repolho, verde, cabeça achatada, coloração da folha verde claro, com formação da folha lisa. Unidades frescas e firmes, não apresentar os defeitos como: ferimento, podridão, dano por praga, isenta de impurezas, sujidades e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 13 Do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
61	22.500	KG	TOMATE EXTRA Especificação Técnica: Tomate, extra, grau médio de amadurecimento, íntegros e frescos com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
62	22.500	DÚZIA	OVO DE GALINHA BRANCO, TIPO 1 EXTRA, CLASSE A Especificação Técnica: Ovo de galinha, branco, tipo 1 extra, classe A. A casca deve se apresentar limpa, íntegra, sem deformações. Clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas. Gemas translúcidas, consistentes, centralizadas e sem desenvolvimento do gérme. Com peso mínimo de 60g por unidade. Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras o grupo, a classe e o tipo contidos, com data de validade e aviário de origem, com registro no SIM, SIF ou CISPOA. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Devendo estar de acordo com as legislações vigentes. Apresentando validade mínima de 20 dias a	XX	R\$XX	R\$XX





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fis. _____

		partir da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.		
--	--	--	--	--

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$

Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos

Declaramos, sob as penas da Lei, que o(s) produto(s) ofertado(s) atende(m) plenamente o descritivo bem como as normas técnicas pertinentes.

Declaramos que os preços ofertados correspondem ao do mercado.

Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (Edital).

Declaramos que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado, bem como tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

Declaramos que a execução será realizada em conformidade com o estabelecido no Edital e seus Anexos.

Declaramos que conhecemos todas as condições do Edital e seus Anexos e sujeitamo-nos ao seu fiel cumprimento.

Declaramos que a proposta foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo não foi informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato.

Declaramos que não tentamos influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação, e que o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado à administração antes da abertura oficial da proposta, tampouco que recebi informações nesse sentido da administração.

(Cidade) _____ de _____ de 2023.

Assinatura do representante legal


**CARIMBO
DA
EMPRESA**





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

ANEXO VI-A COTA RESERVADA

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)

AO
MUNICÍPIO DE JAHU

PROCESSO N.º 6309-PG/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO.

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ: _____

ENDEREÇO: _____

TELEFONE: _____

E-MAIL: _____

RESPONSÁVEL POR ASSINAR O CONTRATO: _____

CPF DO RESPONSÁVEL: _____

RG DO RESPONSÁVEL: _____

ESTADO CIVIL: _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL: _____

Apresentamos e submetemos à apreciação de V.Sas., nossa Proposta relativa à Licitação em referência, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados em sua execução, os serviços a seguir discriminados:

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIPTIVO	MARCA/ FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3	8.100	KG	FEIJÃO PRETO, GRUPO 1, TIPO1 Especificação Técnica: Feijão, preto, tipo 1, grupo 1. Devendo ser de safra corrente. Constituído de grãos inteiros e são com cor e odor característicos se apresentando isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com cozimento uniforme. Embalagem primária saco plástico atóxico hermeticamente fechado, contendo 1kg ; com validade mínima de 05 meses na data da entrega. Embalagem deve conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote, validade	XX	R\$XX	R\$XX





