



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2025 – PROCESSO Nº 1402/2025

REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Higiene e Saúde; Secretaria Municipal de Educação e Cultura; Secretaria Municipal de Promoção Social e Demais Secretarias.

OBJETO: PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA MERENDA, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS, HORTIFRUTIGRANJEIROS E AÇOUGUE, COM ENTREGA FRACIONADA PONTO A PONTO, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE HIGIENE E SAÚDE, SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA, SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO SOCIAL E DEMAIS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE JUQUITIBA.

TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE

MODO DE DISPUTA: ABERTO

A Prefeitura do Município de Juquitiba, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com critério de julgamento menor preço por lote, que será regida pela Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem as disposições da Lei Complementar nº 123 de 2006, Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, Instrução Normativa nº 73 de 30 de setembro de 2022 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie e do disposto no presente edital. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 09/05/2025 às 8h00min

ENCERRAMENTO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 21/05/2025 às 8h30min.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 21/05/2025 às 9h00min.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 21/05/2025 às 9h30min.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

LOCAL: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL <http://www.bll.org.br>

INFORMAÇÕES: Prefeitura Municipal de Juquitiba, Rua Jorge Victor Vieira, nº 63, Centro, Juquitiba/SP, CEP 06950-000, Fone (11) 46814311, e-mail licitacao@juquitiba.sp.gov.br

DO OBJETO

Tem por objeto do presente edital de Pregão Eletrônico para o Registro de Preços para a eventual Aquisição de insumos para merenda, gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e açougue, com entrega fracionada ponto a ponto, para atender as demandas da secretaria municipal de higiene e saúde; secretaria municipal de educação e cultura; secretaria municipal de promoção social e demais secretarias do município de Juquitiba, conforme quantidade e especificações do ANEXO 01 deste Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases através do Sistema BLL Compras (licitações) da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil. A utilização do sistema de pregão eletrônico da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil está consubstanciada no § 2º e 3º da Instrução Normativa nº 73/22.

1.2. O sistema de pregão eletrônico, BLL Compras, da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil é realizado por meio da internet, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação em todas as suas fases.

2. CREDENCIAMENTO, CADASTRO E ABERTURA DA PROPOSTA

2.1. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos no presente Edital para o credenciamento junto ao provedor do sistema para participação da licitação, bem como o cadastramento e a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, junto com o ANEXO 05.

3.2. Não poderão participar nesta licitação as empresas:

3.2.1. que não atenda todas às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.2.2. proibidas de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.2.3. estrangeiros, que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.2.4. enquadradas nas disposições no artigo 9º, §1º da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores, ou ainda, que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;

3.3. O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão. Para isso, os interessados deverão cadastrar-se previamente na Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – (041) 3042-9909, de acordo com o ANEXO 05.

3.4. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto no edital, e deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Termo de Credenciamento (instrumento particular de mandato), declarando cumprir as exigências do Edital, bem como outorgando poderes específicos de sua representação (direta ou indireta) no pregão, conforme modelo do ANEXO 05.

b) Inserção no sistema do valor inicial do objeto licitado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1. O certame será conduzido pelo pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) Abrir as propostas de preços;
- d) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) Desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço por lote;
- g) Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) Declarar o vencedor;
- i) Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) Elaborar a ata da sessão com o auxílio eletrônico;
- k) Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;

5. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL

5.1. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do Termo de Credenciamento, com firma reconhecida, operador devidamente habilitado pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: blcompras.com.

5.2. A licitante deverá manifestar em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

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

5.4. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil;

5.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

5.6. O credenciamento do fornecedor 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 eletrônico.

6. DA PARTICIPAÇÃO

6.1. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante do licitante credenciado e subsequente cadastramento da proposta inicial de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

6.2. 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.

6.3. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida com a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil pelo telefone: (41) 3097-4600 ou e-mail: contato@bll.org.br.

6.4. 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.

6.5. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

7.1. Após a divulgação do edital de licitação, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

7.2. O licitante declarará, em campo próprio do sistema, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei nº 14.133/21, o cumprimento dos requisitos para habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital de licitação.

7.3. A falsidade da declaração de que trata o item 7.2 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/21.

7.4. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

7.6. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo, conforme o critério de julgamento adotado neste edital, quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

7.7. O valor final mínimo ou percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

7.7.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço por lote; e

7.7.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

7.8. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 7.7 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

7.9. A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA

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

8.1.1. Valor Unitário, com no máximo duas casas decimais após a vírgula;

8.1.2. Marca e/ou Nome do Fabricante (no que couber);

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

8.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

8.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, só será permitida alteração sob alegação de erro, quando este for visivelmente discrepante (por exemplo erro no lance ofertado)

8.4.1. Considerando a instabilidade da Plataforma, não será de responsabilidade da Pregoeira e Equipe de Apoio, o cancelamento do lance ofertado em tempo hábil.

8.5. São vedadas propostas para um mesmo item/lote formuladas por estabelecimentos distintos de uma mesma licitante (disputa entre matriz e filial ou entre filiais, ou sócios em comum, por exemplo). O descumprimento implicará a desclassificação de ambas as proponentes.

8.6. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital;

8.7. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

8.8. O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas no ANEXO 01;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

8.9. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão;

8.10. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista nos itens;

9. DA ABERTURA DA SESSÃO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

9.2. Será desclassificada a proposta eletrônica que identifique o licitante.

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

9.2.2. Será desclassificada a proposta da licitante não considerada, nos termos da Lei, Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual nos lotes reservados.

9.3. A não desclassificação da proposta conforme item 9.2 não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de julgamento.

9.4. A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento, em relação à proposta mais bem classificada.

9.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes, vedada outra forma de comunicação.

9.6. Para julgamento será adotado o critério de MENOR PREÇO POR LOTE.

10. INÍCIO DA FASE COMPETITIVA

10.1. Iniciada a fase competitiva, observado o modo de disputa adotado neste edital, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

10.2. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

10.3. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

10.4. Observado o item 10.3, o licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecuível.

10.5. A(o) Pregoeira(o) e Equipe de Apoio, poderá durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema.

10.6. Eventual exclusão de proposta do licitante, de que trata o item 10.5, implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

10.7. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do melhor lance registrado, vedada a identificação do licitante.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

11. MODO DE DISPUTA

11.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

11.2. Após a abertura do item colocado em disputa, a fase de lances terá duração de 10 (dez) minutos. Após esse período, o sistema encerrará a competição caso nenhum lance seja apresentado dentro do intervalo de 2 (dois) minutos.

11.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

11.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, o sistema encerrará automaticamente a etapa de lances.

11.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a(o) Pregoeira(o), auxiliada(o) pela Equipe de Apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital, para a definição das demais colocações.

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

11.7. Encerrada a etapa de que trata o item anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances.

11.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 10,00 (dez reais), podendo ser alterado durante a sessão pública. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 3 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

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

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

12. DESCONEXÃO DO SISTEMA NA ETAPA DE LANCES

12.1. Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública, e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

12.2. Caso a desconexão do sistema eletrônico persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos para o órgão ou a entidade promotora da licitação, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

13. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

13.1. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, nos itens de Cota Principal.

13.2. 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, se esta for empresa de maior porte, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

13.3. A mais bem 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 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

13.4. 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 item anterior.

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

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

13.7. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133/21, nesta ordem:

I. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

II. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

III. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

IV. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade.

13.8. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I. Empresas estabelecidas no Município;

II. Empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

III. Empresas brasileiras.

IV. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

V. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

13.9. Os documentos comprobatórios elencados nos itens 13.7 e 13.8, referentes aos critérios de desempate, deverão ser enviados pelos licitantes, no prazo de 30 (trinta) minutos, contados a partir da solicitação pela(o) Pregoeira(o), sob pena de desistência do desempate.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

14. DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA/VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE DA PROPOSTA

14.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a(o) Pregoeira(o), realizará a verificação da conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço ou maior desconto final em relação ao estimado, conforme definido no edital.

14.2. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido, a(o) Pregoeira(o), poderá negociar condições mais vantajosas.

14.3. Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação.

14.4. A negociação será realizada por meio de sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

14.5. Concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo.

14.6. Após a negociação do preço, a(o) Pregoeira(o) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

14.7. Fica estabelecido o prazo de 30 (trinta) minutos, contado da solicitação da(o) Pregoeira(o) para envio, exclusivamente por meio do sistema, da proposta adequada ao último lance ofertado, conforme ANEXO 04 do Edital, e, se necessário, dos documentos complementares a proposta, podendo esse prazo ser prorrogado por igual período, sob pena de desclassificação.

14.8. A prorrogação de que trata o item anterior, poderá ocorrer nas seguintes situações:

14.8.1. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pela(o) Pregoeira(o).

14.8.2. De ofício, a critério da(o) Pregoeira(o), quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade.

14.9. Será desclassificada a proposta vencedora que:

14.9.1. Contiver vícios insanáveis;

14.9.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

14.9.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido no edital;

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

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

14.9.6. Não conter a marca e/ou nome do fabricante (quando obrigatório).

14.10. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

14.11. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência da(o) Pregoeira(o), que comprove:

14.11.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

14.11.2. Inexistir custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

14.13. Encerrada a fase de julgamento, após a verificação de conformidade da proposta, a(o) Pregoeira(o), verificará a documentação de habilitação do licitante conforme disposições do edital.

15. DA FASE DE HABILITAÇÃO

15.1. Para habilitação dos licitantes, serão exigidos os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/21.

15.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

15.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos de dispostos no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

15.3.1. A empresa deverá ter representante legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativamente e judicialmente.

15.4. DA VISITA TÉCNICA

a) Termo de vistoria técnica: Fornecido pela Prefeitura Municipal de Juquitiba, conforme modelo do **Anexo 09**, comprovando que o(s) profissional(is) da licitante, devidamente indicado(s), vistoriou(aram) os locais onde serão realizados os serviços/entregue os produtos, dirimindo todas as dúvidas com relação às questões técnicas relativas à logística, infraestruturas e ao escopo das especificações do objeto, tomando ciência de todas as informações e condições necessárias à correta elaboração da proposta para execução do objeto licitado.

a.1) A licitante deverá realizar vistoria técnica junto aos pontos de entrega da Prefeitura Municipal de Juquitiba, de forma a obter detalhes logístico e peculiaridades das unidades que receberão os produtos.

a.2) A vistoria deverá ser agendada durante o período compreendido entre a data de publicação deste Edital e 1 (um) dia útil antes da data prevista para a abertura das propostas, entre os horários das 09h00min às 11h00min, e das 14h00min às 16h00min horas, contatando **o departamento de licitações** através do telefone (11) 4681.4311, ou pelo e-mail licitacao@juquitiba.sp.org.br.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

b) Em virtude do declínio da visita técnica deverá ser apresentada **Declaração de Responsabilidade**, devidamente assinada pelo representante legal da empresa **Anexo 09.1**.

15.5. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor, conforme inciso II do Art. 63 da Lei nº 14.133/21.

15.6. Os documentos exigidos para habilitação (ANEXO II e III) deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 30 (trinta) minutos, após solicitação pela Pregoeira, prorrogável por igual período, nas situações elencadas nos itens 14.8.1 e 14.8.2, sob pena de inabilitação.

15.7. Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

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

15.8. A verificação pela(o) Pregoeira(o) em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

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

15.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a(o) Pregoeira(o) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, observado o prazo disposto no item 14.7.

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

15.12. Se o envio da documentação ocorrer a partir de sistema informatizado prevendo acesso por meio de chave de identificação e senha do interessado, presume-se a devida segurança quanto à autenticidade e autoria, sendo desnecessário o envio de documentos assinados digitalmente com padrão ICP-Brasil.

15.13. Os documentos para fins de habilitação deverão ser apresentados em formato digital, preferencialmente autenticados digitalmente, constando o selo digital com a indicação do sítio eletrônico para a verificação da veracidade das informações, nos termos da Lei Federal nº 8.935/94.

15.14. Quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital, a comprovação das informações será realizada mediante a apresentação dos documentos originais não digitais.

15.15. Os documentos apresentados digitalmente são de responsabilidade do interessado, que responderá nos termos da legislação civil, penal e administrativa por eventuais inconsistências ou fraudes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

15.16. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos exigidos no edital.

15.17. A não inserção dos documentos, no prazo de que trata o item 15.5 acarretará a imediata inabilitação do licitante.

15.18. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados deverão referir-se ao mesmo CNPJ constante no cadastro da plataforma da BLL, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

16. DO SANEAMENTO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

16.1. A(o) Pregoeira(o) e Equipe de Apoio, poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação, observado o disposto no art. 55 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

16.2. A(o) Pregoeira e Equipe de Apoio, poderá, na análise dos documentos de habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.

16.3. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que tratam os itens 16.1 e 16.2, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

17. DOS RECURSOS

17.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, ou seja, de 15 (quinze) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

17.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

17.3. Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, em campo próprio no sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data da divulgação da interposição do recurso, diretamente no sistema, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

17.6. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não possam ser aproveitados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

18. DAS AMOSTRAS E FICHA TÉCNICA

18.1. A Licitante autora do menor preço deverá entregar as amostras de cada item (quando for o caso), nos termos indicados no anexo 01, a contar da data de realização da sessão em que foram declaradas vencedoras, juntamente com a documentação técnica do mesmo anexo.

13

19. DA FASE DE HOMOLOGAÇÃO

19.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133/21.

20. DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DE CONTRATO OU DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1. Após a homologação, o licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato ou a ata de registro de preços, ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

20.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

20.3. Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação ou a ata de registro de preços, ou instrumento equivalente, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

20.4. Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 19.3, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

20.4.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço ou inferior ao desconto do adjudicatário.

20.4.2. Adjudicar e celebrar a contratação das condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

20.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido conforme item 19.1 caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

21. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

21.1. A detentora deverá cumprir integralmente o disposto neste edital e, ainda:

21.2. Executar o bem licitado (conforme especificações e quantidades contidas nas Autorizações de Fornecimento/pedido de compras), sendo que a execução deverá ser realizada em consonância com o especificado no ANEXO 01 deste Edital.

14

22. DO CANCELAMENTO DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1. Assegurado o contraditório e a ampla defesa, a empresa detentora terá seu Registro de Preços cancelado quando:

22.1.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

22.1.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

22.1.3. Não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente da ata, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

22.1.4. Sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/21.

22.2. O cancelamento do registro de preços também poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

I. Por razão de interesse público; ou

II. A pedido do fornecedor.

22.3. Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata.

22.4. Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades da Prefeitura Municipal de Juquitiba, por meio da emissão de Autorização de Fornecimento/pedido de Compras.

23. DO PRAZO, LOCAL DE ENTREGA E VIGÊNCIA DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.1. O prazo, quantidades, entrega e vigência da Ata de Registro de Preços será conforme ANEXO 01 – MEMORIAL DESCRITIVO.

23.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer reajuste, repactuação e revisão nas hipóteses legais.

24. DO PAGAMENTO

24.1. Os pagamentos serão procedidos com base em medição mensal a ser apresentada a Secretaria de Assistência Social.

a) O valor de cada medição será apurado em função das quantidades requisitadas sobre os quais serão apurados os respectivos preços unitários contratados.

b) O pagamento será efetuado em até 05 (cinco) dias após efetiva entrega do objeto e da apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada por pessoa responsável pelo recebimento.

24.2. Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, esta será devolvida à Contratada para correção, e o prazo de pagamento recontado após apresentação da Nota Fiscal/Fatura válida.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

24.3. Os pedidos de compras serão feitos através de e-mails dos fornecedores cadastrados no sistema da prefeitura pelos e-mails e, entendido que não é necessário a confirmação do recebimento para aceite de que o pedido foi efetuado, pois é de responsabilidade do fornecedor manter seus dados atualizados, bem como checar as correspondências eletrônicas, contando-se o prazo de entrega a partir da data de envio do e-mail.

25. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

25.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o Fornecedor que:

- a) Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e Contratos ou Instrumentos Equivalentes dela derivados que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- b) Der causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços e Contratos ou Instrumentos Equivalentes dela derivados;
- c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) Não celebrar a Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para sua celebração, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- g) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou execução da Ata de Registro de Preços e Contratos ou Instrumentos Equivalentes dela derivados;
- h) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços e Contratos ou Instrumentos Equivalentes dela derivados;
- i) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- j) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- k) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

25.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

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

25.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);

25.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)

25.2.4. Multa:

a) Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

b) Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços, no caso de inexecução total do objeto;

25.3. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração (art. 156, §9º)

25.4. Todas as sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

a) Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

b) Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração ao Fornecedor, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

c) Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

25.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

a) A natureza e a gravidade da infração cometida;

b) As peculiaridades do caso concreto;

c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) Os danos que dela provierem para a Administração;

e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

25.8. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Fornecedor, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

25.9. A Administração deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

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

25.11. Os débitos do Fornecedor para com a Administração, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo fornecimento ou de outros contratos administrativos que o fornecedor possua com o mesmo órgão ora contratante.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

26. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

26.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública.

26.2. As impugnações e/ou pedido de esclarecimento poderão ser realizados por meio eletrônico, através de campo próprio na plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil ou através de envio no e-mail: licitacao@juquitiba.sp.gov.br

26.3. A(o) Pregoeira(o) responderá aos pedidos de esclarecimento e/ou impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital de licitação e seus anexos.

26.4. As impugnações e/ou pedidos de esclarecimentos não possui efeito suspensivo dos prazos previstos no certame.

26.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela(o) Pregoeira(o), nos autos do processo de licitação.

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

26.7. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do órgão ou da entidade promotora da licitação e no sistema, e vincularão os participantes e a Administração.

27. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

27.1. A autoridade superior poderá revogar o procedimento licitatório por motivo de conveniência e oportunidade, e deverá anular por ilegalidade insanável, de ofício ou por convocação de terceiros, assegurada a prévia manifestação dos interessados.

27.2. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

27.3. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

27.4. Na hipótese da ilegalidade de que trata o caput ser constatada durante a execução contratual, aplica-se o disposto no art. 147 da Lei nº 14.133/21.

28. DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1. Será divulgada ata de sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

28.5. O edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no site da Municipalidade no endereço eletrônico www.juquitiba.sp.gov.br e na plataforma da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil no endereço eletrônico: bllcompras.com.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

28.6. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

28.7. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

28.8. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo (a) pregoeiro (a), sob pena de desclassificação/inabilitação.

28.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

28.10. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que resguardados os interesses da administração (princípio de ampliação da disputa e interesse público).

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

28.12. A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

28.13. Não cabe à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.

28.14. Para dirimir quaisquer dúvidas ou conflitos oriundos da presente ata as partes desde já elegem o foro da Comarca de Itapeverica da Serra, Estado de São Paulo, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja

28.15. A(o) pregoeira(o) e sua Equipe de Apoio, atenderá(ão) aos interessados no horário de 9hs às 16hs, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, por correio eletrônico: licitacao@juquitiba.sp.gov.br; ou ainda, pessoalmente e por escrito, no Departamento de Licitações, localizado à Rua Jorge Victor Vieira, nº 63, Centro, Juquitiba/SP, para maiores esclarecimentos.