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

			e alérgicos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA			
4	7.000	POTES	MARGARINA VEGETAL COM SAL Especificação Técnica: Margarina vegetal com sal, com no mínimo 70% de lipídeos, contendo em sua composição: óleos vegetais líquidos, água, sal, leite e outros ingredientes desde que permitidos. Embalagem hermeticamente fechada e atóxica, contendo 500g , deverá apresentar as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade e informações de componentes alérgicos. Produto deverá apresentar validade mínima de 5 meses na data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA e MAPA.	XX	R\$XX	R\$XX
5	15.000	KG	AÇÚCAR REFINADO Especificação Técnica: Açúcar refinado, obtido de cana de açúcar, tipo refinado, com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce, isento de sujidades, parasitos, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionados em saco plástico contendo 1 kg por embalagem, apresentando 10 meses de validade a contar da data da entrega. Embalagem deve conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	XX	R\$XX	R\$XX
7	6.120	KG	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO Especificação Técnica: Extrato de tomate concentrado composto de tomate, podendo ou não conter sal e açúcar, sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais. O produto deverá estar isento de fermentações, sujidades e outros materiais estranhos e não indicar processamento defeituoso. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica contendo de 300g a 350g ; Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Na embalagem deverá conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote, validade e informações de componentes alérgicos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	XX	R\$XX	R\$XX
10	13.700	PACOTE	QUEIJO PARMESÃO RALADO Especificação Técnica: Queijo; parmesão, ralado; embalado em plástico apropriado, inviolável, contendo 50gr . Com validade mínima de 4 meses a contar da data da entrega; suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA. 353 e 357 de 04/09/97. Na embalagem deverá conter informações do fabricante, informação	XX	R\$XX	R\$XX





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

			nutricional, data de fabricação, lote, validade e informações de componentes alérgicos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			
11	7.613	KG	SAL REFINADO Especificação Técnica: Sal; refinado; iodado; composto de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais. Com dosagem de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por um quilo e adicionado de antiumectante. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica, contendo 1kg ; Validade de 12 meses a partir da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
12	1.500	KG	TRIGO PARA QUIBE, INTEGRAL Especificação Técnica: Trigo para quibe; integral quebrado e torrado, com cor, odor e sabor característicos. Isento de material estranho e sujidades. Acondicionado em embalagem atóxica, devidamente lacrada, contendo 500g , data da validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega da mercadoria. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens de acordo com a legislação vigente.	XX	R\$XX	R\$XX
13	6.000	FRASCO	VINAGRE DE ALCOOL Especificação Técnica: Vinagre de álcool, produto proveniente da fermentado acética de álcool podendo ou não conter água, aspecto físico líquido. Acondicionado em embalagem plástica original de fábrica com no mínimo 750 ml , íntegra, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade. Contendo no mínimo 10 meses de validade a contar da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagem de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
18	1.800	KG	FUBÁ DE MILHO Especificação Técnica: Fubá de milho, obtido do grão de milho moído, fortificado com ferro e ácido fólico, de cor amarela, com aspecto, cheiro e sabor próprios. Deve ser isento de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas. Produto deve estar acondicionado em embalagem atóxica e lacrada, contendo informações do produto, informações do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, lote e validade, contendo 500g . Deve apresentar validade mínima de 4 meses na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo	XX	R\$XX	R\$XX



			com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			
19	5.600	KG	MACARRÃO TIPO AVE MARIA Especificação Técnica: Massa alimentícia; formato ave maria; massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais; embalagem primaria plástica hermeticamente fechada, contendo 500g ; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
24	7.200	KG	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (EMBALAGEM DE 1KG) Especificação Técnica: Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico; devendo se apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica, contendo 1kg ; com validade mínima de 3 meses na data da entrega ; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 08/05 (MAPA) e outras legislações vigentes; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e ANVISA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
25	8.700	KG	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 (EMBALAGEM DE 25 KG) Especificação Técnica: Farinha de trigo, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico; devendo se apresentar limpa, seca, com umidade máxima de 15%; isenta de insetos, odores ou sabores estranhos ou impróprios; embalagem sacarias de 25kg ; com validade mínima de 3 meses na data da entrega ; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 08/05 (MAPA) e outras legislações vigentes; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e ANVISA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
26	700	PACOTES	FERMENTO BIOLÓGICO Especificação Técnica: Fermento biológico; tipo fresco em pasta; composto de saccharomyces cerevisiae; acondicionado em embalagem apropriada contendo 500g ; e	XX	R\$XX	R\$XX