28.16. A documentação apresentada para fins de habilitação da empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

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

28.18. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo (a) pregoeiro (a), nos termos da legislação pertinente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

28.19. Eventuais modificações no edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não comprometer a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

28.20. Ficam os Licitantes devidamente cientificados de que todos os atos praticados após a sessão de abertura dos envelopes, tais como intimação para apresentação de recursos e publicação de atas estarão disponíveis no site da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (Plataforma BLL) junto a todos os dados referentes ao certame, contando-se os prazos a partir da data de inserção do documento no site da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (Plataforma BLL). Devendo o licitante acompanhar com atenção o andamento do certame na Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil (Plataforma BLL) evitando-se assim prejuízos tais como perda de prazos.

28.21. Os preços cotados pela empresa vencedora não poderão ultrapassar os preços unitários estimados pela Administração.

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

- (i)** Anexo 01 – do folheto descritivo / termo de referência
- (ii)** Anexo 02 – documentos necessários para habilitação e para assinatura do contrato
- (iii)** Anexo 03 – modelo de declaração
- (iv)** Anexo 04 – carta proposta
- (v)** Anexo 05 – termo de adesão ao sistema de pregão eletrônico da bolsa de licitações e leilões do brasil
- (vi)** Anexo 06 – termo de adesão ao sistema BLL compras da bolsa de licitações e leilões do brasil (licitante) Anexo 06.1 – custo pela utilização do sistema – somente para o fornecedor vencedor
- (vii)** Anexo 07 – minuta da ata de registro de preços
- (viii)** Anexo 08 – formulários dados cadastrais
- (ix)** Anexo 09 – termo de visita técnica
- (x)** Anexo 09.1 – declaração de responsabilidade - visita técnica

Prefeitura de Juquitiba 30 de abril de 2025.

WILLIANS SOARES RODRIGUES

Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ANEXO 01 – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 02/2025

20

1. DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por **OBJETO** o Registro de Preços para a eventual Aquisição de insumos para merenda, gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e açougue, com entrega fracionada ponto a ponto, para atender as demandas da secretaria municipal de higiene e saúde; secretaria municipal de educação e cultura; secretaria municipal de promoção social e demais secretarias do município de Juquitiba, conforme quantidade e especificações deste ANEXO.

1.2 Optou-se pelo Sistema registro de Preços, fundamentada na Art. 82 e inciso III e V da Lei 14.133/2021, uma vez que convém a Prefeitura Municipal de Juquitiba a entrega parcelada do objeto, de acordo com a efetivação das necessidades previstas.

1.3 Os quantitativos definidos da aquisição inicial serão indicados pelo CONTRATANTE à época da emissão de ordem de compras podendo sofrer alterações, para mais, em razão de aumento da demanda.

1.4 Os produtos listados neste Edital serão adquiridos de acordo com o especificado no Termo de Referência desta licitação, e de acordo com a necessidade da Prefeitura de Juquitiba. Sendo que, não necessariamente serão adquiridos em sua totalidade, pois, os mesmos encontram-se em quantidades estimadas, não constituindo sob hipótese alguma, garantia de faturamento, por isso a Prefeitura não se responsabilizará por prejuízos financeiros e não cabendo por parte do licitante qualquer recurso sob alegação da expectativa da compra.

1.5 A empresa proponente, por meio de funcionário autorizado realizará visita técnica aos locais de entrega onde terá conhecimento de como deverá proceder no ato das entregas bem como avaliar as condições de recebimento, espaço físico para descarregamento dos produtos, podendo assim calcular os custos da logística e garantindo o atendimento de qualidade;

1.6 visita técnica poderá ser realizada até a data de publicação deste Edital e 1 (um) dia útil antes da data prevista para a abertura das propostas a qual será previamente agendada através dos endereço eletrônicos e-mail licitacao@juquitiba.sp.gov.br, de segunda a sexta-feira, das 8 às 17 horas, através do telefone (11) 4681-4311, para que possamos estar disponibilizando um servidor responsável pelo acompanhamento da vistoria nos pontos de entrega.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O objeto da contratação consiste na aquisição de gêneros alimentícios variados, perecíveis e não perecíveis (hortifrutigranjeiros, açougue, estocáveis, entre outros), para consumo regular e essencial nas atividades desenvolvidas, entre outras:



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

- a) Pelas unidades escolares municipais, em apoio ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais programas educacionais;
- b) Pelas unidades de saúde, no preparo de dietas hospitalares e refeições para pacientes e servidores;
- c) Pelas unidades socioassistenciais, em ações sociais, programas de acolhimento e segurança alimentar.

2.2. Trata-se, portanto, de bens comuns, conforme definição do art. 6º, inciso XXII, da Lei nº 14.133/2021, cuja especificação é usual no mercado, com padrões de qualidade claramente definidos por normas técnicas e regulamentos sanitários.

2.3. A adoção da modalidade pregão, na forma eletrônica, encontra respaldo legal no artigo 28, §4º, da Lei nº 14.133/2021, que obriga o uso do pregão eletrônico para a aquisição de bens e serviços comuns, exceto em casos de comprovada inviabilidade técnica ou operacional.

2.4. Além disso, o Decreto Federal nº 10.024/2019, que regulamenta o pregão eletrônico no âmbito da Administração Pública, amplia os benefícios da disputa remota, tais como: Ampliação da competitividade, ao permitir a participação de fornecedores de qualquer localidade;

- a) Economia aos cofres públicos, mediante a obtenção de melhores preços por meio de lances sucessivos;
- b) Transparência e controle social, com plena rastreabilidade dos atos praticados no sistema eletrônico;
- c) Redução de custos operacionais e maior eficiência na tramitação do certame.

2.5. A contratação será realizada por meio de Ata de Registro de Preços, com entregas fracionadas ponto a ponto, diretamente nos locais indicados pelas secretarias demandantes, de forma a:

- a) Garantir o abastecimento contínuo e conforme demanda real de consumo;
- b) Evitar perdas e desperdícios, especialmente de itens perecíveis;
- c) Racionalizar o armazenamento e controle de estoque das unidades;
- d) Viabilizar o atendimento simultâneo a diversas secretarias, com efetividade logística.

2.6. A medida visa atender, de forma integrada, demandas de políticas públicas educacionais, assistenciais e de saúde, alinhadas com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), em especial:

- ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável);
- ODS 3 (Saúde e Bem-Estar);
- ODS 4 (Educação de Qualidade);
- ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis).

2.7. Trata-se, portanto, de procedimento essencial para assegurar a continuidade de serviços públicos estratégicos e sensíveis à população, principalmente aos grupos em situação de vulnerabilidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

2.8. A adoção de lotes na presente licitação justifica-se em razão da **ampla extensão territorial do Município de Juquitiba**, com 520km² (quinhentos e vinte quilômetros quadrados), e cerca de 2.100km (dois mil e cem quilômetros) de estradas vicinais, caracterizado por áreas urbanas e rurais de difícil acesso e grande dispersão geográfica entre as unidades administrativas. A fragmentação da contratação por lotes visa assegurar a **eficiência logística na entrega ponto a ponto**, respeitando a realidade local e as especificidades operacionais dos serviços públicos.

2.9. Atualmente, o município conta com **diversas escolas municipais, unidades básicas de saúde, programas de atenção domiciliar e equipamentos públicos diversos** distribuídos em diferentes regiões do território. Tal configuração dificulta a operacionalização logística centralizada e impõe elevados custos e riscos de atraso caso não haja divisão adequada por região, tipo de insumo ou grupo de consumo.

2.10. Além disso, a divisão por lotes possibilita a **ampliação da competitividade**, permitindo a participação de fornecedores especializados em segmentos específicos (como gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros ou carne), ou que atuem em regiões determinadas do território, estimulando a participação de micro e pequenas empresas locais ou regionais, em observância ao art. 11 da Lei Complementar nº 123/2006.

2.11. Dessa forma, a adoção de lotes configura-se como **medida técnica e economicamente vantajosa**, que busca assegurar:

- Melhor gestão da logística de entregas;
- Atendimento pontual e contínuo às unidades administrativas descentralizadas;
- Redução de perdas e desperdícios;
- Atendimento a fornecedores com capacidade regional;
- Adoção de critérios de sustentabilidade e racionalidade administrativa.

2.12. Portanto, a fragmentação em lotes é essencial para a **viabilização das entregas fracionadas e periódicas ponto a ponto**, considerando a extensão territorial do município, o número e a dispersão geográfica das escolas, unidades de saúde e demais equipamentos públicos usuários dos bens ora licitados.

2.13. Diante do exposto, justifica-se plenamente a adoção da modalidade Pregão Eletrônico, com sistema de registro de preços e entrega fracionada, para a contratação de eventual fornecimento de gêneros alimentícios e insumos de merenda, hortifrutigranjeiros e carnes, atendendo aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, nos termos da legislação vigente.

2.14. O registro de preço dos produtos de gêneros alimentícios (estocáveis, açougue e hortifrutigranjeiros) atenderão as necessidades das Escolas e Secretarias Municipais de Juquitiba, durante o período de 12 (doze) meses e suprirá as demandas existentes, de acordo como forem sendo requisitadas, não necessitando da reserva orçamentaria da sua totalidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

3.1. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E ORIGEM ANIMAL (CARNES)

LOTE 01 - BOVINOS			
ITEM	QTD	UND	LOTE 01 - COMPOSTO POR 13 ITENS
1	16.440	KG	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO/COXÃO-MOLE/ COXÃO-DURO EM CUBOS/ISCAS IQF - Os cubos devem ser congelados individualmente (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados de verão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Processo: Refile equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos/iscas com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. EMBALAGEM PRIMÁRIA em sacos plásticos de polietileno e baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com até 2 kg. PRAZO DE VALIDADE mínimo de 12 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar em temperatura e até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg.
2	17.050	KG	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO MOÍDO Congelada ou resfriada, carne bovina extralimpa na forma moída e congelada. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termos soldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de no mínimo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 5%;
3	3.000	KG	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO MOÍDO LEVEMENTE TEMPERADA IQF Carne bovina in natura patinho moído levemente temperada em cubos/iscas com temperos naturais contendo páprica doce, aipo marrom, colágeno hidrolisado, tomate, cebola, salsa, cebolinha, alecrim, orégano, tomilho em flocos, com cortes aproximadamente 3x3, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Processo: refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, moída em discos de 5 a 10mm com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. EMBALAGEM PRIMÁRIA sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de no mínimo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 20 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 5%;
4	15.640	KG	CARNE BOVINA IN NATURA COXÃO DURO/PATINHO EM ISCAS/CUBOS CONGELADA OU RESFRIADA Carne bovina, "in natura". As iscas/cubos devem ser congeladas à -12º C. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

			alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacote de 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura: máximo 10%; Proteína mínima 20%. VALIDADE: Mínimo de 12 meses. Apresentação: Amostra e Relatório de Registro no Ministério da Agricultura.
5	5.300	KG	CARNE BOVINA FORMATADA DE 15 A 25 GRAMAS IQF Carne Bovina moída in natura, em formato de Almôndega enriquecida com ora-pro-nóbis contendo 15 gramas a 25 gramas congelada IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, almondega firme, não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. A carne moída deverá estar isenta de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 10%. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Embalagem Primaria de no mínimo 2 kg. Embalagem Secundaria até 16kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente.
6	3.400	KG	BOLINHO DE CARNE BOVINA IQF Ingredientes: Água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, carne bovina moída, proteína de soja, cebola, salsa, sal, alho, óleo, molho inglês e caldo de carne - pesando aproximadamente 30grs. a 40grs cada bolinho, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF). As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação de lote data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à -12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 1k a 2 kg.
7	3.200	KG	CARNE BOVINA IN NATURA EM BIFE – COXÃO DURO/COXÃO MOLE/ PATINHO Carne bovina, “in natura”. Em BIFE de 70 gramas devem ser congeladas à -12°C, toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacotes de no mínimo 1 kg. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação nutricional aproximada: gordura máximo de 10%; proteína mínimo 20%. Validade: mínimo de 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.
8	300	KG	FÍGADO BOVINO EM BIFE Produto obtido através do corte fígado, de boa qualidade, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, provenientes de animais sadios, abatidos sob supervisão veterinária do Serviço de Inspeção Federal (SIF). O fígado deverá ser proveniente de machos da espécie bovina, submetidos ao congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360),



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

			aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: pacotes de no mínimo 1 kg. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação nutricional aproximada: gordura máximo de 10%; proteína mínimo 20%. Validade: mínimo de 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.
9	1.000	KG	LAGARTO BOVINO EM PEÇA Carne bovina "in natura". As peças devem ser congeladas à -12°C. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal, deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno/nylon atóxico, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com vedação, termossoldada, sem perfurações ou vazamentos. Peso líquido: Peças de 1 a 2 kg. Embalagem Secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Informação Nutricional aproximada: Gordura máximo 10%; Proteína mínima 20%. Validade: Mínimo 12 meses. Apresentação: amostra e relatório de registro no Ministério da Agricultura.
10	1.000	KG	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE BOVINO IQF Recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gorduras totais (máx.): 6 embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.
LOTE 02 - PEIXES			
ITEM	QTD	UND	LOTE 02 - COMPOSTO POR 04 ITENS
1	4.000	KG	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA IQF Filé de tilápia em iscas, peixe de água doce, brancos, íntegros, limpos, sem resíduos de vísceras, submetido ao empanamento através de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e corante natural de urucum e outros ingredientes desde que permitidos por lei, submetidos ao processo de congelamento rápido e individual, armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PEBD impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento: 700 a 2,500 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada e feita arquear para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg.
2	11.350	KG	FILE DE PESCADA CONGELADA File de pescada congelada de superfície limpa, musculatura firme e íntegra ausência de odor amoniacal e ranço, com cor, odor, sabor e textura característica da espécie. Embalagem: saco plástico contendo entre até 2 kg. VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA do produto deverá ser, em sacos plásticos atóxicos, resistentes e lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de kg (um quilograma) até 05 kg (cinco quilogramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10 kg
3	10.600	KG	FILE DE MERLUZA CONGELADA Filé de merluza de consistência firme, não amolecida nem pegajosa. Sem pele e sem osso em files de 100 a 150g, com cor, odor, sabor e textura característica da espécie. EMBALAGEM: saco plástico contendo até 2 kg. VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação a -18°C. EMBALAGEM PRIMÁRIA do produto deverá



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

			ser, em sacos plásticos atóxicos, resistentes e lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de 01 kg (um quilograma) até 05 kg (cinco quilogramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10 kg.
4	7.000	KG	FILÉ DE TILÁPIA De 1ª qualidade, congelado, sem pele, sem espinha, com 110 gr a 150 gr cada. Embalagem plástica flexível, transparente, atóxica, selada a quente, com peso de até 2 kg do produto, contendo identificação, procedência, informação nutricional, data de validade. A validade mínima do produto deverá ser de 03 meses da data de entrega
LOTE 03 - SUÍNOS			
ITEM	QTD	UND	LOTE 03 - COMPOSTO POR 05 ITENS
1	12.300	KG	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO EM TIRAS/ISCAS IQF Carne suína In natura, extralimpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, cortada em tiras, medindo aproximadamente 2x2x7cm cada tira, congelada IQF (congelamento rápido, individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. EMBALAGEM PRIMÁRIA: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo até 2 Kg. Nó rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/ SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24/11/2005. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente contendo 12 a 24 Kg. Com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/ SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24/11/2005.
2	5.600	KG	LOMBO SUÍNO EMPANADO Lombo resfriado fatiado, farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e piro fosfato ácido de sódio (INS 450i), emulsificante mono e de glicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i)), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, PEIXE E DERIVADOS DE LEITE*Embalagem Primária: PEBD impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento: 700 a 1 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada e feita arquear para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg.
3	1.600	KG	CARNE SUÍNA EM BIFE (BISTECA) IQF Carne suína "in natura", extralimpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, cortada em bifes, medindo aproximadamente 70 gramas, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

			órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005
4	60	KG	PERNIL SUÍNO DESOSSADO Carne suína "in natura", extralimpa, sem pele, temperos, aditivos, ossos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 10% de gorduras, inteiro, sem osso e pesando aproximadamente 5 quilos; congelada; aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 04 a 06 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005
5	60	KG	PERNIL SUÍNO COM OSSO Carne suína "in natura", extralimpa, com pele e osso, sem temperos, aditivos, cartilagens, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 10% de gorduras, inteiro, com osso e pesando aproximadamente 5 quilos; congelada; aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 04 a 06 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg. Com as seguintes informações: Nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
LOTE 04 - EMBUTIDOS			
ITEM	QTD	UND	LOTE 04 - COMPOSTO POR 05 ITENS
1	2.680	KG	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA Composta no mínimo dos seguintes ingredientes: Carne suína (pernil), água, sal, proteína de soja, podendo conter outros ingredientes permitidos por Lei. Embalagem: plástica, atóxica, resistente, em peças ovaladas com peso aproximado de até 3. VALIDADE: 90 dias em embalagem fechada, a partir da data de fabricação em temperatura de refrigeração.
2	8.700	KG	SALSICHA CONGELADA Composta de carne suína, frango, condimentos e especiarias, podendo conter outros ingredientes permitidos por lei que não descaracterizem o produto. Embutido em tripa artificial, formando gomos de 10 a 15m. Acondicionado em embalagens plásticas seladas a vácuo, contendo de 3 a 5 kg. Validade: 4 meses a temperatura de -12°C.
3	5.360	KG	LINGUIÇA TOSCANA Linguíça resfriada, transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C, composta de carne suína, adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos, EMBALAGEM PRIMÁRIA: flexível, termoformada a vácuo, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 03 da data de entrega. Cada gomo contém aproximadamente: calorias (valor energético) 146 kl, carboidratos 0g, proteínas 6,3g, gorduras totais 13g, gorduras saturadas 3,3g, fibra alimentar, sódio 458 mg.
4	1.900	KG	LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA Composta no mínimo dos seguintes ingredientes: Carne suína, temperos, condimentos, correntes e conservantes conforme a legislação em quantidade e tipos liberados pela ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Plástica, flexível, transparente, atóxica, selada a quente com peso de até 2 kg do produto que contenham especificações o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento, sem perfurações ou vazamentos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Deverá ser em caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. PRAZO DE VALIDADE:



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

			Mínimo de 06 meses. APRESENTAÇÃO: Amostra e Relatório de Registro no Ministério da Agricultura
5	600	KG	MANTA BACON DEFUMADO EM CUBOS Suíno, aspecto próprio, não amolecido ou pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades e parasitas. Embalagem de polietileno de no máximo 2 kg. Com registro no Ministério da Agricultura ou SIF, a embalagem deve conter informação nutricional, de origem e composição do produto, nome fantasia, modo de conservação, número do lote e validade conforme legislação vigente.
LOTE 05 - AVES			
ITEM	QTD	UND	LOTE 05 - COMPOSTO POR 13 ITENS
1	26.700	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Produto de 1ª qualidade. EMBALAGEM: plástica flexível, transparente, atóxica, selada a quente, com peso de até 1 kg do produto que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
2	2.600	KG	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA Carne de frango "in natura", tipo filé de coxa e sobrecoxa, congelado, sem pelo e sem osso. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem: plástica flexível, transparente, atóxica, selada a quente. Com de peso de até 1 kg do produto que contenham especificados o local de origem do produto, peso data de embalagem e data de vencimento mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Armazenamento: Armazenar a embalagem fechada congelada à temperatura de até -12° C ou mais frio. A rotulagem do produto deve estar de acordo com a legislação vigente.
3	11.130	KG	FILE DE PEITO DE FRANGO Carne de frango in natura, tipo filé de frango, congelado, sem pele. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Polietileno transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre pôr termo soldagem. Rotulagem de acordo com legislação Vigente (RDC 360), aprovada para contado direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA deve ser plástica, atóxica, resistente e transparente e a secundária de papelão e contendo entre 15 e 20 kg, etiqueta com o tipo de carne, peso, validade mínima de 12 meses.
4	23.000	KG	FILE DE FRANGO SASSAMI IQF Produto isento de ossos, pele e cartilagens, congelamento IQF. VALIDADE MÍNIMA: mínimo de 06 meses sob congelamento. EMBALAGEM PRIMÁRIA. Sacos plásticos transparentes atóxicos, termoselada, com peso líquido de no mínimo 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada. Condições de transporte: Os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente.
5	3.400	KG	EMPANADOS DE FRANGO NUGGETS Pedacos pequenos de carne de frango prensada do tipo nuggets. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada a vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de até 5kg.
6	3.700	KG	EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES Recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, PTS (proteína texturizada de soja), proteína isolada de soja, CMS (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis, milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), corante natural caramelo (INS 150a), polifosfato de sódio (INS 452i), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante ácido cítrico (INS 330) antioxidante isoacorbato de sódio (INS 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para até 3 kg de produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

			EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para até 10 kg.
7	5.150	KG	CARNE DE FRANGO FORMATADA DE 15 A 25 GRAMAS IQF Cortes de peito de frango moída in natura, em formato de Almôndega enriquecida com ora-pro-nóbis contendo 15 gramas a 25 gramas congelada IQF (congelamento rápido individual), apresentando aspecto próprio, almondega firme, não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. A carne de frango moída deverá estar isenta de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar em temperatura congelada a -18º C. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. Características físico-químicas: gordura total máxima de 10%. O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Embalagem Primária de 1 a 2kg. Embalagem Secundaria até 16kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: Nome do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Número do lote; Número de registro do produto no órgão competente; Carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente.
8	2.000	KG	FRANGO A PASSARINHO IQF Carne de frango “in natura”, contendo coxinha da asa e asa de frango, feito cortes sem ser uniformes, não contendo cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
9	400	KG	MIÚDOS DE FRANGO Miúdos (coração, moela e fígado) de frango “in natura”, não contendo cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
10	400	KG	CORAÇÃO DE FRANGO Coração de frango “in natura”, não contendo cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, exsudatos, parasitas, sujidades e qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, deverá conter no máximo 8% de gorduras, congelada IQF (congelamento rápido individual). Aspecto próprio de carne não amolecida, nem pegajosa. Validade mínima de 8 meses. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente,



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

			carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
11	1.300	KG	STEAK DE FRANGO Pedacos pequenos de carne de frango prensado do tipo Steak. Produto com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, embalagem transparente, resistente, fechada a vácuo ou com fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF/IMA), data de fabricação e validade. Embalados em pacotes de 5 kg.
12	1.600	KG	LINGUIÇA DE FRANGO Carne de frango, sal, conservador, estabilizante, especiarias naturais, realçador de sabor, antioxidante, aromatizante natural. Isento de glúten. Podendo conter outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e aprovados. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higiênico-Sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos, congelado a -12°C ou temperatura inferior. Embalagem primária: em saco plástico polietileno de baixa densidade, transparente, termossoldado, atóxico, contendo máximo 02 kg. No rótulo da embalagem deve constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005. Embalagem Secundária: Caixa de papelão resistente contendo de 12 a 24 kg, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo do SIF/SISP. Deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005.
13	500	KG	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF) Pacotes de 1 a 2 kg Bife de frango com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico; - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado em IQF - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 2 kg;- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10 kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (máx.):6 Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre pôr termo soldagem, contendo 2,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundaria: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Máximo de 12 kg.

APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E DOCUMENTOS PARA O SEGMENTO

3.1.1. Conforme autorizado pelo inciso I do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/21, o licitante deverá enviar através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante, juntamente com a sua proposta readequada, garantia no valor de **1% (um por cento)** do total estimado para a licitação, numa das modalidades previstas no § 1º do artigo 96 desse mesmo diploma legal, sob pena de desclassificação.

3.1.2. Serão solicitados ao licitante classificado no prazo de **02 (duas) horas**, o envio da proposta readequada juntamente com as **Fichas Técnicas** dos produtos ofertados de acordo conforme previsto no termo de referência, podendo ser prorrogado a igual tempo ao critério do pregoeiro após a licitante fazer a solicitação antes do prazo final com fundamentação legal.

3.1.3. A Licitante autora do menor preço deverá entregar **01 (uma) AMOSTRA** de cada item em até 05 (cinco) dias úteis a contar da data de realização da sessão em que foram declaradas vencedoras e respectivas fichas técnicas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

3.1.4. As amostras deverão estar identificadas com o nome da Empresa vencedora e o número do item (lote), bem como o número do Pregão, devendo a marca da amostra ter sido apresentada na proposta comercial.

3.1.5. Os **Documentos e Amostras** apresentadas serão analisados pela Divisão Competente a fim de conferir a compatibilidade das mesmas para com as descrições dos Anexos deste Edital.

3.1.6. Somente serão aceitas as amostras que forem totalmente compatíveis com as descrições constantes nos Anexos deste Edital.

3.1.7. A rejeição de uma ou mais **Amostras** ou/e documentos dos itens analisados invalidará o lote todo.

3.1.8. Havendo rejeição dos documentos e amostras, a licitante será desclassificada e, observada a ordem de classificação, serão convocadas as demais licitantes, com vistas à celebração da contratação.

3.1.9. A **licitante** que não apresentar ou tiver documentos e amostra rejeitada estará sujeita à aplicação das penalidades previstas em lei.

3.1.10. A licitante deverá apresentar relação de entrega das amostras em papel timbrado da empresa;

3.1.11. A licitante vencedora deverá apresentar em até **12 (doze) dias úteis**, caso solicitado, cópia autenticada ou original do **Laudo Bromatológico** expedido há menos de **12 (doze) meses**. Os **laudos** poderão ser entregues no prazo de 12 (doze) dias, só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura, Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, e quando couber: Vitaminas, Minerais, BRUX e Umidade; Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonelas, Staphylococcus aureus; Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas); Análises Sensoriais / Organolépticas :Aspecto, Cor, Odor, Sabor; Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).

3.1.12. A licitante deverá apresentar **Licença de Funcionamento e/ou Alvará Sanitário**(ou cópia autenticada), expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária, em vigência, conforme Código Sanitário e Leis Complementares. (Não serão aceitos Protocolos de Licença inicial ou Renovação).

3.1.13. A licitante detentora do menor lance para os lotes deste segmento, deverá apresentar **Ficha Técnica e Registro de Rótulo dos Produtos, Declaração SISP/SISBI/SIF** da empresa fabricante para todos os itens dos lotes **BOVINOS, PEIXES, AVES E SUÍNOS** que a empresa se tornar adjudicatária, a ficha técnica deverá conter no mínimo: Dados do Fabricante (CNPJ, endereço, telefone), lista de ingredientes, informações nutricionais, informações da embalagem, conforme RDC nº 259 de 2002 e RDC nº 26 de 2015 da ANVISA assinada pelo técnico responsável.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

3.1.14. O **veículo transportador** deverá apresentar, por meio de termógrafo ou equipamento similar, o registro de temperatura abrangendo todo o período desde a saída dos alimentos do armazém da empresa vencedora até a entrada do produto nas instalações das escolas e Secretarias Municipais.

3.1.15. Os **produtos deverão ser transportados em veículos frigorificados, em carroceria fechada, isotérmica, equipado com unidade de refrigeração** (que deverá manter durante todo o transporte e entregas, temperatura dos produtos refrigerados), em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado como também, a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas, microscópicas e toxicológicas, especificadas no Anexo do Edital, atendendo a legislação vigente.

3.1.16. Para que as empresas sejam atestadas pelo Departamento e Alimentação Escolar fica condicionada o recebimento do relatório de registro das temperaturas em até 24 horas após a entrega dos produtos.

3.1.17. A Licitante deverá apresentar comprovação de aptidão de desempenho operacional da **licitante**, a ser realizada mediante apresentação de **Atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado**, de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, no mínimo, **50% (cinquenta por cento)** do o objeto desta licitação, devidamente expedidos em nome da empresa licitante.

3.1.18. Certidão Negativa de feitos sobre **Falência**, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de encerramento para entrega das propostas iniciais, desde que em validade.

3.1.19. A **licitante deverá apresentar Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 02 (dois)** últimos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinado pelo Contador Responsável, comprovado através de publicação ou cópia do Livro Diário, inclusive Termo de Abertura e Encerramento, onde conste o n.º de páginas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá de assumir caso lhe seja adjudicado o objeto licitado vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação das propostas, comprovado através do cálculo dos índices contábeis, solicitados no item seguir.

3.1.20. As empresas que não encerraram o seu primeiro exercício social deverão apresentar o balancete do mês imediatamente anterior à data da instauração da licitação, com a obediência dos aspectos legais e formais de sua elaboração, devidamente assinado por contador responsável.

3.1.21. Demonstrativo de índices financeiros, a seguir solicitados, extraídos dos balanços apresentados, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula e deverão ser assinados pelo Contador Responsável e pelo Representante legal da licitante:

a) ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (LC): reflete a solvência em curto prazo. Demonstra o quanto a empresa possui de recursos próprios para saldar duas dívidas de curto prazo, a saber:

$$LC = AC \geq 1,00$$

PC

Onde:

LC = Liquidez Corrente

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

b) ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (LG): reflete a solvência a curto e longo prazo.

$$LG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP} \geq 1,00$$

PC + ELP

Onde:

LG = Liquidez Geral

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

c) GRAU DE ENDIVIDAMENTO (GE): avalia o nível de endividamento da empresa comparando o total de recursos próprios com o capital de terceiros.

$$GE = \frac{PC + ELP}{AT} \leq 0,50$$

AT

Onde: processo:

GE = Grau de Endividamento

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

AT = Ativo Total

3.1.22. Comprovação de que a empresa licitante possui capital social com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor formulado em sua proposta de preços.

3.1.23. QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS

3.1.23.1. Quantidade: A quantidade a ser fornecida mencionada no presente termo é estimada de acordo com a necessidade e demandas da Secretaria Municipal de Educação e demais Secretarias do Município.

3.1.23.2. Ao final do período, caso não tenha sido utilizada em sua totalidade, o saldo poderá ser cancelado, não sendo considerado para efeitos de pagamento.

3.1.23.3. Valor estimado: Os levantamentos foram realizados com base em 3 (três) orçamentos

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 1

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO/COXÃO-MOLE/COXÃO-DURO EM CUBOS/ISCAS IQF	KG	16.440	R\$ 51,60	R\$ 848.304,00
2	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO MOÍDO	KG	17.050	R\$ 49,94	R\$ 851.477,00
3	CARNE BOVINA IN NATURA PATINHO MOÍDO LEVEMENTE TEMPERADA IQF	KG	3.000	R\$ 49,76	R\$ 149.280,00
4	CARNE BOVINA IN NATURA COXÃO DURO/PATINHO EM ISCAS/CUBOS CONGELADA OU RESFRIADA	KG	15.640	R\$ 50,08	R\$ 783.251,20
5	CARNE BOVINA FORMATADA DE 15 A 25 GRAMAS IQF	KG	5.300	R\$ 41,94	R\$ 222.282,00
6	BOLINHO DE CARNE BOVINA IQF	KG	4.500	R\$ 40,58	R\$ 182.610,00
7	CARNE BOVINA IN NATURA EM BIFE – COXÃO DURO/COXÃO MOLE/ PATINHO	KG	3.200	R\$ 55,64	R\$ 178.048,00
8	FÍGADO BOVINO EM BIFE.	KG	300	R\$ 39,14	R\$ 11.742,00
9	LAGARTO BOVINO EM PEÇA	KG	1000	R\$ 54,67	R\$ 54.670,00
10	CARNE IN NATURA - BIFE A ROLE - IQF	KG	1000	R\$ 63,06	R\$ 63.060,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 02

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA IQF	KG	4.000	R\$ 61,09	R\$ 244.360,00
2	FILE DE PESCADA CONGELADA	KG	11.350	R\$ 49,41	R\$ 560.803,50
3	FILE DE MERLUZA CONGELADA	KG	10.600	R\$ 48,47	R\$ 513.782,00
4	FILÉ DE TILÁPIA	KG	7.000	R\$ 57,72	R\$ 404.040,00

34

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 03

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO EM TIRAS/ISCAS IQF	KG	12.300	R\$ 39,32	R\$ 483.677,00
2	LOMBO SUÍNO EMPANADO	KG	5.600	R\$ 41,10	R\$ 230.178,67
3	CARNE SUÍNA EM BIFE (BISTECA) IQF	KG	1.600	R\$ 35,44	R\$ 56.698,67
4	PERNIL SUÍNO DESOSSADO	KG	60	R\$ 141,01	R\$ 8.460,60
5	PERNIL SUÍNO COM OSSO	KG	60	R\$ 132,92	R\$ 7.975,00

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 04

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	KG	2.680	R\$ 41,69	R\$ 111.729,20
2	SALSICHA CONGELADA	KG	8.700	R\$ 21,55	R\$ 187.485,00
3	LINGUIÇA TOSCANA	KG	5.360	R\$ 35,07	R\$ 187.975,20
4	LINGUIÇA CALABRESA COZIDA E DEFUMADA	KG	1.900	R\$ 35,45	R\$ 67.355,00
5	MANTA BACON DEFUMADO EM CUBOS	KG	600	R\$ 6,69	R\$ 4.014,00

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 05

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	COXA E SOBRECORA DE FRANGO	KG	26.700	R\$ 21,43	R\$ 572.181,00
2	FILÉ DE COXA E SOBRECORA DE FRANGO DESOSSADA	KG	2.600	R\$ 36,10	R\$ 93.860,00
3	FILE DE PEITO DE FRANGO	KG	11.130	R\$ 37,03	R\$ 412.143,90
4	FILE DE FRANGO SASSAMI IQF	KG	23.000	R\$ 37,40	R\$ 860.200,00
5	EMPANADOS DE FRANGO NUGGETS	KG	3.400	R\$ 32,28	R\$ 109.752,00
6	EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES	KG	3.700	R\$ 34,05	R\$ 125.985,00
7	CARNE DE FRANGO FORMATADA DE 15 A 25 GRAM. IQF	KG	5.150	R\$ 36,57	R\$ 188.335,50
8	FRANGO A PASSARINHO IQF	KG	2.000	R\$ 34,39	R\$ 68.780,00
9	MIÚDOS DE FRANGO	KG	400	R\$ 35,09	R\$ 14.036,00
10	CORAÇÃO DE FRANGO	KG	400	R\$ 35,06	R\$ 14.024,00
11	STEAK DE FRANGO	KG	1.300	R\$ 45,16	R\$ 58.708,00
12	LINGUIÇA DE FRANGO	KG	1.600	R\$ 33,52	R\$ 53.632,00
13	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF).	KG	500	R\$ 56,00	R\$ 28.000,00

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E ORIGEM ANIMAL (CARNES) - R\$ 9.012.895,64



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

3.2. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	QTD	UND	LOTE 01
1	7.100	KG	ALHO – Nacional, tipo (5/7), de boa qualidade, compacto e firme, cabeças inteiras sem danos sérios, apresentando, tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas materiais estranhos.
2	5.900	KG	BATATA DOCE – O produto deverá estar de acordo com NTA 15(Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, compacta e firme, sem broto, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras, cortes, livres de resíduos de fertilizantes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 1201/2001 da ANVISA.
3	83.470	KG	BATATA COMUM – Especial lisa de primeira qualidade, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda.
4	14.900	KG	CEBOLA – Do estado, graúda, compacta, e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas.
5	6.050	KG	ABOBRINHA BRASILEIRA - In natura, brasileira extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Devem estar frescas, íntegros, firmes, sem traço de descoloração ou manchas, isentas de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos que afetem a aparência. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente.
6	6.650	KG	ABÓBORA PAULISTA - porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), acondicionada em sacos com aproximadamente 20 kg.
7	1.200	KG	ABOBRINHA ITALIANA - porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficiente desenvolvida, estando livres de enfermidade, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes), acondicionada em sacos com aproximadamente 20kgs
8	5.500	KG	INHAME de 1ª qualidade, firmes e intactos, isentos de enfermidades, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformações uniformes, acondicionados em embalagens apropriadas.
9	7.250	KG	MANDIOCA graúda tipo 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida,
10	5.750	KG	MANDIOQUINHA - tipo 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, isenta de material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.
11	4.070	KG	REPOLHO - Verde, liso tipo extra, de primeira, fresco, apresentando tamanho e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos oriundos de acondicionamentos e transporte, deverão estar acondicionados em caixas plásticas, peso unitário de aproximadamente de 1 kg.
12	1.800	KG	REPOLHO - Roxo - In Natura, de 1ª qualidade, fresco, apresentando tamanho e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto - isento de fungos e sujidade, peso unitário de aproximadamente 1 kg.
13	3.170	UND	COUVE-FLOR - Peça tipo extra, de ótima qualidade, sem defeitos, sem traços de descoloração ou manchas escuras, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas.
14	3.170	UND	BRÓCOLIS – Peça, fresco, de ótima qualidade, sem defeitos, sem folhas murchas, sem traços de descoloração, intactos, firmes e bem desenvolvidos. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. Deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

15	5.300	KG	BERINJELA - Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20 Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas, etc.
16	2.150	KG	PIMENTÃO VERDE - verde tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniforme sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
17	2.150	KG	PIMENTÃO AMARELO tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
18	2.150	KG	PIMENTÃO VERMELHO tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.
19	6.750	KG	BETERRABA - Tipo extra AA, fresca, firme e compacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho, coloração uniformes, acondicionada em caixas com aproximadamente 20 kg.
20	6.710	KG	CENOURA - Tipo extra AA, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras, cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, acondicionada em caixas com aproxim. 20 kg.
21	6.550	KG	CHUCHU - Tipo extra AA, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em caixas com aproximadamente 22kg.
22	650	KG	MILHO VERDE – Sem casca, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso e umidade. Pacote com 6 unidades.
23	6.700	KG	PEPINO CAIPIRA – Tipo extra AA, de primeira, tamanho e coloração uniformes sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em embalagens apropriada.
24	1.800	KG	RABANETE - Maço com aproximadamente 15 a 20 unidades, talos e folhas frescas coloração uniforme, sem danos físicos do manuseio e transporte, acondicionado em embalagens apropriada
25	6.860	KG	TOMATE – Tipo extra AA. O produto deverá estar de acordo com a NTA 14(Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco com coloração normal para salada e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverá
26	2.900	kg	VAGEM – Tamanho regular de 1ª qualidade – apresentado tamanho, cor e com formações uniforme, devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagens apropriadas.