			suas condições deverão estar de acordo com a resolução CNNPA 38/77; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com validade mínima de 36 dias na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente.			
27	5.000	UNIDADE S	FERMENTO QUÍMICO Especificação Técnica: Fermento químico em Pó; composto de amido de milho, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, acondicionado em embalagem com tampa de rosca, atóxica e lacrado, contendo 100g ; apresentando informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade. Com validade mínima de 5 meses na data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	XX	R\$XX	R\$XX
28	60	KG	MELHORADOR DE FARINHA (PANIFICAÇÃO) Especificação Técnica: melhorador de farinha para panificação, em pó: composto de amido de milho, estabilizantes, enzimas e melhorador de farinha; embalagem apropriada e lacrada, contendo até 4 Kg ; apresentando informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade e informações de componentes alérgicos. Com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	XX	R\$XX	R\$XX
36	7.000	KG	ABACATE Especificação Técnica: Abacate, com casca verde e polpa amarela; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, passado, ferido, queimado de sol grave; defeito de casca grave ou danificação por praga. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
37	3.500	KG	BANANA MAÇA Especificação Técnica: Frutas em tamanho médio, firmes em grau médio de amadurecimento. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de	XX	R\$XX	R\$XX



			20/10/1978.			
39	13.000	KG	<p>LARANJA PÊRA Especificação Técnica: Tamanho médio, firme e madura, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20110/1978.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
40	6.000	KG	<p>LIMÃO TAHITI Especificação Técnica: Tamanho médio, firmes e maduros, com coloração e tamanhos uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
46	11.000	KG	<p>ABOBRINHA EXTRA Especificação Técnica: Lisa com polpa intacta e limpa, frescas e firmes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, isenta de impurezas, sujidades, fungos, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
53	12.000	MAÇO	<p>CHEIRO VERDE Especificação Técnica: Fresco, com coloração e tamanho uniformes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Em maços de 200 gramas cada.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
54	12.000	KG	<p>CHUCHU EXTRA Especificação Técnica: Classe extra, unidades firmes e frescas, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual</p>	XX	R\$XX	R\$XX



			nº12.486 de 20/10/1978.			
56	1.500	KG	<p>MANDIOCA PROCESSADA, CONGELADA Especificação Técnica: mandioca descascada, branca, congelada, transportada e conservada a uma temperatura igual ou inferior a -12°C; isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; em pacotes de 1 kg, embalagem primária plástica, própria para alimentos, hermeticamente fechada e atóxica com informações do produto (data de manipulação, data de validade e dados do fabricante); Com validade de 3 meses na data da entrega.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
59	5.000	KG	<p>PIMENTÃO VERDE EXTRA Especificação Técnica: Pimentão, verde, extra, apresentando casca e polpa com coloração verde. Unidades íntegras e frescas, sem imperfeições, não apresentar os defeitos podridão, ferimento, deformação grave, murcho. Isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 Do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
63	23.500	KG	<p>ARROZ BRANCO, LONGO FINO, POLIDO, TIPO 1 Especificação Técnica: Arroz beneficiado e polido, tipo I, classe longo fino, grãos inteiros. Deverá ser de safra corrente. Deverá apresentar bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde, insetos, carunchos, gorgulhos e outras pragas. Embalagem primaria saco plástico atóxico, contendo 5kg; validade mínima de 12 meses na data da entrega. Embalagem deve conter informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
64	6.975	KG	<p>FEIJÃO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1 Especificação Técnica: Feijão, carioca, tipo 1, grupo 1. Devendo ser de safra corrente. Constituído de grãos inteiros e são com cor e odor característicos se apresentando isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados. O produto, após o preparo, conforme instruções da embalagem, deverá apresentar-se com cozimento uniforme. Embalagem primaria saco plástico atóxico hermeticamente fechado, contendo 1kg; com validade mínima de 05 meses na data da entrega. Embalagem deve conter</p>	XX	R\$XX	R\$XX



			informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote, validade e alérgicos. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA			
65	9.250	LATA	PESCADO EM CONSERVA, ATUM EM PEDAÇO CONSERVADO EM OLEO COMESTIVEL Especificação Técnica: Atum em pedaço, composto de: atum, óleo vegetal, água, sal e outros ingredientes permitidos; conservado em óleo comestível; com aparência, cor, odor, sabor e textura próprios. Produto isento de espinha, peles e tendões. Embalagem primária lata, hermeticamente fechada, isenta de ferrugem, estufamento, vazamento, amassamento, perfurações ou outras alterações; contendo 170g. Com informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 24 meses a partir da data de entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
66	7.350	KG	MOLHO DE TOMATE Especificação Técnica: Molho de tomate tradicional, contendo em sua composição: tomate, cebola, amido modificado, sal, e outros ingredientes desde que permitidos. Isento de glutamato monossódico. Isento de sujidades, parasitos, larvas e materiais estranhos. Embalagem primária atóxica e hermeticamente fechada, com ausência de estufamentos vazamentos, corrosões internas bem como quaisquer modificações física, química ou organolépticas do produto, com validade de 6 meses a partir da data de entrega. Contendo entre 1kg e 2kg. Apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos. Produto sujeito, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
67	5.000	FRASCO	ÓLEO COMESTÍVEL, ÓLEO DE SOJA Especificação Técnica: Óleo comestível composto de óleo de soja refinado e antioxidante; isento de oxidação, sujidades e materiais estranhos, 0% de gordura trans e sem colesterol. Embalado em embalagem primária apropriada, atóxica, pet com no mínimo 900ml. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
68	2.700	KG	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, TIPO MAISENA, SEM LACTOSE Especificação Técnica: Biscoito doce, sem	XX	R\$XX	R\$XX



			<p>recheio, tipo maisena, sem lactose. Contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal e fermentos químicos. Não podendo conter leite e derivados. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação, estando ausentes de biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária original de fábrica hermeticamente fechada e atóxica e integra. Apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens estando de acordo com a legislação vigente.</p>			
69	2.500	KG	<p>BISCOITO COM SAL, INTEGRAL Especificação Técnica: Biscoito com sal integral, contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo, gordura vegetal, amido, sal, açúcar, açúcar invertido, fermentos químicos, e outros ingredientes desde que permitidos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação, estando ausentes de biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária original de fábrica hermeticamente fechada e atóxica e integra. Apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens estando de acordo com a legislação vigente.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
70	2.060	KG	<p>BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO AMANTEIGADO DE LEITE Especificação Técnica: Biscoito doce sem recheio tipo amanteigado de leite, contendo em sua composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, emulsificante: lecitina de soja e aromatizantes e outros ingredientes desde que permitidos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação, estando ausentes de biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Embalagem primária original de fábrica hermeticamente</p>	XX	R\$XX	R\$XX



			<p>fechada e atóxica, integra, apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos. Apresentando validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente.</p>			
71	3.750	PACOTE	<p>BISNAGUINHA INTEGRAL Especificação Técnica: Bisnaguinha integral; composta de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo ou gordura de origem vegetal, sal, fibra de trigo e/ou fibra de aveia. Podendo ou não conter: vitaminas e minerais, conservadores e emulsificantes. O produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e lacrada, contendo informações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, lote e validade, ingredientes, peso, tabela nutricional; contendo 300g; com validade mínima de 15 dias na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
72	6.250	KG	<p>MACARRÃO PARAFUSO (FUSILLI) Especificação Técnica: Massa alimentícia; formato parafuso (fusilli); massa seca; transportada e conservada a temperatura ambiente; composta de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais; embalagem primária plástica hermeticamente fechada, contendo 500g; com validade mínima de 15 meses na data da entrega; apresentando as seguintes informações: informação nutricional, data de fabricação, lote e validade, informações do fabricante e informações de componentes alérgicos; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
73	5.000	KG	<p>LÉITE EM PÓ Especificação Técnica: Leite em pó, instantâneo, integral, podendo ou não ser fortificado ou acrescido de vitaminas e minerais, contendo emulsificante lecitina de soja. Embalagem deve ser atóxica e lacrada, contendo informações do produto, informações nutricionais, informações do fabricante, data de fabricação, lote e validade. Contendo de 800g a 1kg por embalagem. Apresentando validade mínima de 10 meses na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente.</p>	XX	R\$XX	R\$XX





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

			Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			
74	625	LATAS	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO Especificação Técnica: Fórmula infantil de seguimento para lactentes de 06 meses a 1 ano, a base de proteínas lácteas e adicionada de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos. Atendendo todas as recomendações do CODEX Alimentarius FAO/OMS. Apresentação do produto deverá obedecer a legislação vigente. Embalagem: Latas integras e lacradas contendo 800 gramas , com validade mínima de 12 meses na data de entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
75	1.875	KG	ACHOCOLATADO EM PÓ Especificação Técnica: Achocolatado em pó, composto de açúcar e cacau em pó, maltodextrina, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais. Produto deve ser isento de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primaria hermeticamente fechada e atóxica, apresentando informações do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, lote e validade informações de componentes alérgicos. Com validade mínima de 10 meses na data da entrega. O produto deve seguir as normas de produção e embalagens e estar de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
76	2.500	KG	PÃO FRANCÊS, 50 GRAMAS POR UNIDADE Especificação Técnica: Pão francês; composto de farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, sal e fermento biológico; o pão deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isenta de materiais estranhos, sujidades, parasitas, mofo e bolor; pesando 50 gramas por unidade ; será rejeitado pães queimados ou mal cozidos; embalagem primaria apropriada para alimentos; suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA; com prazo de validade mínima de 6 horas na data da entrega.	XX	R\$XX	R\$XX
77	10.750	KG	CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO: Especificação Técnica: Carne bovina, patinho moído com porcentagem de gordura de 8% a 10%, congelada, transportada e conservada a temperatura igual ou inferior a -12°C, cor, sabor e odor característicos, firme, consistente e não pegajosa. Livres de	XX	R\$XX	R\$XX





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

			<p>parasitas e qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, atóxicas, contendo identificação do fabricante, lote, validade, peso, registro no SISP OU SIF, contendo peso máximo de 2kg por embalagem. Apresentando validade mínima de 10 meses na data de entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo mapa e ANVISA.</p>			
78	9.500	KG	<p>CARNE BOVINA - PATINHO EM TIRAS Especificação Técnica: Carne Bovina patinho, em tiras, com porcentagem de gordura de 8% a 10%, congelada, transportada e conservada a temperatura igual ou inferior a -12°C, cor, sabor e odor característicos, firme, consistente e não pegajosa. Livres de parasitas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, atóxicas, contendo identificação do fabricante, lote, validade, peso, registro no SISP OU SIF, contendo peso máximo de 2kg por embalagem. Apresentando validade mínima de 10 meses na data de entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes.</p> <p>Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo mapa e ANVISA.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
79	7.500	KG	<p>FILEZINHO DE FRANGO - SASSAMI (IQF): Descrição do Especificação Técnica: Filezinho de peito de frango (sassami), sem pele e sem osso; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; congelado, transportado e conservado em temperatura igual ou inferior a -12°C. Os filezinhos devem ser congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individually Quick Frozen). A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; com peso máximo de 2kg por embalagem. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Com prazo</p>	XX	R\$XX	R\$XX