ITEM	QTD	UND	LOTE 02
1	4.180	KG	ABACATE – Unidade pesando entre 0,4 e 0,5kg cada. De primeira qualidade, casca lisa verde in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo de uma semana. Com ausência de sujidades parasitas e larvas.
2	16.070	KG	BANANA NANICA - o produto deverá estar de acordo com a NTA 17(Decreto 12.486 de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato acondicionadas em caixas plásticas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo aproximado de 120gr a unidade.
3	20.400	KG	MAÇÃ NACIONAL GALA – Fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa deverá estar intacta e uniforme, deverá ser acondicionada em caixa com 80 a 150 unidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

4	9.300	KG	MAMÃO FORMOSA - De primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classificação: Tipo A comum. Embalagem caixa plástica com 20kg.
5	500	KG	MAMÃO PAPAIA - - De primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Classificação: Tipo A comum. Embalagem caixa plástica com 20kg.
6	8.800	KG	PERA – Willians, fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca, a polpa deverá estar intacta e uniforme.
7	8.160	KG	PÊSSEGO NACIONAL - Maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.
8	4.160	KG	CAQUI RAMA FORTE – Fruto maduro. O produto deve estar limpo, livre de parasitas. Sem sinais de podridão, passado, problemas na polpa ou dano mecânico grave.
9	3.520	KG	CARAMBOLA – Fruto maduro. O produto deve estar limpo, livre de parasitas. Sem sinais de podridão, passado, problemas na polpa ou dano mecânico grave.
10	9.000	KG	GOIABA VERMELHA – Polpa intacta e firme, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação e condições adequadas. Sem danos profundos, podridão, alterações fisiológicas, amassado manchas e lesão cicatrizada. Acondicionadas em caixa plástica limpas e higienizadas.
11	9.000	KG	MANGA TOMMY ATKINS – De primeira, tamanho cor e conformação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
12	5.500	KG	MELANCIA MÉDIA - Redonda, graúda; de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta. Classificação graúda. Embalagem unidade de 10 a 12kg
13	8.900	KG	MELÃO AMARELO – T9- 12, fresco, aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, não permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e a casca deverão estar intactas e firmes, acondicionados de conformidade com a legislação vigente.

37

ITEM	QTD	UND	LOTE 3
1	9.300	KG	ABACAXI - Havaí A graúdo, fresco, íntegros, firmes e de alta suculência. Não estar amassado ou apresentando feridas. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta.
2	6.000	KG	AMEIXA FRESCA - Frescas, íntegras, firme e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor.
3	500	KG	LARANJA LIMA - Frescas, íntegras, firme e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor.
4	1.400	KG	LARANJA PERA - Frescas, íntegras, firme e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor.
5	820	KG	LIMÃO TAITI - Especial tipo A de primeira, fresco, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. Os frutos não poderão apresentar mancha ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme, devendo ser acondicionado em caixa com 21 a 27 dúzias, com aproximadamente 25 kg.
6	9.550	KG	MEXERICA PONCÃ T 7-9 - Tipo A, de primeira, fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

			apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá ser acondicionada em caixa média com 8 a 10 dúzias, com aproximadamente 22 kg.
7	8.000	KG	MARACUJÁ AZEDO - De primeira qualidade, frutas com casca brilhante, lisa, firme, sem rachaduras ou manchas.
8	8.300	KG	MORANGO COMUM - Apresentar bom aspecto, tamanho médio, vermelhos vivos, sem manchas ou partes amolecidas e com talos bem verdes.
9	300	KG	UVA RUBI - Nacional, de primeira, fresca, tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.
10	300	KG	UVA ITÁLIA - Maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira.

ITEM	QTD	UND	LOTE 04
1	16.600	BDJ	OVOS - de galinha de granja, branco, em tamanho grande e em cartelas com 30 unidades.

APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E DOCUMENTOS PARA O SEGMENTO

3.2.1. Serão solicitados ao licitante classificado no prazo de **02 (duas) horas**, o envio da proposta readequada juntamente com as **Fichas Técnicas** dos produtos ofertados de acordo conforme previsto no termo de referência, podendo ser prorrogado a igual tempo ao critério do pregoeiro após a licitante fazer a solicitação antes do prazo final com fundamentação legal

3.2.2. A empresa vencedora terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para apresentar 01 (uma) amostra de cada item, conforme especificações do Edital, para serem analisadas pela equipe técnica.

a) As amostras deverão estar identificadas com o nome da Empresa vencedora e o número do lote/item, bem como o número do processo, devendo a marca/procedência da amostra ter sido apresentada na proposta comercial.

b) Os Documentos e amostras apresentadas serão analisados pela Divisão Competente a fim de conferir a compatibilidade das mesmas para com as descrições dos Anexos deste Edital.

c) A rejeição de uma ou mais amostras ou/e documentos dos itens analisados invalidará o lote todo.

d) Havendo rejeição dos documentos e amostras, a licitante será desclassificada e, observada a ordem de classificação, serão convocadas as demais licitantes, com vistas à celebração da contratação.

e) A licitante que não apresentar ou tiver documentos e amostras rejeitadas estará sujeita à aplicação das penalidades previstas em lei.

3.2.3. Juntamente com as amostras deverão ser entregues:

a) Relação de entrega das amostras em papel timbrado da empresa;

3.2.4. Garantia de participação. - Será exigida a garantia de participação, no valor equivalente a 1% (um por cento) do valor estimado da licitação, em conformidade com o artigo 58, §1º da Lei 14.133/2021.

3.2.5. O valor da garantia poderá ser efetuado através do Seguro Garantia, Fiança Bancária, Títulos de Dívida Pública, ou ainda efetuado o depósito na seguinte conta de titularidade da Prefeitura, em conformidade com o artigo 96, §1º da Lei 14.133/2021.

3.2.6. A garantia será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato, ou da data que for declarada fracassada a licitação (Art. 58, §2º, Lei 14.133/2021).

3.2.7. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta, em caso de recurso de assinatura do contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação (Art. 58, §3º, Lei 14.133/21).



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

3.2.8. O comprovante da operação bancária da garantia, ou ainda a apólice de seguro com o valor da garantia que a licitante venha a optar, deverá ser encartado no momento da apresentação da proposta, no sistema.

3.2.9. Caso o comprovante não seja apresentado junto à proposta, o licitante será desclassificado.

3.2.10. Qualificação Técnica - Comprovação de aptidão de desempenho operacional da licitante, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) dos itens que compõem cada lote, devidamente expedidos em nome da empresa licitante.

a) Licença Sanitária da empresa emitida pela VISA – Vigilância Sanitária, da sede da Licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação.

b) Alvará de funcionamento, da sede do licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação;

c) Licença Sanitária de Transporte do(s) veículo(s) a ser(em) utilizado(s) na entrega dos produtos expedido pelo órgão competente, emitido(s) pela Vigilância Sanitária da sede da Licitante. Sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação.

d) Certidão De Registro De Pessoa Jurídica (da empresa licitante) junto ao CREA – Conselho Regional de Agronomia, de forma a assegurar as boas práticas de produção, conforme art. 67 da Lei 14.133/21.

e) Certificado original de calibração (RBC Inmetro) para veículos que transportam produtos perecíveis (tal documento visa atestar que o veículo que irá transportar os alimentos possui sistema de refrigeração calibrado e de acordo com as Normas do Inmetro para transporte de alimentos.

f) Ficha de Procedimentos emitido pela Vigilância Sanitária dos veículos refrigerados e das dependências da empresa, com data anterior a 12 meses e com classificação de baixo risco (caso o licitante seja cadastrado na Vigilância Sanitária).

3.2.11. Qualificação Econômico-Financeira Colocar na habilitação

a) Certidão Negativa de feitos sobre Falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a 30 (trinta) dias corridos, contados da data de encerramento para entrega das propostas iniciais, desde que em validade.

b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinado pelo Contador Responsável, comprovado através de publicação ou cópia do Livro Diário, inclusive Termo de Abertura e Encerramento, onde conste o n.º de páginas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá de assumir caso lhe seja adjudicado o objeto licitado vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação das propostas, comprovado através do cálculo dos índices contábeis, solicitados no item seguir.

c) As empresas que não encerraram o seu primeiro exercício social deverão apresentar o balancete do mês imediatamente anterior à data da instauração da licitação, com a obediência dos aspectos legais e formais de sua elaboração, devidamente assinado por contador responsável.

d) Demonstrativo de índices financeiros, a seguir solicitados, extraídos dos balanços apresentados, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula e deverão ser assinados pelo Contador Responsável e pelo Representante Legal da licitante:



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

d1) ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (LC): reflete a solvência a curto prazo. Demonstra o quanto a empresa possui de recursos próprios para saldar duas dívidas de curto prazo.

$$LC = AC \geq 1,00$$

PC

Onde:

LC = Liquidez Corrente

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

d2) ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (LG): reflete a solvência a curto e longo prazo.

$$LG = AC + RLP \geq 1,00$$

PC + ELP

Onde:

LG = Liquidez Geral

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

d3) GRAU DE ENDIVIDAMENTO (GE): avalia o nível de endividamento da empresa comparando o total de recursos próprios com o capital de terceiros.

$$GE = PC + ELP \leq 0, 50$$

AT

Onde:

GE = Grau de Endividamento

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

AT = Ativo Total

3.2.12. Somente serão habilitadas no presente certame as empresas que apresentarem os Índices Mínimos e Máximos exigidos.

3.2.13. Comprovação de que a empresa licitante possui capital social ou patrimônio líquido com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor formulado em sua proposta de preços.

3.2.14. QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS

3.2.14.1. Quantidade: A quantidade a ser fornecida mencionada no presente termo é estimada de acordo com a necessidade e demandas da Secretaria Municipal de Educação e demais Secretarias do Município.

3.2.14.2. Ao final do período, caso não tenha sido utilizada em sua totalidade, o saldo poderá ser cancelado, não sendo considerado para efeitos de pagamento.

3.2.14.3. Valor estimado: Os levantamentos foram realizados com base em 3 (três) orçamentos

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 1

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	ALHO	KG	7.100	R\$ 38,60	R\$ 274.060,00
2	BATATA DOCE	KG	5.900	R\$ 7,20	R\$ 42.480,00
3	BATATA COMUM	KG	83.470	R\$ 7,70	R\$ 642.719,00
4	CEBOLA	KG	14.900	R\$ 7,70	R\$ 114.730,00
5	ABOBRINHA BRASILEIRA	KG	6.050	R\$ 7,77	R\$ 46.988,33
6	ABÓBORA PAULISTA	KG	6.650	R\$ 7,77	R\$ 51.648,33
7	ABOBRINHA ITALIANA	KG	1.200	R\$ 7,83	R\$ 9.400,00
8	INHAME	KG	5.550	R\$ 10,93	R\$ 60.680,00
9	MANDIOCA	KG	7.250	R\$ 7,70	R\$ 55.825,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

10	MANDIOQUINHA	KG	5.750	R\$ 21,17	R\$ 121.708,33
11	REPOLHO VERDE	KG	4.070	R\$ 7,30	R\$ 29.711,00
12	REPOLHO ROXO	KG	1.800	R\$ 7,57	R\$ 13.620,00
13	COUVE-FLOR	UND	3.170	R\$ 10,23	R\$ 32.439,67
14	BRÓCOLIS	UND	3.170	R\$ 10,27	R\$ 32.545,33
15	BERINJELA	KG	5.300	R\$ 9,10	R\$ 48.230,00
16	PIMENTÃO VERDE	KG	2.150	R\$ 12,90	R\$ 27.735,00
17	PIMENTÃO AMARELO	KG	2.150	R\$ 15,17	R\$ 32.608,33
18	PIMENTÃO VERMELHO	KG	2.150	R\$ 15,17	R\$ 32.608,33
19	BETERRABA	KG	6.750	R\$ 7,83	R\$ 52.875,00
20	CENOURA	KG	6.710	R\$ 7,80	R\$ 52.338,00
21	CHUCHU	KG	6.550	R\$ 6,70	R\$ 43.885,00
22	MILHO VERDE	KG	650	R\$ 9,93	R\$ 6.456,67
23	PEPINO CAPIRA	KG	6.700	R\$ 7,77	R\$ 52.036,67
24	RABANETE	KG	1.800	R\$ 11,30	R\$ 20.340,00
25	TOMATE	KG	6.860	R\$ 11,23	R\$ 77.060,67
26	VAGEM MANTEIGA	KG	2.900	R\$ 21,77	R\$ 63.133,00

41

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 2

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	ABACATE	KG	4.180	R\$ 10,23	R\$ 42.761,40
2	BANANA NANICA	KG	16.070	R\$ 8,27	R\$ 132.898,90
3	MAÇÃ NACIONAL GALA	KG	20.400	R\$ 14,13	R\$ 288.252,00
4	MAMÃO FORMOSA A	KG	9.300	R\$ 12,17	R\$ 113.181,00
5	MAMÃO PAPAIA	KG	500	R\$ 15,56	R\$ 7.780,00
6	PERA	KG	8.800	R\$ 15,18	R\$ 133.584,00
7	PÊSSEGO NACIONAL	KG	8.160	R\$ 15,50	R\$ 126.480,00
8	CAQUI RAMA FORTE	KG	4.160	R\$ 16,73	R\$ 69.596,80
9	CARAMBOLA	KG	3.520	R\$ 15,97	R\$ 56.214,40
10	GOIABA VERMELHA	KG	9.000	R\$ 12,10	R\$ 108.900,00
11	MANGA TOMMY ATKINS	KG	9.000	R\$ 10,50	R\$ 94.500,00
12	MELANCIA MÉDIA	KG	5.500	R\$ 46,77	R\$ 257.235,00
13	MELÃO AMARELO	KG	8.900	R\$ 10,07	R\$ 89.623,00

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 3

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	MÉDIA	VALOR TOTAL
1	ABACAXI	KG	9.300	R\$ 9,27	R\$ 86.211,00
2	AMEIXA FRESCA	KG	6.000	R\$ 9,17	R\$ 55.020,00
3	LARANJA LIMA	KG	500	R\$ 8,80	R\$ 4.400,00
4	LARANJA PERA	KG	1.400	R\$ 8,03	R\$ 11.242,00
5	LIMÃO TAITI	KG	820	R\$ 8,00	R\$ 6.560,00
6	MEXERICA PONCÃ T 7-9	KG	9.550	R\$ 8,03	R\$ 76.686,50
7	MARACUJA AZEDO	KG	8.000	R\$ 13,57	R\$ 108.560,00
8	MORANGO COMUM	KG	8.300	R\$ 32,50	R\$ 269.750,00
9	UVA RUBI	KG	300	R\$ 20,17	R\$ 6.051,00
10	UVA ITÁLIA	KG	300	R\$ 20,00	R\$ 6.000,00

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 4

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	OVOS	BDJ	16.600	R\$ 25,17	R\$ 417.822,00

ESTIMADO PARA O SEGMENTO – HORTIFRUTI - R\$ 4.607.204,80

Rua Jorge Victor Vieira, nº 63 - Centro - Juquitiba /SP - CEP 06950-000

Fone/Fax: (11) 4681-4311 | E-mail administracao@juquitiba.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

3.3. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS

LOTE 1			
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	200	UND	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO – embalagem de 500 gramas. A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado.
2	4000	UND	MANTEIGA COM SAL: Manteiga de primeira qualidade. Consistência sólida, pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 200 Gramas. A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
3	4060	UND	MANTEIGA SEM SAL: Manteiga de primeira qualidade. Consistência sólida, pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 200 Gramas. A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
4	1650	UND	MARGARINA VEGETAL - 80% de Lipídeos e sem gordura trans – potes de 500gr que contenham data de fabricação e validade – A entrega deste deve ser feita por veículo refrigerado, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
5	3000	UND	MASSA PARA PASTEL – tamanho médio, fresca, pacotes de 500g, que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
6	1890	KG	QUEIJO MUSSARELA PEÇA – produto de 1ª qualidade com sabor, cor e odor característico – acondicionado em embalagens de no máximo 4Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
7	400	UND	REQUEIJÃO CREMOSO – composição: creme de leite, leite desnatado, cloreto de sódio, fermento lácteo, e outros ingredientes desde que permitidos pela legislação, copo de 200 gramas. O produto deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor, conforme legislação vigente da Secretaria Municipal de Saúde.
LOTE 2			
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	2700	PCT	AÇAFRÃO DA TERRA OU CÚRCUMA LONGO MOÍDO – pó amarelado para tempero de alimentos sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade – produto com no mínimo 10 meses de validade.
2	1620	PCT	ALECRIM DESIDRATADO PARA USO CULINÁRIO – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade - produto com no mínimo 10 meses de validade.
3	620	KG	AMENDOIM CRU – In natura, com pele, grão embalagem de 500 gramas
4	16292	UND	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – Embalagem de 500 ml.
5	5300	UND	AZEITONA VERDE - sem caroço, embalagem de no mínimo 150 gramas drenado, contendo data de fabricação e validade.
6	1252	UND	BATATA PALHA - de primeira qualidade - íntegro e crocante - embalada em plástico resistente com identificação do fabricante data de fabricação e validade pacotes de 500g.
7	3425	UND	CANELA MOÍDA OU EM PÓ - para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de no máximo 60g e que contenham data de fabricação e validade.
8	3956	UND	COCO RALADO - não acrescido de açúcar em embalagem 200 gramas, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade do produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