Prefeitura Municipal de Jahu

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

			de validade 10 meses a partir da entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo mapa e ANVISA.			
80	7.500	KG	FILE DE COXA E SOBRECOXA CONGELADO: Especificação Técnica: Frango semi-processado; filé de coxa e sobrecoxa, sem osso e sem pele; congelado, transportado e conservado a temperatura igual ou inferior a -12°C; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, com peso máximo de 2kg por embalagem. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. Com prazo de validade de 10 meses a partir da entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo MAPA e ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
81	10.750	KG	LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO: Especificação Técnica: Lombo suíno em cubos sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como: ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses, transportada e conservada a temperatura igual ou inferior a -12°C. Acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, atóxicas, contendo identificação do fabricante, lote, validade, peso, registro no SISP OU SIF, contendo peso máximo de 2kg por embalagem . Apresentando validade mínima de 10 meses na data de entrega e deve estar de acordo com as legislações vigentes. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pelo MAPA e ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX
82	2.500	UNIDADE	ABACAXI PÉROLA Especificação Técnica: Abacaxi médio, com peso unitário entre 1,2 e 1,5kg; com polpa intacta e limpa, frutas estando frescas e firmes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de impurezas, sujidades, fungos, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprias para o consumo e estoque. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
83	20.250	KG	BANANA NANICA Especificação Técnica: Frutas em tamanho médio, firmes, em grau médio de	XX	R\$XX	R\$XX



			amadurecimento. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.			
84	15.750	KG	MAÇA GALA Especificação Técnica: Maça; Gala Nacional; com peso unitário entre 100 e 130 gramas, firmes e maduras; apresentando coloração da casca vermelha com estrias e polpa branco creme; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; sem imperfeições, isenta de rachaduras, podridão, ferimento, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
85	3.000	KG	MAMÃO FORMOSA Especificação Técnica: Tamanho médio, com coloração da casca amarelo-alaranjada e da polpa alaranjada; frutas firmes e maduras, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
86	15.750	KG	MELANCIA Especificação Técnica: Melancia, comum, redonda, tamanho médio, com peso unitário de 7 a 10 kg; com polpa vermelha e presença de sementes; frutas firmes e maduras, não apresentar defeitos como podridão, passado, amassado, ferido, oco, imaturo, queimado de sol grave, deformação grave ou polpa branca, isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que a tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
87	3.750	KG	MELÃO AMARELO Especificação Técnica: Tamanho médio, firmes e maduros, com coloração e tamanhos uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, casca isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

88	4.750	KG	<p>PÊRA WILLIAMS Especificação Técnica: Pêra Williams; com peso unitário variando de 150 a 200 gramas; formato característico, coloração da casca amarela a verde-amarelada e polpa branca; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração. Unidades íntegras e frescas, sem imperfeições, isenta de rachaduras, fermento, mancha, podridão, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 17 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
89	4.250	KG	<p>ALFACE CRESPA Especificação Técnica: Alface; Crespa, coloração verde, grau de crocância médio. Folhas íntegras, frescas com coloração e tamanho uniformes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
90	1.500	KG	<p>ALHO ROXO Especificação Técnica: Bulbos inteiros e são, ardidos, firmes, intactos, bem desenvolvidos, sem brotos, não apresentando grãos chochos ou perfurados ou manchados. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, isentos de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
91	6.250	KG	<p>BATATA INGLESA EXTRA Especificação Técnica: Batata inglesa, classe extra, de ótima qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Deve ser isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 15 do Decreto Estadual nº 12486 de 20/10/1978.</p>	XX	R\$XX	R\$XX
92	3.000	KG	<p>BRÓCOLIS NINJA EXTRA Especificação Técnica: Brócolis, ninja, classe extra. Apresentando talos curtos, de coloração verde brilhante, com flores pequenas de coloração verde médio, devem ser firmes e não devem estar amarelados. Deverá apresentar tamanhos uniformes ser isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal,</p>	XX	R\$XX	R\$XX



			odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12486 de 20/10/1978.			
93	4.250	KG	CEBOLA EXTRA Especificação Técnica: classe extra, unidades médias, íntegras e frescas; isenta de brotos com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que as tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes.	XX	R\$XX	R\$XX
94	4.250	KG	CENOURA EXTRA Especificação Técnica: Classe, extra, íntegras, frescas e limpas, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que a tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 15 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
95	4.125	KG	COUVE MANTEIGA EXTRA Especificação Técnica: Classe extra, folhas íntegras, frescas, na cor verde e nervura branca esverdeada; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, não apresentar os defeitos como: fermento e podridão. Devem apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isenta de impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que a tornem impróprias para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 13 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
96	1.250	KG	MANDIOQUINHA EXTRA Especificação Técnica: Firmes e maduras, não pegajosas e com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições, isenta de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor, estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 15 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
97	3.250	KG	PEPINO EXTRA Especificação Técnica: Unidades íntegras e frescas, com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve	XX	R\$XX	R\$XX