9	3200	UND	COLORAU/COLORIFICO/URUCUM – pó avermelhado para tempero de alimentos sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 500g e que contenham data de fabricação e validade.
10	1620	UND	CRAVO DA ÍNDIA - sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 250g e que contenham data de fabricação e validade.
11	5400	UND	CREME DE LEITE - produto com data de fabricação e vencimento, embalagem com 200gr.
12	9254	UND	ERVILHA SECA PARTIDA - embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra pacote 500 gramas e que contenham data de fabricação e validade.
13	1850	UNID	EXTRATO DE TOMATE - Ingredientes: Polpa de tomate, sal e açúcar. Informações nutricionais porção 30g: valor energético: 9,0 a 9,5 kcal; carboidratos 2,0 a 2,5 g; proteínas 0,5 a 1,0g; fibra alimentar 0,5 a 1,0 g; sódio 115 a 120 mg. Embalagem lata, pote, sachê ou pouch. Peso líquido: 350 gr.
14	2580	KG	EXTRATO DE TOMATE - preparado com frutos maduros sem sementes e sem pele. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. Brix 18° +ou-1°. Informações nutricionais porção 30g Val. energético 10 a 15kcal, carboidratos 1,0 a 1,5g; proteínas 1,3 a 1,8g, fibra alimentar 0,5 a 1,0g, sódio 95 a 100mg. Embalagem tipo bag peso líq. de 2kg.
15	4588	UND	FOLHA DE LOURO - desidratada para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 60g e que contenham data de fabricação e validade.
16	4100	UND	GRÃO DE BICO – embalagem plástica transparentes, resistente com solda reforçada e íntegra pacote 500 gramas e que contenham data de fabricação e validade.
17	2750	UND	LEITE CONDENSADO - Embalagem: Lata ou Tetra Pack contendo 395 gramas. Prazo de Validade.
18	9000	UND	LEITE DE COCO - Leite de coco sem adição de açúcar, embalagem tetra pack ou vidro contendo no mínimo 200ml
19	9100	UND	LENTILHA - embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra pacote 500gramas e que contenham data de fabricação e validade.
20	1010	KG	LINHAÇA DOURADA – produto de 1ª qualidade, sementes íntegras e de textura firme, de cor dourada, brilhantes. Produto sem sujeiras, mofo e odores, não característicos, embalagens de 500g, resistente e com solda reforçada, que contenha data de validade e fabricação.
21	1740	UND	MAIONESE - Embalagem - Pote contendo no mínimo 450 gramas. Contendo prazo de validade.
22	5170	UND	MILHO EM CONSERVA - Composição: Milho e água. Não contém glúten., Peso drenado 170g.
23	4100	UND	MILHO PARA CANJICA BRANCA – Pacote com 500 gr.
24	5170	UND	MILHO PARA PIPOCA – Embalagem de 500g, em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Rótulo contendo identificação o produto, data de fabricação e prazo de validade.
25	770	UND	MOLHO DE MESA TIPO CATCHUP - composição tradicional, apresentação creme embalagem de 400 gramas contendo data de fabricação e validade do produto.
26	770	UND	MOLHO DE MESA TIPO MOSTARDA - composição Dijon, apresentação creme, embalagem de no mínimo 190g com data de fabricação e validade.
27	6248	UND	MOLHO DE TOMATE – Molho de tomate tradicional. Ingredientes: Tomate, polpa de tomate, açúcar, sal, amido modificado, cebola, alho e salsa. Informações nutricionais na porção de 60g: Valor energético 15 a 20Kcal; Carboidratos 3,5 a 4,0 g; Proteínas 0,5 a 1,0g; Fibra alimentar 0,5 a 1,0g; Sódio 230 a 235mg; isento de gorduras trans. Embalagem sachê, pote, lata contendo no mínimo 300g. Validade mínima 06 meses.
28	3000	KG	MOLHO STROGONOFF - Mistura em Pó para o Preparo de Molho Strogonoff. Ingredientes: Composto lácteo (soro de leite, gordura vegetal, leitelho, leite desnatado, regulador de acidez INS500 (ii), emulsificante INS471 e aromatizante), amido modificado, maltodextrina, tomate em pó, cebola e alho desidratados em pó, óleo vegetal, sal, açúcar, beterraba em pó, condimentos preparados: strogonoff e mostarda, noz moscada, louro em pó, cravo em pó, regulador de acidez INS331 (iii), corante



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

			INS171, antiemectante INS551, aromatizantes, realçador de sabor INS621, corante extrato de urucum e antioxidante BHT. CONTÉM GLÚTEN. O produto é embalado em sacos de poliéster atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada. O prazo de validade do produto é de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação.
29	15370	UND	ÓLEO DE SOJA - com antioxidantes. Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.
30	2212	UND	ORÉGANO - desidratado para uso culinário – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade.
31	470	UND	PIMENTA DO REINO EM PÓ – embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 60g e que contenham data de fabricação e validade.
32	5852	UND	SAL REFINADO IODADO - embalagens de 01 kg que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação.
33	580	UND	SALSA DESIDRATADA - para uso culinário embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, de 100g e que contenham data de fabricação e validade.
34	9600	UND	SARDINHA EM LATA - em óleo comestível contendo 125 gramas
35	1630	UND	SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA - Acondicionados em lata 170 gramas drenado.
36	32	UND	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA embalagem de 01 kg, com data de fabricação e validade.
37	2777	UND	VINAGRE BRANCO OU/E TINTO – garrafas de 750 ml íntegras, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, sem vazamentos.
38	1465	UND	VINAGRE DE MAÇÃ – garrafas de 750 ml íntegras, sem vazamentos e que contenham data de validade.
39	360	UND	MOLHO DE PIMENTA VERMELHA – Condimentos a base de pimenta vermelha, embalagem 500 ml.
40	6000	UND	ÓLEO DE COCO – extravirgem, prensado a frio, embalados em vidros de 200 ml, com no mínimo 10 meses de validade.
41	160	UND	PALMITO DE AÇAÍ - Em conserva ou Pupunha em toletes, embalagem vidro contendo 1,8 kg.
42	22115	UND	POLPA DE TOMATE – concentrada 100% natural, embalagens resistentes de 500 gramas a 1 quilo, sem alterações e que contenham data de fabricação e validade, produto com no máximo 30 dias de fabricação. Composição: Pura polpa de tomate, textura cremosa, sem conservantes.
43	500	UND	CHAMPIGNONS EM CONSERVA – Composição: água e sal, em embalagem plástica resistente de 100 gramas.
LOTE 3			
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	2322	KG	AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho Zea mays L). Informação Nutricional porção de 20g: Valor Energético 340 a 345 kcal; Carboidratos 85 a 90g; Proteínas 0,0g; Gorduras Totais 0,0g; Gorduras Saturadas 0,0g; Fibra Alimentar 3,5 a 4,0g; Sódio 0mg. Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 1kg. Validade mínima de fabricação de 180 dias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.
2	35720	KG	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS - embalagens de 1 kg, resistentes, com solda reforçada e íntegra, que contenha data de fabricação e validade – Produto com no mínimo 06 meses de validade.
3	10020	KG	FARINHA DE ARROZ – pó branco fino obtido pela moagem do arroz - embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e íntegra, contendo no máximo 1kg e que contenham data de fabricação e validade – produto com no mínimo 10 meses de validade.
4	2754	KG	FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA – Embalagem plástica com 500g.
5	2280	KG	FARINHA DE MILHO AMARELA - Produto produzido a partir de milho transgênico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: Milho determinado, moído e torrado, sem adição de



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

			ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético mínimo 176kcal, Carboidratos máximo de 40g, Proteínas mínimo de 3,0g, Gorduras totais máximo de 1,2g, Fibra alimentar mínimo de 2,0g, Sódio máximo de 22mg. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente de 500g.
6	25280	KG	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 - enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 a 173 Kcal de Valor Energético; 33 a 36 gr de Carboidratos; 5,3 a 5,6g de Proteínas; 0 g de Gorduras Trans; 1,3 a 1,6g Fibra Alimentar; 4,3 a 4,6mg sódio. Validade mínima de 60 dias a partir da entrega.
7	10000	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ORGÂNICA - Embalagem contendo de 500g a 1 kg.
8	5670	UND	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO – embalado em sachês de 10g.
9	6000	UND	FERMENTO QUÍMICO - potes de 250g que contenham data de fabricação.
10	140	KG	FLOCOS DE BATATA - Embalagem plástica transparente, resistente com solda reforçada e integra contendo de 500gr a 01 quilo.
11	3627	KG	FUBÁ DE MILHO , obtido da moagem de grãos de milho acrescido de ferro e ácido fólico (vitamina B9). O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio. Composição Nutricional na porção (50g): VCT de 180 a 185 kcal, Carboidratos 35 a 40g, proteínas 3,0 a 3,5g, Gorduras totais 1,7 a 2,2g, Gorduras Saturadas 0,1 a 0,5g, Fibra alimentar de 1,7 a 2,2g; ferro de 3,8 a 4,2mg, Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente de 500g. Prazo de validade: mínimo 04 meses.
12	1750	KG	POLVILHO DOCE - Embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 500Kg e que contenham data de fabricação e validade.
13	1350	KG	POLVILHO AZEDO - Embalagens plásticas transparentes, resistentes com solda reforçada e integra, de 500Kg e que contenham data de fabricação e validade.
14	824	UND	QUEIJO PARMESÃO RALADO – embalagem de 01 quilo. Contendo data de fabricação e validade do produto.
15	200	UND	TRIGO PARA QUIBE - Trigo para quibe de 1ª qualidade ser isento de gorduras trans e saturada. Embalagem de 500g.
16	2000	UND	AGAR SEM SABOR - em pó incolor, produto proveniente de algas marinhas, embalados em pacotes de 20 gramas.
17	840	UND	PÁPRICA DOCE EM PÓ – para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas resistentes, de 500 gramas.
18	840	UND	PÁPRICA PICANTE EM PÓ – para uso culinário sem adição de componentes químicos, embalagens plásticas resistentes, de 500 gramas.
19	2000	UND	UVA PASSAS – pretas sem caroço, em embalagens plásticas resistentes de 200gr.
20	2000	KG	MISTURA PARA O PREPARO DE PURÊ DE BATATA - com Creme de Leite Fonte de Fibra, Enriquecido com Cálcio, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar. INGREDIENTES: Batata em flocos desidratada, amido, soro de leite em pó, farinha de arroz, composto lácteo, sal, óleo de soja, condimentos preparados: cebola e alho, pimenta do reino branca, corante curcumina e antioxidante BHT. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1kg cada.

LOTE 4			
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	8400	UND	PÃO DE FORMA – Massa leve, farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de entrega, pacote com 500 gramas.
2	8480	PCT	PÃO PARA HOT DOG - de boa qualidade com miolo branco, casca de cor dourada e brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, achatados, queimados, amassados e embatumados, aspecto de massa pesada e de características anormais, embalagem com 10 unidades de 40 gramas cada pão e contendo fabricação e data de validade do produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

LOTE 5			
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	20500	PCT	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante de caramelo IV. Informação nutricional: Porção de 100g; Valor energético 377 a 381Kcal; Carboidratos 62 a 66g; Proteínas 6,3 a 6,7g; Gorduras totais 6 a 10g; Gorduras saturadas 4,0 a 4,4g; Fibra alimentar 5,1 a 5,5g; Sódio 393 a 397mg. Embalagem contendo 400g.
2	10500	UND	BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL, PACOTE 400GR: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, farinha de aveia, mel, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio e aromatizantes. Informação nutricional: Porção de 30g; Valor energético 120 a 125 Kcal; Carboidratos 20 a 25 g; Proteínas 2,0 a 2,5 g; Gorduras totais 3,0 a 3,5 g; Gorduras saturadas 1,0 a 1,5 g; Fibra alimentar 0,5 a 1,0g; Sódio 100 a 105 mg. Embalagem contendo 400g. Validade 4 meses a partir da data de fabricação.
3	4720	PCT	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Composição: O produto deverá conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermentos químicos, podendo conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas, permitidas pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. Isento de lactose. Deverá ser isento de gordura trans. Composição nutricional na porção (30g): VCT de 125 a 130Kcal; Carboidratos de 20 a 25g; Proteínas de 2,5 a 3,0g; Gorduras totais de 3,0 a 3,5g; Gorduras saturadas de 0,5 a 1,0g; Sódio de 90 a 95mg. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado, contendo 400 gramas. Rotulagem: produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
4	20840	PCT	BISCOITO INTEGRAL SALGADO - crocante, sem corantes e conservantes químicos, embalados em pacotes de no mínimo 300gr. O produto a ser entregue não poderá ter a validade inferior a 06 meses.
5	3670	PCT	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Característica Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária, pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter no mínimo 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 08 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 05 meses.
6	22570	UND	MACARRÃO PARAFUSO - contendo: Farinha de trigo ou sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. Embalagem: filme plástico, transparente, atóxico, resistente e vedação a quente, de 500 g.
7	21100	UND	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Descrição do produto: farinha de trigo ou sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional máxima para porção de 80g: valor energético: 280 a 285kcal; carboidratos: 53 a 58g; proteínas: 9,0 a 9,5g; gorduras totais: 1,0 a 1,5g; fibras alimentares: 2,0 a 2,5g e Sódio 5,0 a 5,5mg. Isento de gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
8	9000	UND	MACARRÃO SEM GLÚTEN, ESPAGUETE - embalagem plástica resistente e reforçada. A unidade é pacote e deverá conter no mínimo 500 gramas.
9	9000	UND	MACARRÃO SEM GLÚTEN, PARAFUSO - embalagem plástica resistente e reforçada. A unidade é pacote e deverá conter no mínimo 500 gramas
10	4000	UND	MASSA ALIMENTÍCIA MISTA COM VEGETAIS E FEIJÃO - Contendo: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Composição nutricional para porção de



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

			80g: valor energético: 271 a 275 kcal; carboidratos: 53 a 57g; proteínas: 8,5 a 8,9g; gorduras totais: 1,3 a 1,7g; Gorduras Saturadas: 0,0 a 0,3g; fibra alimentar:1,8 a 2,2g; Sódio 7,2 a 7,6mg e isento gorduras trans para a mesma porção. Pacote contendo 400g.
11	2000	UND	MACARRÃO INTEGRAL TIPO FUSILLI - Macarrão, do tipo fusilli, Produto contendo Farinha de trigo Integral, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soja tostada fragmentada, aveia em flocos, centeio em flocos, farinhas de linhaça, cevada, girassol, gergelim e clara de ovo. Informação nutricional na porção de 80g: Valor energético 278 a 282 Kcal; Carboidrato 49 a 53g; açúcares totais1,4 a 1,8g; Proteínas 0,8 a 1,2g; gorduras totais2,3 a 2,7g; Gorduras saturadas 0,4 a 0,8g; Fibras alimentares6,5 a 6,9g; Sódio 21 a 25mg. Produto íntegro, isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. EMBALAGEM: Plástica, resistente, transparente, atóxica, contendo 500g e rotulagem de acordo com legislação da ANVISA.
LOTE 6			
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	1548	UND	ACHOCOLATADO COM MALTE E OVOS - Alimento Achocolatado com Malte e Ovos, formulado a partir de matérias-primas selecionadas. INGREDIENTES: Açúcar orgânico, cacau em pó alcalino, maltodextrina, extrato de malte, ovo integral desidratado, sal, aromatizante e antiemético fosfato tricálcico. CONTÉM GLÚTEN. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL para Porção de 20g: Valor energético 75 a 78 Kcal; Carboidrato 14 a 17g; Proteínas 0,5 a 0,8g; Gorduras totais 0,4 a 0,7g; Gorduras saturadas 0,3 a 0,6g; Fibras alimentares 0,7 a 1g; Sódio 30 a 33mg. O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 400g cada. Validade de 12 meses a partir da fabricação.
2	4922	KG	CACAU EM PÓ - Cacau em Pó Alcalino, produzido a partir de matérias-primas selecionadas. Ingredientes Cacau em pó alcalino. CONTÉMGLÚTEN. Informação nutricional aprox. em 20g: valor energético 55 a 60kcal, carboidratos 4,0 a 4,5g, proteínas 4,5 a 5,0g, gorduras totais 2,0 a 2,5g, fibra alimentar 5,5 a 6,0g e Sódio 1,5 a 2,0mg. Embalagem primária: sacos de poliéster metalizado/pebd, atóxico e hermeticamente selados ou material similar com peso líquido de 1kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas com abas superiores e lacradas com fita adesiva com peso líquido até 12kg. Com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.
3	1662	KG	GELATINA EM PÓ - Sabores Variados, pacotes de 01 quilo, que contenham data de fabricação e validade do produtor com no máximo 30 dias de fabricação.
4	2200	PCT	GELATINA SEM SABOR - em pó incolor 12gr
5	22024	PCT	LEITE EM PÓ - Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
6	400	UND	SUCO EM PÓ - pacotes de 45 gr. Com vitamina C, diversos sabores.
7	3060	UND	SUCO EM PÓ - Sabores laranja, maracujá e uva pacote com 1 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

LOTE 7			
ITEM	QTD	UND	DESCRIÇÃO
1	17425	KG	AÇÚCAR REFINADO – Embalagem de 1 kg, integra e resistente que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 08 meses de validade.
2	800	KG	AÇÚCAR CRISTAL ORGÂNICO - Produto 100% natural, não refinada, embalagem contendo 1 KG.
3	8000	KG	AÇÚCAR DEMERARA ORGÂNICO - Produto 100% natural, não refinada, embalagem contendo 1 KG.
4	8000	KG	AÇÚCAR MASCADO ORGÂNICO - Produto 100% natural, não refinado, embalagem contendo 250 Gramas.
5	35	UND	ADOÇANTE PARA DIABÉTICOS – 100 ml
6	100	CX	ADOÇANTE SUCRALOSE - embalagem com 50 sachês
7	37895	KG	ARROZ AGULHINHA POLIDO - LONGO FINO, TIPO 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.
8	8080	KG	ARROZ INTEGRAL - Produto de 1ª qualidade (tipo 1), grãos inteiros e sem sujeiras, embalagens de 01 kg, sacos resistentes, com solda reforçada e integra que contenham data de fabricação e validade, produtos com no mínimo 6 meses de validade.
9	17246	PCT	CAFÉ EM PÓ - Produto de 1ª qualidade feito de puro grão de café torrado. Embalagens de 500 g, à vácuo e com soldas reforçadas, sem furos e vazamentos, e que contenham data de fabricação e validade
10	16114	UND	CHÁ MATE - tostado, para chá, sabor natural – embalagens de 250 gramas.
11	20266	KG	FEIJÃO CARIOCA - Grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
12	7100	KG	FEIJÃO PRETO TIPO I - Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1 Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
13	23920	L	LEITE EM CAIXA INTEGRAL – embalagens Longa Vida - embalagens Tetra Pack, íntegras sem vazamento que contenham data de vencimento e origem do produto.

APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E DOCUMENTOS PARA O SEGMENTO

3.3.1. Conforme autorizado pelo inciso I do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/21, o licitante deverá enviar através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante, juntamente com a sua proposta readequada, garantia no valor de **1% (um por cento)** do total estimado para a licitação, numa das modalidades previstas no § 1º do artigo 96 desse mesmo diploma legal, sob pena de desclassificação.

3.3.2. Serão solicitados ao licitante classificado no prazo de **02 (duas) horas**, o envio da proposta readequada juntamente com as **Fichas Técnicas** dos produtos ofertados conforme previsto no termo



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

de referência, podendo ser prorrogado por igual tempo, a critério do pregoeiro, após a licitante fazer a solicitação fundamentada e, e, desde que antes de encerrado o prazo original.

3.3.3. O(s) detentor(es) da melhor oferta deverá(ão) apresentar amostras dos lotes e itens abaixo indicados, que serão relacionados e identificados em papel timbrado com o nome da Empresa vencedora, bem como o número do processo, devendo a marca da amostra ter consignada na proposta comercial.

3.3.4. Juntamente com as amostras deverão ser entregues:

3.3.4.1. Relação de entrega das amostras em papel timbrado da empresa;

3.3.4.2. amostra: os vencedores deverão apresentar amostras, laudos e fichas técnicas dos itens.

a) Lote 01 - Item: Nenhum item.

b) Lote 02 - Itens: 13; 14; 27; 28 e 29.

c) Lote 03 – Itens: 1; 5; 6; 11; e 20.

d) Lote 04 – Itens: Nenhum item.

e) Lote 05 – Itens: 1; 2; 3; 5; 7; 10 e 11.

f) Lote 06 – Itens: 1; 2; e 5.

g) Lote 07 – Itens: 1; 7; 9 e 11.

3.3.5. Os vencedores terão o prazo de 08 (oito) dias úteis para cumprimento do disposto nos itens 3.3.3 e 3.3.4. Junto às amostras, deverá ser entregue a Ficha técnica emitida pela empresa fabricante, devidamente assinada pelo responsável, para verificação de sua adequação com as exigências contidas em edital.

3.3.6. LAUDO BROMATOLÓGICO. - Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses.

3.3.6.1. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. O laudo deverá conter no mínimo as seguintes análises: Físico-químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, e quando couber: Vitaminas, Minerais, BRIX e Umidade; Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °C, Salmonellas, Staphylococcus aureus; Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, Outras matérias estranhas macroscópicas); Análises Sensoriais / Organolépticas :Aspecto, Cor, Odor, Sabor; Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

3.3.7. Para os itens Arroz e feijão carioca, também deverá ser entregue o Certificado de Classificação de grãos, emitido por empresa credenciada junto ao ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, no original ou cópia autenticada. A fim de comprovar as seguintes informações:

a) Arroz: Máximo de 12% de umidade, até 1,89% de quebrados e quirera, com no máx. 0,01% de quirera, até 0,3% de manchados e picados, até 0,2% de rajados.

b) Feijão: Máximo de 15% de umidade, até 0,2% de picados e até 0,2% de quebrados.

3.3.8. Cópia autenticada ou original do registro do rótulo do produto no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal, SISP – Serviço de Inspeção Estadual e ou SIM – Serviço de Inspeção Municipal (PARA PRODUTO LEITE EM PÓ).

3.3.9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA - Comprovação de aptidão de desempenho operacional da licitante, a ser realizada mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do o objeto desta licitação, devidamente expedidos em nome da empresa licitante.

3.3.9.1. Licença Sanitária da empresa emitida pela VISA – Vigilância Sanitária, da sede da Licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação.

3.3.9.2. Alvará de funcionamento, da sede do licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação;

3.3.9.3. Licença Sanitária de Transporte do(s) veículo(s) a ser(em) utilizado(s) na entrega dos produtos expedido pelo órgão competente, emitido(s) pela Vigilância Sanitária da sede da Licitante. Sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação.

3.3.10. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de feitos sobre Falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição não superior a 30 (trinta) dias corridos, contados da data de encerramento para entrega das propostas iniciais, desde que em validade.

b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 02 (dois) últimos exercícios sociais já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinado pelo Contador Responsável, comprovado através de publicação ou cópia do Livro Diário, inclusive Termo de Abertura e Encerramento, onde conste o n.º de páginas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com vistas aos compromissos que terá de assumir caso lhe seja adjudicado o objeto licitado vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação das propostas, comprovado através do cálculo dos índices contábeis, solicitados no item seguir.

c) As empresas que não encerraram o seu primeiro exercício social deverão apresentar o balancete do mês imediatamente anterior à data da instauração da licitação, com a obediência dos aspectos legais e formais de sua elaboração, devidamente assinado por contador responsável.

d) Demonstrativo de índices financeiros, a seguir solicitados, extraídos dos balanços apresentados, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula e deverão ser assinados pelo Contador Responsável e pelo Representante Legal da licitante:

d.1. ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (LC): reflete a solvência a curto prazo. Demonstra o quanto a empresa possui de recursos próprios para saldar duas dívidas de curto prazo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

$$LC = AC \geq 1,00$$

PC

Onde:

LC = Liquidez Corrente

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

d.2. ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (LG): reflete a solvência a curto e longo prazo.

$$LG = AC + RLP \geq 1,00$$

PC + ELP

Onde:

LG = Liquidez Geral

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

d.3. GRAU DE ENDIVIDAMENTO (GE): avalia o nível de endividamento da empresa comparando o total de recursos próprios com o capital de terceiros.

$$GE = PC + ELP \leq 0,50$$

AT

Onde:

GE = Grau de Endividamento

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

AT = Ativo Total

3.3.11. Somente serão habilitadas no presente certame as empresas que apresentarem os Índices Mínimos e Máximos exigidos.

3.3.12. Comprovação de que a empresa licitante possui capital social com valor de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor formulado em sua proposta de preços.

3.3.13. QUANTIDADES E VALORES ESTIMADOS

3.3.13.1. Quantidade: A quantidade a ser fornecida mencionada no presente termo é estimada de acordo com a necessidade e demandas da Secretaria Municipal de Educação e demais Secretarias do Município.

3.3.13.2. Ao final do período, caso não tenha sido utilizada em sua totalidade, o saldo poderá ser cancelado, não sendo considerado para efeitos de pagamento.

3.3.13.3. Valor estimado: Os levantamentos foram realizados com base em 3 (três) orçamentos

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 1

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	UND	200	R\$ 20,33	R\$ 4.066,00
2	MANTEIGA COM SAL	UND	4.000	R\$ 29,11	R\$ 116.440,00
3	MANTEIGA SEM SAL	UND	4.060	R\$ 29,07	R\$ 118.024,20
4	MARGARINA	UND	1.650	R\$ 12,92	R\$ 21.318,00
5	MASSA PARA PASTEL	UND	3.000	R\$ 16,47	R\$ 49.410,00
6	QUEIJO MUÇARELA PEÇA	KG	1.890	R\$ 112,73	R\$ 213.059,70
7	REQUEIJÃO CREMOSO	UND	400	R\$ 16,90	R\$ 6.760,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 2

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	AÇAFRÃO DA TERRA OU CÚRCUMA LONGO MOÍDO	PCT	2.700	R\$ 8,83	R\$ 23.841,00
2	ALECRIM DESIDRATADO PARA USO CULINÁRIO	PCT	1.620	R\$ 15,20	R\$ 24.624,00
3	AMENDOIM CRU	KG	620	R\$ 31,67	R\$ 19.635,40
?	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	UND	16.292	R\$ 73,71	R\$ 1.200.883,32
5	AZEITONA VERDE	UND	5.300	R\$ 20,92	R\$ 110.876,00
6	BATATA PALHA	UND	1252	R\$ 36,10	R\$ 45.197,20
7	CANELA MOÍDA OU EM PÓ	UND	3.425	R\$ 12,62	R\$ 43.223,50
8	COCO RALADO	UND	3.956	R\$ 32,90	R\$ 130.152,40
9	COLORAU/COLORIFICO/URUCUM	UND	3.200	R\$ 10,11	R\$ 32.352,00
10	CRAVO DA ÍNDIA	UND	1.620	R\$ 57,00	R\$ 92.340,00
11	CREME DE LEITE	UND	5.400	R\$ 6,31	R\$ 34.074,00
12	ERVILHA SECA PARTIDA	UND	9.254	R\$ 15,77	R\$ 145.935,58
13	EXTRATO DE TOMATE	UNID	1.850	R\$ 8,11	R\$ 15.003,50
14	EXTRATO DE TOMATE	KG	2.580	R\$ 19,51	R\$ 50.335,80
15	FOLHA DE LOURO	UND	4.588	R\$ 12,61	R\$ 57.854,68
16	GRÃO DE BICO	UND	4.100	R\$ 14,01	R\$ 57.441,00
17	LEITE CONDENSADO	UND	2.750	R\$ 12,16	R\$ 33.440,00
18	LEITE DE COCO	UND	9.000	R\$ 11,15	R\$ 100.350,00
19	LENTILHA	UND	9.100	R\$ 21,87	R\$ 199.017,00
20	LINHAÇA DOURADA	KG	1.010	R\$ 61,25	R\$ 61.862,50
21	MAIONESE	UND	1.740	R\$ 14,13	R\$ 24.586,20
22	MILHO EM CONSERVA	UND	5.170	R\$ 7,29	R\$ 37.689,30
23	MILHO PARA CANJICA BRANCA	UND	4.100	R\$ 15,37	R\$ 63.017,00
24	MILHO PARA PIPOCA	UND	5.170	R\$ 8,28	R\$ 42.807,60
25	MOLHO DE MESA TIPO CATCHUP	UND	770	R\$ 13,53	R\$ 10.418,10
26	MOLHO DE MESA TIPO MOSTARDA	UND	770	R\$ 11,45	R\$ 8.816,50
27	MOLHO DE TOMATE	UND	6.248	R\$ 4,94	R\$ 30.865,12
28	MOLHO STROGONOFF	KG	3.000	R\$ 68,75	R\$ 206.250,00
29	ÓLEO DE SOJA	UND	15.370	R\$ 12,49	R\$ 191.971,30
30	ORÉGANO	UND	2.212	R\$ 17,93	R\$ 39.661,16
31	PIMENTA DO REINO EM PÓ	UND	470	R\$ 15,96	R\$ 7.501,20
32	SAL REFINADO IODADO	UND	5.852	R\$ 4,23	R\$ 24.753,96
33	SALSA DESIDRATADA	UND	580	R\$ 13,43	R\$ 7.789,40
34	SARDINHA EM LATA	UND	9.600	R\$ 7,19	R\$ 69.024,00
35	SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA	UND	1.630	R\$ 7,47	R\$ 12.176,10
36	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA.	UND	32	R\$ 27,88	R\$ 892,16
37	VINAGRE BRANCO OU/E TINTO	UND	2.777	R\$ 10,04	R\$ 27.881,08
38	VINAGRE DE MAÇÃ.	UND	1.465	R\$ 11,15	R\$ 16.334,75
39	MOLHO DE PIMENTA VERMELHA	UND	360	R\$ 23,75	R\$ 8.550,00
40	ÓLEO DE COCO	UND	6.000	R\$ 44,50	R\$ 267.000,00
41	PALMITO DE AÇAI	UND	160	R\$ 177,61	R\$ 28.417,60
42	POLPA DE TOMATE	UND	22.115	R\$ 27,71	R\$ 612.806,65
43	CHAMPIGNONS EM CONSERVA	UND	500	R\$ 16,47	R\$ 8.235,00

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 3

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	AMIDO DE MILHO	KG	2.322	R\$ 13,93	R\$ 32.345,46
2	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS	KG	35.720	R\$ 35,57	R\$ 1.270.560,40
3	FARINHA DE ARROZ	KG	10.020	R\$ 25,31	R\$ 253.606,20



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

4	FARINHA DE MANDIOCA FINA TORRADA	KG	2.754	R\$ 16,47	R\$ 45.358,38
5	FARINHA DE MILHO AMARELA	KG	2.280	R\$ 13,79	R\$ 31.441,20
6	FARINHA DE TRIGO TIPO 1	KG	25.280	R\$ 8,53	R\$ 215.638,40
7	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ORGÂNICA	KG	10.000	R\$ 44,57	R\$ 445.700,00
8	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO	UND	5.670	R\$ 3,80	R\$ 21.546,00
9	FERMENTO QUÍMICO	UND	6.000	R\$ 13,11	R\$ 78.660,00
10	FLOCOS DE BATATA	KG	140	R\$ 49,53	R\$ 6.934,20
11	FUBÁ DE MILHO	KG	3.627	R\$ 10,39	R\$ 37.684,53
12	POLVILHO DOCE	KG	1.750	R\$ 22,69	R\$ 39.707,50
13	POLVILHO AZEDO	KG	1.350	R\$ 22,92	R\$ 30.942,00
14	QUEIJO PARMESÃO RALADO	UND	824	R\$ 151,09	R\$ 124.498,16
15	TRIGO PARA QUIBE	UND	200	R\$ 10,49	R\$ 2.098,00
16	AGAR SEM SABOR	UND	2.000	R\$ 30,40	R\$ 60.800,00
17	PÁPRICA DOCE EM PÓ	UND	840	R\$ 8,87	R\$ 7.450,80
18	PÁPRICA PICANTE EM PÓ	UND	840	R\$ 8,87	R\$ 7.450,80
19	UVA PASSA	UND	2.000	R\$ 29,52	R\$ 59.040,00
20	MISTURA PARA O PREPARO DE PURÊ DE BATATA	KG	2.000	R\$ 70,46	R\$ 140.920,00

53

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 4

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	PÃO DE FORMA	UND	8.400	R\$ 15,37	R\$ 129.108,00
2	PÃO PARA HOT DOG	PCT	8.480	R\$ 26,60	R\$ 225.568,00

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 5

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE	PCT	20.500	R\$ 23,30	R\$ 477.650,00
2	BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL, PACOTE 400GR:	UND	10.500	R\$ 21,12	R\$ 221.760,00
3	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA	PCT	4.720	R\$ 10,03	R\$ 47.341,60
4	BISCOITO INTEGRAL SALGADO	PCT	20.840	R\$ 12,02	R\$ 250.496,80
5	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL	PCT	3.670	R\$ 10,05	R\$ 36.883,50
6	MACARRÃO PARAFUSO	UND	22.570	R\$ 6,29	R\$ 141.965,30
7	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	UND	21.100	R\$ 6,29	R\$ 132.719,00
8	MACARRÃO SEM GLÚTEN, ESPAGUETE	UND	9.000	R\$ 11,27	R\$ 101.430,00
9	MACARRÃO SEM GLÚTEN, PARAFUSO	UND	9.000	R\$ 11,27	R\$ 101.430,00
10	MASSA ALIMENTÍCIA MISTA COM VEGETAIS E FEIJÃO	UND	4.000	R\$ 17,99	R\$ 71.960,00
11	MACARRÃO INTEGRAL TIPO FUSILLI	UND	2.000	R\$ 19,63	R\$ 39.260,00

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 6

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
1	ACHOCOLATADO COM MALTE E OVOS	UND	1.548	R\$ 14,28	R\$ 22.105,44
2	CACAU EM PÓ	KG	4.922	R\$ 60,80	R\$ 299.257,60
3	GELATINA EM PÓ	KG	1.662	R\$ 25,48	R\$ 42.347,76
4	GELATINA SEM SABOR	PCT	2.200	R\$ 5,72	R\$ 12.584,00
5	LEITE EM PÓ	PCT	22.024	R\$ 61,43	R\$ 1.352.934,32
6	SUCO EM PÓ	UND	400	R\$ 4,05	R\$ 1.620,00
7	SUCO EM PÓ	UND	3.060	R\$ 23,43	R\$ 71.695,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ESTIMADO PARA O SEGMENTO - LOTE 7

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	MÉDIA	TOTAL
1	AÇÚCAR REFINADO	KG	17.425	R\$ 7,09	R\$ 123.543,25
2	AÇÚCAR CRISTAL ORGÂNICO	KG	800	R\$ 15,59	R\$ 12.472,00
3	AÇÚCAR DEMERARA ORGÂNICO.	KG	8.000	R\$ 15,74	R\$ 125.920,00
4	AÇÚCAR MASCAVO ORGÂNICO	KG	8.000	R\$ 22,86	R\$ 182.880,00
5	ADOÇANTE PARA DIABÉTICOS	UND	35	R\$ 10,89	R\$ 381,15
6	ADOÇANTE SUCRALOSE	CX	100	R\$ 24,01	R\$ 2.401,00
7	ARROZ AGULHINHA POLIDO	KG	37.895	R\$ 8,13	R\$ 308.086,35
8	ARROZ INTEGRAL	KG	8.080	R\$ 11,48	R\$ 92.758,40
9	CAFÉ EM PÓ	PCT	17.246	R\$ 36,17	R\$ 623.787,82
10	CHÁ MATE	UND	16.114	R\$ 10,91	R\$ 175.803,74
11	FEIJÃO CARIOCA	KG	20.266	R\$ 12,17	R\$ 246.637,22
12	FEIJÃO PRETO TIPO I	KG	7.100	R\$ 12,70	R\$ 90.170,00
13	LEITE EM CAIXA INTEGRAL	L	23.920	R\$ 8,50	R\$ 203.320,00

54

ESTIMADO PARA O SEGMENTO – ESTOCÁVEIS - R\$ 13.635.621,04

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O CERTAME -

CARNES (Origem animal)	R\$ 9.012.895,64
HORTIFRUTI (hortifrutigranjeiros)	R\$ 4.607.204,80
ESTOCÁVEIS (Alimentos estocáveis)	R\$ 13.635.621,04
TOTAL	R\$ 27.255.721,48

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A administração optou pela realização de Registro de Preços, pelo menor preço por lote, com entrega fracionada, ponto a ponto, pelas razões apresentadas no item “justificativa, para o atendimento da demanda das referidas Secretarias.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Prestação de Serviços ocorrerá mediante SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, com validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, desde que nova pesquisa de preços comprove a vantajosidade do preço prorrogado, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

5.2. Aceitar os acréscimos ou supressões julgadas necessárias pelo Contratante, nos limites estabelecidos na Lei nº. 14.133/2021.

5.3. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

5.4. A quantidade a ser fornecida mencionada no presente termo é estimada de acordo com a necessidade estabelecidas pelas Secretarias requisitantes.

5.5. Ao final do período, caso não tenha sido utilizada em sua totalidade, o saldo poderá ser cancelado, não sendo considerado para efeitos de pagamento.

5.6. **Prazo:** a vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data da assinatura da ARP.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

5.7. Local de execução dos Serviços (entregas):

5.7.1. E.M. RAÍZES DO PAU BRASIL.

Rua 28 de Março, 10 - Centro, Juquitiba - SP.

Fone: 4681 3013 e 4681 3014 - Comunitário 4681 0304

Cursos: Ensino Fundamental e Educação de Jovens Adultos - Manhã, Tarde e Noite.

5.7.2. E. M RECANTO DAS CAIPUNAS.

Rua Amélia Corrêa Fontes Guimarães, nº 3.500 - Caipunas, Bairro Senhorinhas - SP.

Fone: 4681 1710 e 4682 0029

Cursos: Educação Infantil e Ensino Fundamental - Manhã e Tarde

5.7.3. E. M. TERRA NOVA

Rua Antônio Soares Godinho, nº 35, Barnabés, Juquitiba-SP.

Fone: Comunitário 4684 0216

Cursos: Educação Infantil e Ensino Fundamental - Manhã e Tarde

5.7.4. E. M. FRUTO DA TERRA

Rua Armando Sales De Oliveira, nº 200, Centro, Juquitiba - SP.

Fone: 4681 2090 ou 4681 2294

Cursos: Educação Infantil e Ensino Fundamental - Manhã e Tarde

5.7.5. E. M. ALTAMIRO PINTO DE MORAES

Estrada SP57, nº7000 – Bairro Juquiazinho, Juquitiba -SP

Fone: 4683 2406 ou 4683 0212 (comunitário)

Cursos: Educação Infantil e Ensino Fundamental – Manhã e Tarde

5.7.6. E.M. PAULINO BUENO

Rua das Pereiras s/nº - Loteamento Mansões Contemporânea, Juquitiba – SP

Fone: 4684 1445 ou 4684 0211 (comunitário)

Cursos: Educação Infantil e Ensino Fundamental – Manhã e Tarde

5.7.7. E.M. FONTE DAS ÁGUAS CLARAS

Rua Antônio Oliveira Camargo, nº 50 – Bairro das Palmeiras, Juquitiba -SP

Fone: 4683-1700 ou 4683 0246 (comunitário)

Cursos: Educação Infantil e Ensino Fundamental – Manhã e Tarde

5.7.8. E.M. JARDIM DAS PALMEIRAS

Rua Antônio Oliveira Camargo, nº 50 – Bairro das Palmeiras, Juquitiba – SP

Fone: 4683 1700 ou 4683 0246 (Comunitário)

Cursos: Educação infantil e Ensino Fundamental – Manhã e Tarde



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

5.7.9. E. M. MANACÁS DOS SOARES

Estrada Gregório Pires de Oliveira, nº 50 - Bairro dos Soares, Juquitiba - SP.