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

			atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.			
98	4.375	KG	REPOLHO VERDE Especificação Técnica: Repolho, verde, cabeça achatada, coloração da folha verde claro, com formação da folha lisa. Unidades frescas e firmes, não apresentar os defeitos como: ferimento, podridão, dano por praga, isenta de impurezas, sujidades e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 13 Do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
99	7.500	KG	TOMATE EXTRA Especificação Técnica: Tomate, extra, grau médio de amadurecimento, íntegros e frescos com coloração e tamanho uniformes com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem imperfeições; isento de rachaduras, impurezas, sujidades, fungos, larvas, parasitas e outras substâncias que o tornem impróprios para o consumo e estoque. Livre de umidade externa anormal, odor, sabor estranhos e resíduos de fertilizantes. Deve atender as especificações técnicas da NTA 14 do Decreto estadual nº 12.486 de 20/10/1978.	XX	R\$XX	R\$XX
100	7.500	DÚZIA	OVO DE GALINHA BRANCO, TIPO 1 EXTRA, CLASSE A Especificação Técnica: Ovo de galinha, branco, tipo 1 extra, classe A. A casca deve se apresentar limpa, íntegra, sem deformações. Clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas. Gemas translúcidas, consistentes, centralizadas e sem desenvolvimento do gérme. Com peso mínimo de 60g por unidade. Os ovos devem ser acondicionados em caixas padrões, indicando nas testeiras o grupo, a classe e o tipo contidos, com data de validade e aviário de origem, com registro no SIM, SIF ou CISPOA. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Devendo estar de acordo com as legislações vigentes. Apresentando validade mínima de 20 dias a partir da entrega. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA.	XX	R\$XX	R\$XX

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$

Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos

Declaramos, sob as penas da Lei, que o(s) produto(s) ofertado(s) atende(m) plenamente o descritivo bem como as normas técnicas pertinentes.

Declaramos que os preços ofertados correspondem ao do mercado.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls. _____

Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (Edital).

Declaramos que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado, bem como tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

Declaramos que a execução será realizada em conformidade com o estabelecido no Edital e seus Anexos.

Declaramos que conhecemos todas as condições do Edital e seus Anexos e sujeitamo-nos ao seu fiel cumprimento.

Declaramos que a proposta foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo não foi informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato.

Declaramos que não tentamos influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação, e que o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado à administração antes da abertura oficial da proposta, tampouco que recebi informações nesse sentido da administração.

(Cidade) _____ de _____ de 2023.

Assinatura do representante legal

CARIMBO
DA
EMPRESA





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAHU

"Fundada em 15 de agosto de 1853"

Secretaria de Economia e Finanças

Departamento de Licitações e Contratos

Fls.

ANEXO VI TERMO DE RECEBIMENTO ou RECUSA DO OBJETO LICITADO

PROCESSO N.º 6309-PG/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PONTO A PONTO NAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE DE ENSINO.

Sim Não

() () – O(s) objeto(s) entregue(s) confere(m) com o descritivo exigido.

() () – O(s) objeto(s) entregue(s) está(ão) em conformidade com as normas legais.

() () – O(s) objeto(s) foi(ram) entregue(s) no prazo estabelecido.

() () – O(s) objeto(s) foi(ram) entregue(s) na(s) quantidade(s) requisitada.

Declaro que nos termos acima descritos o(s) item(s) estão em _____, com o requisitado.

Obs: _____

_____.

Jahu _____ de _____ de 2023.

Fiscal do Contrato