Fone: 4681 4528 ou 4682 0265 (comunitário)

Cursos: Educação Infantil e Ensino Fundamental - Manhã e Tarde

5.7.10. E. M. JAYME ALÍPIO DE BARROS

Estrada das Laranjeiras s/nº - Bairro das Laranjeiras, Juquitiba - SP.

Fone: 4683 1804 ou 4683 0271

Cursos: Ensino Fundamental - Manhã e Tarde

5.7.11. E. M. TEREZA TOGNO COMOLATTI

Estrada da Fazenda Sama, s/nº - Fazenda Sama, Juquitiba - SP.

Fone: 4682 8177

Cursos: Educação Infantil e Ensino Fundamental - Manhã e Tarde

5.7.12. E. M. BARRA MANSA

Estrada da Cachoeira do França, nº 195, Bairro da Barra Mansa, Juquitiba - SP.

Fone: 4684 0222

Cursos: Educação Infantil – Tarde

5.7.13. CRECHE MUNICIPAL MARIA CRISTINA BRESSALI CHAMA

Rua Francisco Soares Godinho, nº 38, Barnabés, Juquitiba -SP

Fone 4681-4911

Cursos: Educação Infantil – Manhã e Tarde

5.7.14. CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL - CAPS

Rua das Orquídeas nº 75 e 85, Jardim das Palmeiras, Juquitiba – SP

Fone: 4681-4230

5.7.15. SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Av. Juscelino K. de Oliveira, nº 633, Centro, Juquitiba – SP

Fone: 4681-4227

5.7.16. ALMOXARIFADO CENTRAL DA PREFEITURA

Rua Jorge Victor Vieira, 63, Centro, Juquitiba

Fone: 4681-4311

5.7.17. UNIDADE MISTA DE SAÚDE – HENRIQUE BUCOLLINI

Rua José Antônio Nunes, 90, Centro, Juquitiba/SP

Fone: 4681-4230



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

5.8. Prazo de Entrega: os objetos do presente pregão deverão ser com entregas parceladas, conforme especificações no anexo I observando o seguinte: Com entregas programadas de acordo com a necessidade das Secretarias requisitantes mediante Requisição de fornecimento expedida pelo setor de Compras, durante a vigência do presente pregão e deverá ser efetuada pela Empresa licitante vencedora no prazo máximo de 05 (cinco) dias após o pedido.

5.8.1. Correrão por conta da(s) Contratada(s) as despesas de embalagem, seguro, transporte, tributo, encargos trabalhistas e previdenciários e demais decorrentes ao fornecimento.

5.8.2. Reajuste: Os preços cotados serão fixos e irremovíveis e deverão estar incluídos todos os tributos incidentes ou que venham a incidir sobre os Produtos, inclusive o frete, carga e descarga no local que a Prefeitura designar e outros.

5.8.3. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anuais.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A licitante vencedora prestará o serviço de fornecimento de alimentos a fim de suprir suas necessidades e demandas das Secretarias.

6.2. Início da execução do objeto: imediatamente após a assinatura da ARP;

7. REQUISITOS GERAIS DA CONTRATAÇÃO

7.1. O fornecedor, para qualificar-se para a presente contratação, além dos requisitos específicos de cada SEGMENTO (item “3” do presente termo de referência), deve atender e apresentar os seguintes documentos e requisitos:

7.1.1. Habilitação Jurídica: comprovação da existência jurídica da pessoa e, quando cabível, a autorização para a atividade a ser contratada.

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual.

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

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;

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

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

7.1.1.1. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.1.2. Fiscal, social e trabalhista

a) inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

- d) regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- f) cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

7.1.3. Econômico-financeira

- a) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

7.1.4. Qualificação Técnica:

7.1.4.1. Um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecidos obrigatoriamente por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando aptidão da empresa para fornecimento dos serviços, com as mesmas características e em quantidades compatíveis com as previstas neste edital e trecho de referência, indicando os prazos e a periodicidade do fornecimento.

7.1.4.2. Alvará de licença sanitária para funcionamento e localização, fornecido pelo órgão competente da Administração Municipal, pertinente ao ramo de atividade compatível com objeto da presente licitação em nome da proponente.

7.1.4.3. Certificado de vistoria do veículo a ser utilizado na entrega dos produtos expedido pelo órgão competente, em atendimento ao determinado na portaria CVS nº 04 de 21/03/2011. O documento referido poderá ser substituído pelo equivalente emitido pela Vigilância Sanitária do Município da sede da Licitante, ou da sede da empresa prestadora de serviço.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

8.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.

8.3. Comunicar a contratada, por meio de notificação, as irregularidades observadas na execução dos serviços.

8.4. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, mediante boleto/nota fiscal, no prazo e forma estabelecidos neste termo de referência e seus anexos;

8.5. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A DETENTORA é responsável direta e exclusivamente pela execução do objeto e, consequentemente responde civil e criminalmente por todos os danos ou prejuízos que na execução venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar para a Contratante;

9.2. Arcará, nos casos do item anterior com toda e qualquer indenização proveniente de danos decorrentes de ação ou omissão própria ou de seus funcionários, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

9.3. Deverá manter a disponibilidade dos objetos ofertados durante toda a vigência da Ata.

9.4. Fica obrigada, durante toda vigência desta ARP, a manter compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, conforme Lei 14.133/2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

10. DA FISCALIZAÇÃO

10.1. O(s) contrato(s) deverá(ão) ser executado(s) fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14133/2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei 14133/2021, art. 115, caput)

10.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei 14.133/2021, art. 115 § 5º)

10.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal ou substituto a serem designados pela secretaria.

11. DA PROPOSTA

11.1. A proponente deverá apresentar sua proposta discriminando o valor para divulgação

11.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de licitação, encaminhará a proposta com a descrição do objeto ofertado, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento, devendo, ainda, declarar, em campo próprio do sistema, as seguintes informações:

11.2.1. a inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública contratante;

11.2.2. o enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, quando couber;

11.2.3. o pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes do procedimento;

11.2.4. a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

11.2.5. o cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, se couber; e

11.2.6. o cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.3. Propostas em desconformidade com o estabelecido neste termo de referência serão recusadas e o proponente automaticamente desclassificado da presente dispensa de licitação.

11.4. Nos preços propostos deverão estar inclusos todas as despesas com transporte, seguros, impostos, taxas e contribuições, despesas administrativas, lucro e demais insumos necessários à sua composição;

12. DO PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão procedidos com base em medição/atesto mensal a ser apresentado pelas Secretarias Requisitantes dos Produtos.

12.1.1. O valor de cada medição será apurado em função das quantidades de requisitadas, sobre os quais serão apurados os respectivos preços unitários contratados.

12.1.2. O pagamento será realizado em 05 (cinco) dias, por meio de depósito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado ou boleto bancário emitido pelo contratado a partir da apresentação da nota fiscal/fatura e após a verificação dos serviços prestados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

13. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1. O fornecedor será selecionado por meio de realização de procedimento de licitação, sob a modalidade pregão na forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por lote, e que conjuntamente atender todas as condições de habilitação para o(s) objeto(s) segmento(s) contratado(s).

14. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

14.1. O custo estimado para a contratação, baseado em levantamento de mercado constante no Estudo Técnico Preliminar.

15. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas com a aquisição do objeto desta Licitação correrão à conta dos recursos da(s) seguinte(s) Dotação(ões):

02.02.01– 08.244.0003.2018 - **SECRETARIA DA PROMOÇÃO SOCIAL**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 13;

02.03.01 – 04.122.0004.2001 - **SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 20;

02.05.01 – 12.306.0009.2068 - **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 52;

02.10.01 – 10.301.0006.1013 - **SECRETARIA MUNICIPAL DE HIGIENE E SAÚDE**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 174;

02.06.01 – 27.695.0010.1001 - **SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO**

3.3.90.30 material e consumo, Ficha 105;

02.09.01 – 17.122.0012.1001 - **SECRETARIA DE AGRIC. MEIO AMBIENTE**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 138;

02.13.01 – 04.122.0014.2018 - **SECRETARIA ADMINISTRATIVA DOS BARNABÉS**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 242;

02.14.01 – 27.813.0010.2018 - **SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 252;

02.15.01- 06.183.0015.1001 - **SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA E TRÂNSITO**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 260;

16. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- a) Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- b) Impedimento de licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste TR, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- c) Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste TR, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei);

d) MULTA:

d1) moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30% (trinta por cento). O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

d1) compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, cumulada com a moratória, no caso de inexecução total do objeto;

16.3. A aplicação das sanções previstas neste TR não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao contratante (art. 156, §9º);

16.3.1. Todas as sanções previstas neste TR poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

16.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157) Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo contratante ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º)

16.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

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

16.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

16.8. A personalidade jurídica do contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste TR ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160).

16.9. O contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas e no Cadastro de Empresas Punidas, instituídos no âmbito do Poder Executivo. (Art. 161).

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

FIM



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ANEXO 02

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA HABILITAÇÃO

E ASSINATURA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO N° 02/2025

63

Os documentos exigidos para habilitação (ANEXO II e III) deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 30 (trinta) minutos, após solicitação pela(o) Pregoeira(o), prorrogável por igual período, nas situações elencadas nos itens 14.8.1 e 14.8.2 do edital, sob pena de inabilitação.

A não inserção dos documentos de habilitação, na plataforma, acarretará a imediata INABILITAÇÃO do licitante.

1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

1.1. Os documentos descritos abaixo deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual.
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.
- e) Decreto de autorização em se tratando de sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

1.2. Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

2. DA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

2.1. As empresas vencedoras deverão apresentar todos os documentos abaixo relacionados para análise da fase de habilitação:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, mediante a apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, inclusive Previdência Social, expedida pela Secretaria da Receita Federal, modelo expedido com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº. 1.751 de 02/10/2014;
- d) Certidão Negativa de Dívida de Débitos de Tributos Estaduais do domicílio ou sede da licitante, (Débitos Tributários Não Inscritos) a apresentação da Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de regularidade de ICMS - imposto sobre circulação de mercadorias e fornecimentos, expedida pela Secretaria da Fazenda ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal da licitante, sob as penas da lei;
- e) Certidão Negativa de Dívida de Débitos de Tributos Estaduais do domicílio ou sede da licitante, (Débitos Tributários Inscritos na Dívida Ativa) a apresentação da Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de regularidade de ICMS - imposto sobre circulação de mercadorias e fornecimentos, expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal da licitante, sob as penas da lei;
- f) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal mobiliária do domicílio ou sede da licitante, mediante a apresentação de Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Mobiliários;
- g) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal - Lei 8.036/90, devidamente atualizado;
- h) Certidão negativa de débitos trabalhista (CNDT), mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

3. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

3.1. As empresas vencedoras deverão apresentar todos os documentos abaixo relacionados para análise da fase de habilitação:

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b) Havendo registro de processo de recuperação judicial, deverá a licitante que nesta hipótese incorrer, apresentar o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, para fins de sua habilitação neste item, de acordo com a Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.
- c) Certidão de Inexistência de Impedimentos junto ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do Conselho Nacional de Justiça (CNJ)¹;

¹ (c) Link: https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

- d) Certificado de apenado emitido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (TCE/SP)²;
- e) Certidão Negativa de licitantes inidôneos do Tribunal de Contas da União (TCU)³;

4. CAPACITAÇÃO - TÉCNICA

- 4.1. Um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecidos obrigatoriamente por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando aptidão da empresa para fornecimento dos materiais/produtos com as mesmas características e em quantidades compatíveis com as previstas neste, indicando os prazos e a periodicidade do fornecimento.
- 4.2. Alvará de licença para funcionamento e localização, fornecido pelo órgão competente da Administração Municipal, pertinente ao ramo de atividade compatível com objeto da presente licitação em nome da proponente.
- 4.3. Cópia do Regimento Interno da Instituição atualizado, quando a lei exigir.

5. DAS DECLARAÇÕES EXIGIDAS

- 5.1. Declarações subscritas por representante legal da licitante, elaboradas em papel timbrado, conforme modelo do ANEXO 03 deste edital, especialmente:
 - a) “Declaramos que estamos sob o regime de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, para efeito do disposto na Lei Complementar nº 123/06, observado o disposto nos § 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133/21.” (Observação: quando for o caso).
 - b) “Declaramos que atendemos aos requisitos de habilitação, e que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.”
 - c) “Declaramos que a empresa se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, não utiliza menores de 18 (dezoito) anos para trabalho noturno, perigoso ou insalubre; nem menores de 16 (dezesesseis) anos para qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos. Nos termos do artigo 1º, do Decreto Federal nº 4.358/02”;
 - d) Declaração de emissão de Nota Fiscal Eletrônica conforme preconiza a Portaria CAT- 162, de 29/12/2008;
 - e) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

² (d) Link: <https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/publicas/certificado/add>

³ (e) link: https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:104974531972659:::P3_TIPO_RELACAO:INIDONEO



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

6. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA NO ATO DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO

6.1. No ato da assinatura contratual, para atendimento da atualização das Instruções 1/2020 do TCESP, fica a empresa obrigada a apresentar a Declaração de Atualização Cadastral do proprietário da empresa (ou proponente habilitado para assinar a ata de registro/contrato) junto ao “CadTCESP”.⁴

6.2. A recusa injustificada do concorrente vencedor em assinar a Ata de Registro/Contrato dentro do prazo estabelecido no presente instrumento, ou da apresentação do documento constante no item 6.1, o sujeitará à aplicação das penalidades previstas no item 24, deste Edital, podendo a CONTRATANTE convidar, sucessivamente por ordem de classificação as demais licitantes, após comprovação da sua compatibilidade de proposta e habilitação, com esta licitação, para celebração da Ata de Registro/Contrato.

7. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. A verificação pela(o) Pregoeira(o) em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

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

7.3. Se o envio da documentação ocorrer a partir de sistema informatizado prevendo acesso por meio de chave de identificação e senha do interessado, presume-se a devida segurança quanto à autenticidade e autoria, sendo desnecessário o envio de documentos assinados digitalmente com padrão ICP-Brasil.

7.4. Os documentos para fins de habilitação deverão ser apresentados em formato digital, preferencialmente autenticados digitalmente, constando o selo digital com a indicação do sítio eletrônico para a verificação da veracidade das informações, nos termos da Lei Federal nº 8.935/94.

7.5. Quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital, a comprovação das informações será realizada mediante a apresentação dos documentos originais não digitais.

7.6. Os documentos apresentados digitalmente são de responsabilidade do interessado, que responderá nos termos da legislação civil, penal e administrativa por eventuais inconsistências ou fraudes.

7.7. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos exigidos no edital.

⁴ <https://www.tce.sp.gov.br/cadtcesp/#!/pessoa/cadastro>



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

7.8. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

7.9. Os documentos obtidos via sítios eletrônicos deverão ser apresentados em formato digital, sendo verificada sua autenticidade nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões.

7.10. Os documentos deverão estar em plena vigência, ficando, porém, a critério da Equipe de Apoio ao Pregoeiro solicitar as vias originais de quaisquer dos documentos, caso haja constatação de fatos supervenientes.

7.11. O (a) pregoeiro(a) reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.

7.12. Em se tratando de empresas licitantes com sede em outro município ou Unidade da Federação, tal procedimento será realizado no site pertinente expresso na Certidão apresentada pela empresa.

7.13. Considerando o princípio da economicidade, caso falte informações/assinaturas quanto as declarações exigidas, esta poderá ser sanada pelo licitante ainda na sessão pública, assegurando-lhe um prazo de 30 (trinta) minutos.

8. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

8.2. As microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição. (Conforme art. 43 da L.C. nº 123/06).

8.2.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.2.2. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 8.2.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 155 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ANEXO 03 – MODELO DE DECLARAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0X/2025 – PROCESSO Nº XX/2025

68

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº, sediada, (endereço completo) DECLARAMOS para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de pregão, o que se segue:

- Declaramos que estamos sob o regime de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, para efeito do disposto na Lei Complementar nº 123/06, observado o disposto nos § 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133/21. (Observação: quando for o caso).
- Declaramos que atendemos aos requisitos de habilitação, e que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- Declaramos que a empresa se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, não utiliza menores de 18 (dezoito) anos para trabalho noturno, perigoso ou insalubre; nem menores de 16 (dezesesseis) anos para qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos. Nos termos do artigo 1º, do Decreto Federal nº 4.358/02;
- Declaração de emissão de Nota Fiscal Eletrônica conforme preconiza a legislação.
- Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

(Local e Data) (Responsável legal e assinatura)



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ANEXO 04 – CARTA PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2025

(Observação: Este modelo poderá ser utilizado pelo vencedor da fase de lances, para efeito da fase de julgamento da proposta)

69

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2025 – PROCESSO Nº 1402/2025

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento/prestação dos serviços objeto da presente licitação Pregão, na Forma Eletrônica nº 02/2025 acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE e CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o Anexo 01 do Edital. PROPOSTA: R\$ (Por extenso)

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

Os Serviços deverão ser prestados de acordo com o especificado no Anexo 01, deste Edital.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

Declaramos de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

De no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

OBS: A INTERPOSIÇÃO DE RECURSO SUSPENDE O PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA ATÉ DECISÃO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ANEXO 05 – TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL

PREGÃO ELETRÔNICO N° 02/2025

70

TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL (licitante)

Natureza do Licitante (Pessoa Física ou Jurídica)	
Razão Social:	
Ramo de Atividade:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	CNPJ:
Telefone Comercial:	Inscrição Estadual:
Representante Legal:	RG:
E-mail:	CPF:
Telefone Celular:	
Whatsapp:	
Resp. Financeiro:	
E-mail Financeiro:	Telefone:
E-mail para informativo de edital	
ME/EPP: () SIM () Não	

1. Por meio do presente Termo, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema de pregão Eletrônico da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.
2. São responsabilidades do Licitante:
 - i. Tomar conhecimento de, e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
 - ii. Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
 - iii. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto no Estatuto Social e nas demais normas e regulamentos expedidos pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;
 - iv. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações,
 - v. Pagar as taxas pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.
3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

4. O Licitante autoriza a BLL – Bolsa de Licitações do Brasil a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

5. O presente Termo é por prazo indeterminado podendo ser rescindido, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios realizado e/ou em andamento.

O Licitante assume a responsabilidade de pagamento dos valores devidos até a data da última utilização do Sistema, e/ou até a conclusão dos negócios em andamento. Responsabilizando-se pelas informações prestadas neste Termo, notadamente as informações de cadastro, alterações contratuais e/ou de usuários do Sistema, devendo, ainda, informar a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil qualquer mudança ocorrida.

Local e data:

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

OBSERVAÇÃO: obrigatório reconhecer firma (em cartório) das assinaturas e anexar cópia do contrato social e últimas alterações e/ou breve relato e/ou contrato consolidado (autenticadas).



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ANEXO 06 – TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA BLL COMPRAS DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL (LICITANTE)

PREGÃO ELETRÔNICO N° 02/2025

72

ANEXO AO TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA
BLL – BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL INDICAÇÃO DE USUÁRIO DO SISTEMA

Razão Social do Licitante:		
CNPJ/CPF:		
Operadores		
1	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
2	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
3	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	

O Licitante reconhece que:

- i. A Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- ii. O cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- iii. A perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil para o necessário bloqueio de acesso;
- iv. O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e o não pagamento das taxas ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, no Serviço de Proteção de Crédito e no SERASA e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Local e data:

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ANEXO 06.1 – CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA – SOMENTE PARA O FORNECEDOR VENCEDOR

Editais publicados pelo sistema de aquisição:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento em 45 dias após a adjudicação – limitado ao teto máximo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

Editais publicados pelo sistema de registro de preços:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento parcelado em parcelas mensais (equivalentes ao número de meses do registro) e sucessivas com emissão do boleto em 60(sessenta) dias após a adjudicação – com limitação do custo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

O não pagamento dos boletos acima mencionados sujeitam o usuário ao pagamento de multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Em caso de cancelamento pelo órgão promotor (comprador) do pregão realizado na plataforma, o licitante vencedor receberá a devolução dos valores eventualmente arcados com o uso da plataforma eletrônica no respectivo lote cancelado.

DA UTILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE APOIO (CORRETORAS) ASSOCIADAS

A livre contratação de sociedades CÉLULAS DE APOIO (corretoras) para a representação junto ao sistema de PREGÕES, não exime o licitante do pagamento dos custos de uso do sistema da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil. A corretagem será pactuada entre os o licitante e a corretora de acordo com as regras usuais do mercado.

DAS RESPONSABILIDADES COMO LICITANTE/FORNECEDOR

Como Licitante/Fornecedor, concordamos e anuímos com todos termos contidos neste anexo e nos responsabilizamos por cumpri-lo integralmente em seus expressos termos.

Local e data:

(Assinaturas autorizadas)

observação: obrigatório reconhecer firma (em cartório) das assinaturas e anexar cópia do contrato social e últimas alterações e/ou breve relato e/ou contrato consolidado (autenticadas).



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ANEXO 07 – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 02/2025

A Prefeitura Municipal de Juquitiba, Estado de São Paulo, situada à Rua Jorge Victor Vieira, 63, Centro, Juquitiba/SP, inscrita no CNPJ-MF sob nº 46.634.200/0001-05, doravante designada simplesmente CONTRATANTE, representada pelo senhor Prefeito Municipal, Willians Soares Rodrigues, responsável por este ajuste, juntamente com a empresa: xxxxxxxxxxxxxx., com sede à Rua xxxxxx, nº xxxxx, bairro XX, XXX/XX, e registrada sob o CNPJ/MF nº xxxxx, por seu representante legal, o senhor xxxxxxx, portador da Cédula de Identidade (RG) nº xxxxxx, inscrito no CPF/MF nº xxxxxx, devidamente credenciado em sua proposta, vencedora do objeto a seguir:

74

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 A presente ATA tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de insumos para merenda, gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e açougue, com entrega fracionada ponto a ponto, para atender as demandas da secretaria municipal de higiene e saúde; secretaria municipal de educação e cultura; secretaria municipal de promoção social e demais secretarias do município de Juquitiba.

1.2, conforme Edital do Pregão nº 02/2025, seus anexos, proposta da proponente vencedora no(s) item(ns) abaixo:

LOTE XX			"SEGMENTO XXXX"
ITEM	QTD	UND	PRODUTOS
1	XXXX	XXXX	Descrição – XXXXXX
2	XXXX	XXXX	Descrição – XXXXXX
3	XXXX	XXXX	Descrição – XXXXXX

1.3 A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura a contratar O OBJETO, assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento/prestação de serviços.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS RESPONSABILIDADES

2.1 O FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇOS DETENTOR DA ATA compromete-se a manter, durante toda a vigência da presente, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

3.1 Início da execução do objeto: imediatamente após a assinatura da ARP.

3.2 As entregas do objeto deverão ser efetuadas conforme necessidade das Secretarias requisitantes.

3.3 Sempre que julgar necessário, a Prefeitura solicitará, durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preço, as quantidades registradas, mediante a autorização de fornecimento.

3.4 A empresa adjudicatária responsabilizar-se-á pelos serviços do(s) objeto(s), especialmente para efeito de substituição imediata, no caso de não atendimento ao solicitado.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1 PAGAMENTO

4.1.1. Os pagamentos serão procedidos com base em medição mensal a ser apresentada a Secretaria de Assistência Social.

4.1.1.1. O valor de cada medição será apurado em função das quantidades requisitadas de acordo com os serviços executados no mês anterior, sobre os quais serão apurados os respectivos preços unitários contratados.

4.1.1.2. O pagamento será realizado em 05 (cinco) dias, por meio de depósito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado ou boleto bancário emitido pelo contratado a partir da apresentação da nota fiscal/fatura e após a verificação dos serviços prestados.

4.1.2. Qualquer erro ou omissão, ocorridos na documentação fiscal enquanto não solucionado pela Licitante vencedora ensejará a suspensão do pagamento.

4.1.3. A Prefeitura Municipal de Juquitiba reserva-se o direito de descontar do pagamento devido à Licitante vencedora, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas constantes deste Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

4.2 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.2.1. As Despesas com a aquisição do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos da Seguinte Dotação:

02.02.01 – 08.244.0003.2018 - **SECRETARIA DA PROMOÇÃO SOCIAL**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 13;

02.03.01 – 04.122.0004.2001 - **SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 20;

02.05.01 – 12.306.0009.2068 - **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 52;

02.10.01 – 10.301.0006.1013 - **SECRETARIA MUNICIPAL DE HIGIENE E SAÚDE**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 174;

02.06.01 – 27.695.0010.1001 - **SECRETARIA MUNICIPAL DE TURISMO**

3.3.90.30 material e consumo, Ficha 105;

02.09.01 – 17.122.0012.1001 - **SECRETARIA DE AGRIC. MEIO AMBIENTE**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 138;

02.13.01 – 04.122.0014.2018 - **SECRETARIA ADMINISTRATIVA DOS BARNABÉS**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 242;

02.14.01 – 27.813.0010.2018 - **SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 252;

02.15.01 - 06.183.0015.1001 - **SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA E TRÂNSITO**

3.3.90.30 materiais de consumo, Ficha 260;

CLÁUSULA QUINTA – DA DOCUMENTAÇÃO CONTRATUAL

5.1 Ficam integrados a esta Ata de Registro, independente de transcrição os seguintes documentos cujos teores são de conhecimento do fornecedor detentor da ata de registro de preços, edital de licitação na modalidade Pregão nº 02/2025, Processo nº 1402/2025 e seus anexos, proposta da proponente vencedora, atas da sessão de credenciamento e processamento do(a) PREGÃO, despacho do Pregoeiro, homologação do processo licitatório e legislação pertinente à espécie.

5.2 será incorporada a esta Ata, mediante alterações qualquer modificação que venha a ser necessária durante sua vigência.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES

6.1 DA CONTRATADA

6.1.1. A DETENTORA é responsável direta e exclusivamente pela execução do objeto e, conseqüentemente responde civil e criminalmente por todos os danos ou prejuízos que na execução venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar para a PREFEITURA;

6.1.2. Arcará, nos casos do item anterior com toda e qualquer indenização proveniente de danos decorrentes de ação ou omissão própria ou de seus funcionários, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

6.1.3. Manter a disponibilidade dos objetos ofertados durante toda a vigência da Ata.

6.1.4. Manter durante toda vigência desta ARP, a compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, conforme Lei 14.133/2021.

6.1.5. A CONTRATADA será responsável pela observância de toda legislação pertinente direta ou indiretamente aplicável ao objeto deste Termo de Referência;

6.1.6. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

6.1.7. Não transferir a outrem no todo ou em parte, as responsabilidades assumidas, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

6.1.8. A CONTRATADA deverá acatar todas as orientações da CONTRATANTE, emanadas pelo fiscal do contrato, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

6.1.9. Cumprir fielmente as cláusulas contratuais e, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, deverá dirimir qualquer dúvida que vier a acontecer atinente a execução do objeto deste Termo de Referência;

6.1.10. Designar preposto, por meio de Carta de Preposição, com amplos poderes para representá-la formalmente durante a prestação dos serviços, em todos os assuntos operacionais e administrativos relativos à execução dos serviços;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

6.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.2.1.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 6.2.2.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.
- 6.2.3.** Comunicar a contratada, por meio de notificação, as irregularidades observadas na execução dos serviços.
- 6.2.4.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, mediante boleto/nota fiscal, no prazo e forma estabelecidos neste termo de referência e seus anexos;
- 6.2.5.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 6.2.6.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14133/2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei 14133/2021, art. 115, caput)
- 6.2.7.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei 14.133/2021, art. 115 § 5º)
- 6.2.8.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal ou substituto a serem designados pela secretaria.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

7.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Fornecedor que:

- a)** Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e Contratos ou Instrumentos Equivalentes dela derivados;
- b)** Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e Contratos ou Instrumentos Equivalentes dela derivados que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** Der causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços e Contratos ou Instrumentos Equivalentes dela derivados;
- d)** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e)** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f)** Não celebrar a Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para sua celebração, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g)** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h)** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou execução da Ata de Registro de Preços e Contratos ou Instrumentos Equivalentes dela derivados;
- i)** Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços e Contratos ou Instrumentos Equivalentes dela derivados;
- j)** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k)** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- l)** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- 7.2.1.** Advertência, quando o Fornecedor der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- 7.2.2.** Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- 7.2.3.** Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei)
- 7.2.4.** Multa:
- 7.2.4.1.** Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

7.2.4.2. Compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços, no caso de inexecução total do objeto;

7.2.5. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração (art. 156, §9º)

7.2.6. Todas as sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, § 7º).

a) Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157)

b) Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela Administração ao Fornecedor, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

c) Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

7.2.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

a) A natureza e a gravidade da infração cometida;

b) As peculiaridades do caso concreto;

c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) Os danos que dela provierem para a Administração;

e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

7.2.10. A personalidade jurídica do Fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Fornecedor, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160)

7.2.11. A Administração deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161)

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

7.2.13. Os débitos do Fornecedor para com a Administração, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo fornecimento ou de outros contratos administrativos que o fornecedor possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA

8.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

CLÁUSULA NONA - REVISÃO DOS PREÇOS E DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1 Os preços registrados poderão ser revistos para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado, nos termos do disposto na norma contida na letra "d" do inciso II, do art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

9.2 Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços registrados, tornando-os compatíveis com os valores praticados pelo mercado.

a) Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

b) A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

c) A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos ou instrumentos equivalentes com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

9.3 Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados é facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento, a revisão do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação que supostamente impossibilite o cumprimento das obrigações contidas na ata.

9.4 A detentora da Ata não poderá interromper o fornecimento durante o período de tramitação do processo de revisão dos preços.

9.5 A iniciativa e o encargo da demonstração do desequilíbrio econômico-financeiro serão do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços, cabendo a análise dos preços pela Coordenação de Pesquisas e de Análises de Preços e a deliberação a respeito do pedido pelo Diretor do Departamento de Compras, Licitações e Contratos e decisão final do Secretário da Administração.

9.6 Para se habilitar à revisão dos preços, o interessado deverá formular pedido, mediante requerimento protocolado, devidamente fundamentado, e acompanhado dos seguintes documentos:

a) Planilha de composição do novo preço, com os mesmos elementos formadores dos preços originalmente registrados, devidamente assinada sobre carimbo da empresa;

b) Cópia da(s) Nota(s) Fiscal(is) dos elementos formadores do novo preço;

c) Cópia da(s) Nota(s) Fiscal(is) dos elementos formadores do preço original na época da apresentação das propostas;

d) Outros documentos que comprovem o direito ao reequilíbrio, como por exemplo: demonstrativo de que a alteração dos custos foi superior aos índices oficiais de inflação; histórico de preços do mercado; histórico de preços de compras anteriores da própria Administração Pública; matérias de jornais que constate tratar-se de elevação extraordinária do preço etc.

9.7 Faculta-se a juntada à proposta de preços de orçamentos de fornecedores, com a intenção de se comprovar aumento de preços em eventual solicitação de revisão.

9.8 Nos casos em que restem dúvidas quanto à comprovação do desequilíbrio por parte da Detentora da Ata, a Administração Pública poderá solicitar documentação complementar.

9.9 Se não houver prova efetiva de desequilíbrio econômico-financeiro e da existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pela Administração e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

9.10 Na hipótese do cancelamento do registro de preços prevista no subitem acima, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

9.11 O reequilíbrio será concedido a partir da data do protocolo do pedido. A detentora da Ata de Registro de Preços deverá cumprir com a entrega de todos os produtos empenhados anteriormente a data do protocolo do pedido de realinhamento.

9.12 Comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, a Administração poderá efetuar a revisão do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

9.13 Caso o fornecedor ou prestador não aceite o preço revisado pela Administração, será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

9.14 Liberado o fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço revisado.

9.15 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA OU DOS PREÇOS REGISTRADOS

10.1 O registro do preço do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando o fornecedor:

10.1.1. For liberado;

10.1.2. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

10.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

10.1.4. Sofrer sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021;

10.1.5. Não aceitar o preço revisado pela Administração.

10.2 A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:

10.2.1. Pelo decurso do prazo de vigência;

10.2.2. Pelo cancelamento de todos os preços registrados;

10.2.3. Por fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado; e

10.2.4. Por razões de interesse público, devidamente justificadas.

10.3 No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração, será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

10.4 O fornecedor ou prestador será notificado pessoalmente para apresentar defesa no prazo de cinco dias, a contar do recebimento da comunicação.

10.5 A notificação poderá ser feita por meio eletrônico.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

11.1 Para dirimir quaisquer dúvidas ou conflitos oriundos da presente ata, as partes desde já elegem o foro da Comarca de Itapeverica da Serra, Estado de São Paulo, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim, acertados, assinam a presente, em 3 (três) vias de igual teor e forma, com as testemunhas presenciais.

Juquitiba, XX de xxxxx de 2025.

WILLIANS SOARES RODRIGUES
Prefeito

DETENTORA

TESTEMUNHAS:

Nome:
RG:

Nome:
RG:



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ANEXO 08 – FORMULÁRIOS DADOS CADASTRAIS

PREGÃO ELETRÔNICO N° 02/2025

80

FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS						
I) Dados da Empresa:						
Razão Social:						
CNPJ/MF:			Insc. Estadual:			
Endereço:					Número:	
Bairro			Complemento:			
Cidade			Estado			CEP:
Telefone 1:			e-mail:			
II) Dados do representante legal participante da sessão de licitação:						
Nome:						
RG			CPF:			Cargo/função:
Endereço:					Número:	
Bairro:			Complemento			
Cidade:			Estado			CEP:
Telefone 1:			e-mail:			
III) Dados do representante legal que assinará a Ata de Registro de Preços ou a Contrato:						
Nome:						
RG			CPF:			Cargo/função:
Endereço:					Número:	
Bairro:			Complemento:			
Cidade:			Estado			CEP:
Telefone 1:			e-mail:			
IV) Endereço e contato para envio da Ata de Registro de Preços para assinatura:						
Nome/Setor responsável						
Endereço:					Número:	
Bairro:			Complemento			
Cidade:			Estado			CEP:
Telefone 1:			e-mail:			
V) Dados bancário para pagamento:						
Banco:			Agência:			Tipo de Conta: nº
VI) Quadro Societário:						
Nome	CPF:	RG:	Data	Cargo/ função	Endereço completo	Email particular



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ANEXO 09 – TERMO VISTORIA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO N° 02/2025

À Prefeitura Municipal de Juquitiba

Ref.: Pregão Eletrônico 02/2025

81

Razão Social:	
Endereço:	
Bairro:	Cidade:
Estado:	CEP:
CNPJ/ME:	Insc. Estadual:
E-mail:	Telefone:
Responsável legal:	
CPF/Responsável legal:	

DECLARA, por seu representante infra-assinado, declara que aos ____/____/2025, **VISTORIOU/TOMOU CONHECIMENTO DOS LOCAIS E PONTOS DE ENTREGA** da Prefeitura Municipal de Juquitiba, em cumprimento ao subitem 15.4. “a” (vistoria técnica) do edital, Pregão Eletrônico para o Registro de Preços para a eventual Aquisição de insumos para merenda, gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e açougue, com entrega fracionada ponto a ponto, para atender as demandas da secretaria municipal de higiene e saúde; secretaria municipal de educação e cultura; secretaria municipal de promoção social e demais secretarias do município de Juquitiba., conforme quantidade e especificações do Edital, dirimindo todas as dúvidas com relação às questões técnicas relativas à logística, infraestruturas e ao escopo das especificações do objeto, tomando ciência de todas as informações e condições necessárias à correta elaboração da proposta para execução dos serviços em questão, não cabendo posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento ou acréscimo no preço por falta de informação.

Juquitiba, XX/XX/2.025.

Empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CNPJ XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



PREFEITURA MUNICIPAL DE JUQUITIBA

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria de Administração

ANEXO 09.1 – DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO N° 02/2025

À Prefeitura Municipal de Juquitiba

Ref.: Pregão Eletrônico 02/2025

Razão Social:	
Endereço:	
Bairro:	Cidade:
Estado:	CEP:
CNPJ/ME:	Insc. Estadual:
E-mail:	Telefone:
Responsável legal:	
CPF/Responsável legal:	

DECLARA, por seu representante infra-assinado, em cumprimento ao subitem 15.4. “b” (vistoria técnica) do edital, Pregão Eletrônico para o Registro de Preços para a eventual Aquisição de insumos para merenda, gêneros alimentícios estocáveis, hortifrutigranjeiros e açougue, com entrega fracionada ponto a ponto, para atender as demandas da secretaria municipal de higiene e saúde; secretaria municipal de educação e cultura; secretaria municipal de promoção social e demais secretarias do município de Juquitiba, conforme quantidade e especificações do Edital, que **em virtude do declínio da visita técnica assumimos, incondicionalmente, a RESPONSABILIDADE de realizar os serviços/entrega dos produtos** em conformidade com todas as condições e exigências estabelecidas, bem como garantir a sua plena execução, durante toda a vigência do contrato decorrente desta licitação, certos de que não nos caberá, a posteriori, nenhuma reclamação de desconhecimento do objeto licitado, sob risco de incorrer nas penalidades cabíveis.

Juquitiba, XX/XX/2.025.

Empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX