



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

EDITAL

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2024

Processo Administrativo n.º 4009-6/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS visando a **aquisição de gêneros alimentícios (carnes, frangos, peixes e derivados de leite)**, para o suprimento proteico dos cardápios de Educação Infantil, Creches, Escolas de Ensino Fundamental e Médio do município de Jaboticabal/SP

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO

SISTEMA: Bolsa Brasileira de Mercadorias (BBMNET)

LOCAL: www.novobbmnet.com.br

EXCLUSIVO PARA ME/EPP: APENAS OS ITENS 04 E 13.

INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	19/04/2024 às 10h00 Bolsa Brasileira de Mercadorias (BBMNET)
TÉRMINO DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS:	06/05/2024 às 08h30 Bolsa Brasileira de Mercadorias (BBMNET)
ABERTURA E ANÁLISE DE PROPOSTA:	06/05/2024 às 08h45 Bolsa Brasileira de Mercadorias (BBMNET)
INÍCIO DA ETAPA DE LANCES:	06/05/2024 às 09h00 Bolsa Brasileira de Mercadorias (BBMNET)



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

P R E Â M B U L O

A **PREFEITURA DE JABOTICABAL – ESTADO DE SÃO PAULO**, torna público, que realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, pelo critério de MENOR PREÇO POR ITEM, que tratará do REGISTRO DE PREÇOS visando a **aquisição de gêneros alimentícios (carnes, frangos, peixes e derivados de leite)**, para o suprimento proteico dos cardápios de Educação Infantil, Creches, Escolas de Ensino Fundamental e Médio do município de Jaboticabal/SP, que será regida nos termos da **Lei nº 14.133, 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 7.922, de 10 abril de 2023 e Decreto Municipal nº 8.001, de 23 de agosto de 2023**, que pode ser acessada através do (<https://www.jaboticabal.sp.leg.br/legislacao/pesquisar-legislacao>) e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO

1.1 O Objeto da presente licitação constitui-se no REGISTRO DE PREÇOS visando a **aquisição de gêneros alimentícios (carnes, frangos, peixes e derivados de leite)**, para o suprimento proteico dos cardápios de Educação Infantil, Creches, Escolas de Ensino Fundamental e Médio do município de Jaboticabal/SP, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 JUSTIFICATIVA - Trata-se da aquisição de produtos com objetivo de otimizar o valor nutricional dos cardápios escolares que abrangem todos os ensinos e planejar as refeições de acordo com a legislação federal RDC FNDE 6/2021.

1.3 licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência (**ANEXO – I**), facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

CLÁUSULA 2ª - DO PROCEDIMENTO DE REGISTRO DE PREÇO

2.1 O presente certame licitatório é destinado ao registro de preços e não obriga o Município de Jaboticabal a firmar contratações, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição de um ou mais itens constantes neste edital, ficando assegurado ao detentor do registro à preferência de fornecimento, em igualdade de condições, em caso de menor preço.

2.2 O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para o registro formal de preços relativos à eventual e futura aquisição ou prestação do objeto licitado.

2.3 A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso de futura contratação em que se registram os preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas aduzidas.

2.4 O prazo de validade do presente Registro de Preços de **12 (doze) meses**.



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

2.5 Durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o Detentor ficará obrigado ao fornecimento, observadas as condições da própria Ata.

2.6 O fornecimento se dará conforme previsto neste edital e na Ata de Registro de Preços.

2.7 Homologado o resultado da licitação, a Secretaria Municipal de Administração, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os particulares para assinatura da ARP, no prazo máximo de até 3 (três) dias úteis, a qual constitui compromisso formal de fornecimento nas condições estabelecidas.

2.8 A contratação do fornecedor com preços registrados, após a expedição da Ordem de Compra, será formalizada, por intermédio de instrumento contratual, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/21. A emissão de ordem de compra dependerá de declaração expressa de existência de recursos financeiros pela Secretaria Municipal de Fazenda.

2.9 Para o julgamento das propostas, será considerada vencedora a proposta da licitante que ofertar o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

2.10 Os interessados em participar deste Pregão poderão examinar e adquirir o respectivo edital através dos links: <http://transparencia.jaboticabal.sp.gov.br/Compras.aspx>, Guia "Transparência" OU www.novobbmnet.com.br.

CLÁUSULA 3ª - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br.

3.2 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.

3.3 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4 Para os itens 04 e 13, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.4.1 A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte (R\$ 4.800.000,00), nos termos do art. 4º, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5 O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão, diretamente no site da Bolsa Brasileira de Mercadorias, <https://novobbmnet.com.br/>, até o horário fixado no edital para inscrição e cadastramento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

3.6 A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto no Edital.

3.7 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, excluindo 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

3.8 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

3.9 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.10 O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do licitante que pagará a Bolsa Brasileira de Mercadorias, provedora do sistema eletrônico, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante tabela fornecida/emitida pela entidade.

3.11 Não poderão disputar esta licitação:

3.11.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.11.2 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

3.11.4 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.11.5 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.11.6 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.11.8 agente público do órgão ou entidade licitante;

3.11.9 pessoas jurídicas reunidas em consórcio; Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

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

3.12 O impedimento de que trata o **item 3.11.4** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.13 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os **itens 3.11.2 e 3.11.3** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.15 O disposto nos **itens 3.11.2 e 3.11.3** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

CLÁUSULA 4ª - DO PROCEDIMENTO

4.1 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 de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa Brasileira de Mercadorias.

4.2 Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura Municipal, denominado “Pregoeiro”, com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.

4.3 Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico <https://novobbmnet.com.br/>, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores).

4.4 As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico <https://novobbmnet.com.br/>.

4.5 Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento disponíveis da Bolsa Brasileira de Mercadorias no site <https://novobbmnet.com.br/>, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília).

4.6 A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio <https://novobbmnet.com.br/>, opção “Entrar”, opção “Sala de Disputa”.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

4.7 As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação no preâmbulo deste edital.

4.8 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 de sua desconexão.

4.9 Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

4.10 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, no qual será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

4.11 Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de itens/lotos, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

4.12 O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal “<https://novobbmnet.com.br/>” e também e no Portal da Transparência de Jaboticabal, através do endereço eletrônico: transparencia.jaboticabal.sp.gov.br, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

CLÁUSULA 5ª - DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

5.1 A partir do horário de encerramento de recebimento das propostas previsto no Edital e no sistema, o Pregoeiro avaliará sua aceitabilidade, observado os seguintes procedimentos:

5.2 Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, devendo o valor unitário proposto corresponder à unidade solicitada.

5.3 Para cadastramento da proposta no sítio do Pregão Eletrônico, o licitante deverá constar o **VALOR TOTAL DO ITEM** para início dos lances, em campo próprio, sem identificar-se, sob a pena de desclassificação da proposta.

5.4 O valor total que porventura encerrar na disputa com mais de duas casas decimais, terão que ser ajustados para tal, não ultrapassando o valor final arrematado.

5.5 Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), frete e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

5.6 Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor e que:

5.6.1 Estejam incompletas, isto é, não contenham informações suficientes que permitam a perfeita identificação do objeto licitado;

5.6.2 Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou manifestadamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

5.7 As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

5.8 As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

5.9 O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

5.10 Até a abertura das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

CLÁUSULA 6ª - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1 As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu “Sala de Disputa”, no campo das licitações na coluna (menu) da etapa “Aberto para receber propostas”.

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

6.2.1 O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando “enviar proposta”.

6.2.1.1 Valor unitário e total do item em moeda corrente nacional, com até duas casas decimais, em algarismos, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

6.2.2 Marca/modelo do material/produto cotado, quando exigido no modelo de proposta, constante do presente edital (**ANEXO – II**).

6.2.3 O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

6.2.4 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

6.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Licitante.

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

6.5 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta.

6.6 A apresentação das propostas 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.

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



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

6.8 Prazo para entrega: Até 03 (três) dias a partir da solicitação de entrega, mediante Autorização de Fornecimento.

6.9 Local de entrega: Departamento de Alimentação Escolar, sito à Rua Floriano Peixoto nº 1.256, bairro Centro, Jaboticabal/SP. De terça-feira a sexta-feira, exceto feriados, das 07:30 às 10:30 e das 12:00 às 15:30.

6.10 Forma de entrega: PARCELADA, mediante solicitação de entrega, com a Autorização de Fornecimento. Periodicidade Semanal.

6.11 Condição de pagamento: 30 (trinta) dias a contar da entrega dos materiais, devidamente, acompanhada da respectiva Nota Fiscal.

6.12 Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

6.13 Quando for exigido pelo Pregoeiro, o licitante deverá preencher a ficha técnica do produto ou serviços, juntamente com as informações adicionais. A ficha técnica, quando obrigatória, será enviada através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante.

6.13.1 O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, sob pena de desclassificação.

6.14 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

CLÁUSULA 7ª - DAS AMOSTRAS E DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS

7.1 Estão relacionados no **ANEXO – VI** deste edital, os itens para os quais se exigem amostras e documentos técnicos, bem como a descrição do procedimento de análise sob o qual as amostras e documentos técnicos serão submetidos e os resultados mínimos esperados após a análise.

7.2 DA CONVOCAÇÃO PARA ENTREGA DAS AMOSTRAS E DOCUMENTOS TÉCNICOS:

7.2.1 Ao término da etapa de lances e negociações, o Pregoeiro solicitará ao licitante detentor da melhor oferta a entrega das amostras e dos documentos técnicos, no prazo de **até 05 (cinco) dias corridos**, contados a partir do dia útil subsequente, bem como será registrada na Ata de Sessão Pública a referida convocação.

7.2.2 Caso se faça necessária, a convocação das licitantes classificadas do 2º Lugar em diante, serão feitas através dos endereços de e-mail indicados nos respectivos credenciamentos e no Portal da Transparência de Jaboticabal/SP e na Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br, sendo concedido-lhes o mesmo prazo do 1º Lugar para apresentação das amostras e documentos técnicos.

7.2.3 Somente deverá ser convocada para apresentação de amostras e documentos técnicos a licitante que tiver sua oferta aceita pelo Pregoeiro.



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

7.2.4 A sessão será suspensa para cumprimento do prazo de entrega das amostras e dos documentos técnicos, bem como das respectivas análises.

7.2.5 As amostras deverão ser entregues diretamente no Departamento de Alimentação Escolar, sito à Rua Floriano Peixoto, nº 1.256, bairro Centro, Jaboticabal/SP, das 07:30 às 10:30 e das 12:00 às 15:30.

7.2.6 Os documentos técnicos deverão ser entregues diretamente no Departamento de Alimentação Escolar, sito à Rua Floriano Peixoto, nº 1.256, bairro Centro, Jaboticabal/SP, das 07:30 às 10:30 e das 12:00 às 15:30, ou através do e-mail [**merenda@jaboticabal.sp.gov.br**](mailto:merenda@jaboticabal.sp.gov.br)

7.2.7 A Prefeitura de Jaboticabal não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos que, por ventura, impossibilitem o envio dos documentos técnicos por e-mail no prazo estipulado.

7.2.8 Somente serão aceitos e analisados os documentos que forem enviados até às 17:00 do último dia do prazo estipulado.

7.2.9 É de inteira responsabilidade da licitante arcar com os custos e cumprir com o prazo relacionados à entrega das amostras e dos documentos técnicos.

7.3 SOBRE OS DOCUMENTOS TÉCNICOS:

7.3.1 Entende-se como DOCUMENTOS TÉCNICOS: catálogos descritivos, fichas técnicas, manuais, folders, declarações do próprio fabricante ou documentos impressos de portal virtual da internet, desde que forneçam detalhamento das características solicitadas e que seja devidamente referenciada à fonte, para comprovação da veracidade da informação, não sendo aceitas informações que não explicitem sua fonte.

7.3.2 Os documentos técnicos deverão ser apresentados em língua portuguesa ou acompanhados da respectiva tradução juramentada.

7.3.3 Caso a licitante convocada para apresentação dos documentos técnicos descumpra as exigências estabelecidas nesta cláusula, a mesma será DESCLASSIFICADA do item para o qual foi convocada.

7.3.3.1 Na hipótese de desclassificação, o Pregoeiro poderá examinar a oferta seguinte na ordem de classificação.

7.4 DA ANÁLISE DE CONFORMIDADE DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS

7.4.1 A análise dos documentos técnicos será realizada por comissão designada pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, como Equipe Técnica, a qual deverá verificar se os documentos técnicos estão em conformidade com as especificações constantes do **ANEXO VI** deste edital.

7.4.2 Responsável pela análise técnica, a Sra. Francille Decenço de Carvalho, nutricionista do município.

7.4.3 Caso seja constatada a irregularidade ou desconformidade dos documentos técnicos, a licitante será desclassificada para o item em questão e o Pregoeiro poderá examinar a oferta seguinte na ordem de classificação.

7.4.4 Caso seja constatada a plena regularidade ou conformidade dos documentos técnicos, a Equipe Técnica procederá à avaliação das respectivas amostras.



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

7.5 SOBRE AS AMOSTRAS:

7.5.1 A licitante convocada deverá entregar **DUAS UNIDADES DE AMOSTRA**, de cada item, diretamente, no endereço supracitado.

7.5.2 Junta às amostras deverá ser apresentada uma relação com a descrição dos produtos entregues, em duas vias, assinadas pelo representante da licitante, sendo uma delas anexada às amostras para análise e a outra devolvida ao representante devidamente assinada pela Equipe Técnica.

7.5.3 A embalagem da amostra deverá estar endereçada à Prefeitura Municipal de Jaboticabal, identificada com:

7.5.3.1 a razão social da licitante;

7.5.3.2 o número da licitação;

7.5.3.3 número/descrição do item do lote;

7.5.4 Não serão avaliadas as amostras:

7.5.4.1 não identificadas ou fora de sua embalagem (quando houver);

7.5.4.2 em estado de descongelamento;

7.5.4.3 em embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.

7.5.5 As amostras deverão estar devidamente embaladas com sua rotulagem de acordo com a legislação vigente, constando as seguintes informações:

7.5.5.1 data de fabricação;

7.5.5.2 prazo de validade (quando houver);

7.5.5.3 número do lote de fabricação;

7.5.5.4 nº do Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA;

7.5.6 Os produtos devem se apresentar em embalagens íntegras (lacradas), livres de rachaduras ou furos.

7.5.7 A licitante poderá ofertar várias marcas de produtos para cada item licitado, sendo que para tanto, deverá apresentar uma amostra de cada marca ofertada.

7.5.8 As amostras não poderão apresentar prazo de validade para uso inferior a 90% do período total fixado de sua validade.

7.5.9 A Prefeitura Municipal de Jaboticabal não se responsabilizará pelo atraso, extravio ou pela avaria das amostras enviadas por terceiros (Correios, Transportadoras, etc).

7.5.10 As amostras apresentadas não farão parte dos quantitativos que forem eventualmente solicitados para entrega.

7.6 DA ANÁLISE DE CONFORMIDADE DAS AMOSTRAS

7.6.1 A análise das amostras será realizada por servidor público ou comissão designada pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, como Equipe Técnica, a qual deverá verificar se os documentos técnicos estão em conformidade com as especificações constantes do **ANEXO VI** deste edital.



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

7.6.2 Os ensaios, testes e demais provas excepcionais, quando exigidos, correrão por conta da Contratada.

7.6.3 Caso seja constatada a irregularidade ou desconformidade de qualquer amostra, a licitante será desclassificada para o item em questão e o Pregoeiro poderá examinar a oferta seguinte na ordem de classificação.

7.6.4 Caso seja constatada a conformidade das amostras e documentos técnicos apresentados, o Pregoeiro convocará os interessados para a reabertura da sessão, mediante publicação no "chat" da Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br, para proceder à conferência da documentação (Habilitação) da licitante aprovada e demais procedimentos inerentes ao certame.

7.7 DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES:

7.7.1 Após cada análise de amostras e documentos técnicos, a Equipe Técnica emitirá o respectivo Relatório de Avaliação Técnica, o qual será disponibilizado no Portal da Transparência de Jaboticabal/SP.

7.7.2 Havendo intenção por parte das licitantes de interpor recursos, é necessária manifestação imediata no ato da reabertura da sessão, conforme informações elencadas na cláusula da impugnação do edital e recursos deste edital.

7.7.3 Todas as comunicações necessárias referente ao andamento das análises técnicas serão publicadas no Portal da Transparência de Jaboticabal/SP, através do link: <http://transparencia.jaboticabal.sp.gov.br/Compras.aspx> e também na Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br.

7.8 Caso haja contratação, a licitante vencedora ficará restrita a fornecer os produtos com características correspondentes às amostras e documentos técnicos entregues e aprovados no processo de licitação.

7.9 Poderá ser penalizada a licitante que agir de forma omissa quanto à entrega das amostras e documentos técnicos ou que deliberadamente contrariar as condições estabelecidas nesta cláusula.

CLÁUSULA 8ª - DA ETAPA DE FORMULAÇÃO DOS LANCES

8.1 A partir do horário previsto no Edital para início da sessão pública do pregão eletrônico, será iniciada a etapa de lances.

8.2 Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

8.3 O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item.

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



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

8.5 Fica a critério do pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances.

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

8.7 Será desclassificada a proposta que:

8.7.1 conter vícios insanáveis;

8.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.7.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.8 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

8.10 Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o **modo de disputa "aberto"**.

8.10.1 No modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

8.10.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

8.12 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

8.13 Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

8.14 Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar Nº 123 de 14/12/2006 e alterações na Lei Nº 147 de 07/08/2014, serão observados os seguintes procedimentos:

8.14.1 Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertado por Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por Microempresa ou Empresa de



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

8.14.1.1 A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual mais bem classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via “chat” de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta.

8.14.1.2 No caso de empate de propostas apresentadas por Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais que se enquadrem no limite estabelecido no subitem **8.14.1.**, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta. Serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.14.1.3 Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem **8.14.1.**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

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

8.16 Ocorrendo a situação a que se referem os subitens **8.14** e **8.14.1.3** deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço.

8.17 Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

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

8.19 Considerando a disponibilidade do sistema de pregão eletrônico, poderá ser iniciada a disputa de lances de mais de um item/lote, simultaneamente, para agilidade na condução do processo, a critério do Pregoeiro.

8.20 Encerrada a fase de lances, a licitante deverá, obrigatoriamente, sob pena de inabilitação, **redefinir, em até 1 (hora) hora após alerta no “chat” do sistema BBMNET Licitações, os valores dos itens para o(s) lote(s) por meio do botão “Redefinir valores dos itens”, dentro do próprio sistema da BBMNET.**

8.21 O prazo poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo pregoeiro.

CLÁUSULA 9ª - DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

9.1 Para julgamento, será adotado o **MENOR PREÇO POR ITEM**, observado os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.

9.2 Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo adjudicado o objeto da licitação e homologado o procedimento pela autoridade competente.

9.3 Havendo recurso, o pregoeiro apreciará os mesmos e, caso não reconsidere sua posição, caberá à autoridade competente a decisão em grau final.



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

9.4 Após a habilitação, poderá a licitante ser inabilitada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

9.5 Os documentos originais ou cópias autenticadas deverão ser encaminhados à Prefeitura Municipal de Jaboticabal, localizada na Esplanada do Lago "Carlos Rodrigues Serra, 160 – Vila Serra - Jaboticabal/SP - CEP: 14.870-090, aos cuidados do Departamento de Gestão de Material e Patrimônio, em até **3 (três) dias úteis**, contados da solicitação do Pregoeiro.

9.6 Estarão dispensadas de encaminhamento nos moldes do item **9.5** a documentação passível de verificação de autenticidade por meio eletrônico e declarações assinadas digitalmente.

9.7 Caso a entrega seja feita pelos Correios, fica a licitante obrigada a informar, via e-mail: licitacao@jaboticabal.sp.gov.br, o código de rastreio, dentro do prazo estabelecido no item **9.5**.

9.8 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no **prazo de 1 (uma) hora**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio do Sistema, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.9 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

9.11 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado na **Cláusula 7ª**, sob pena de não aceitação da proposta.

9.11.1 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

9.11.2 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema e também serão publicadas no Portal da Transparência de Jaboticabal/SP, que poderá ser acessado através do link <http://transparencia.jaboticabal.sp.gov.br/Compras.aspx>.

9.11.3 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

9.11.4 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no **ANEXO – VI** deste edital.

CLÁUSULA 10ª - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1 Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema (<https://novobbmnet.com.br/>), os documentos de habilitação em conformidade com a

CLÁUSULA 11ª - DA HABILITAÇÃO deste Edital.



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

10.2 O prazo para anexação dos documentos de habilitação será de **30 (trinta) minutos**, contado da solicitação do pregoeiro no “chat” do sistema da BBMnet.

10.3 O prazo poderá ser prorrogado por igual período, por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo pregoeiro.

10.4 Os documentos que compõem a habilitação do licitante MELHOR CLASSIFICADO serão disponibilizados aos interessados imediatamente após o encerramento da Sessão de Lances.

10.5 O não cumprimento das condições de habilitação, dentro dos prazos estabelecidos, acarretará na inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a licitante remanescente.

10.6 Verificado a conformidade dos documentos apresentados o licitante será declarado VENCEDOR.

10.7 A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

10.8 Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para a matriz e todas as filiais.

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

10.10 Os documentos emitidos via INTERNET, serão considerados como originais e poderão ter sua autenticidade aferida pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio, através dos endereços eletrônicos dos órgãos emissores.

10.11 Para efeito de regularidade, constatando-se divergência entre o documento apresentado e o disponível no endereço eletrônico do órgão emissor, prevalecerá o constante deste último, ainda que emitido posteriormente ao primeiro.

10.12 Não será aceito nenhuma forma de protocolo de documentação em substituição aos documentos de habilitação solicitados no presente edital e seus anexos.

10.13 O pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item **3.11.4** do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.13.1 Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante, se houver; e

10.13.2 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (TCU) (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>);

10.14 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

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



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

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

CLÁUSULA 11ª - DA HABILITAÇÃO

11.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

11.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

11.2 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede

11.3 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

11.4 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

11.5 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

11.6 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

11.7 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

11.8 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

11.9.1 REGULARIDADE FISCAL:

11.9.1.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ), em vigor;

11.9.1.2 Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

11.9.1.3 Prova de regularidade em relação aos **Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União**, ou outra equivalente, na forma da lei;

11.9.1.4 Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** da sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, com relação aos débitos inscritos em Dívida Ativa ou Declaração de Isenção devidamente assinada pelo representante legal do licitante, no caso de empresas cuja finalidade é **exclusivamente** a prestação de serviços;

11.9.1.5 Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** da sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

11.9.1.6 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

11.9.2 REGULARIDADE TRABALHISTA:

11.9.2.1 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa (ou positiva com efeito de negativa), nos termos do Título VII - A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 – (**CNDT**).

11.9.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

11.9.3.1 **Certidão Negativa de Falência ou Concordata**, expedida pelo distribuidor ou Órgão equivalente, na sede da Pessoa Jurídica.

11.9.3.2 Caso a licitante esteja em recuperação judicial, deverá ser apresentado o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, conforme Súmula nº 50 do TCE/SP;

11.9.3.3 Não constando do documento o prazo de validade, será aceito documento emitido até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de sua apresentação.

11.10 Para a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, serão aceitas Certidões Negativas ou Positivas com Efeito de Negativa.

11.10.1 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:

11.11 Declarações unificadas, conforme modelo estabelecido no **ANEXO – III e ANEXO – IV** deste Edital.

11.12 Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **ANEXO – V** deste Edital.

11.13 A falsidade das declarações de que trata os itens **11.11** e **11.12** sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

11.14 Das considerações para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:

11.14.1 As empresas participantes deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresente alguma restrição (art. 43 da LC 123/06 alterada pela Lei 147/2014).

11.14.2 Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal das empresas participantes, será assegurado às mesmas o prazo de 05 (cinco) dias úteis, e a critério da Administração, prorrogáveis por igual período; cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor, para regularização da documentação,



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do art. 43, §1º, da LC 123/06 alterada pela Lei 147/2014.

11.14.3 A não regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas Lei Federal nº 14.133/21 e Decreto Municipal nº 7.922, de 10 abril de 2023.

11.15 A exigência dos documentos de habilitação somente será feita em relação ao licitante vencedor.

11.15.1 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

11.15.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

11.16 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação 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.

11.17 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

11.19 No caso de representantes não constantes do quadro societário:

11.19.1 Instrumento Público de Procuração com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, com prazo de validade em vigor, acompanhado de Cópia de seu Contrato Social ou estatuto em vigor, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou, Prova de Registro Comercial no caso de Empresa Individual.

11.19.2 Instrumento Particular de Procuração com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, acompanhado de Cópia de seu Contrato Social ou estatuto em vigor, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou, Prova de Registro Comercial no caso de Empresa Individual.

CLÁUSULA 12ª - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E RECURSOS

12.1 Com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

12.2 Quaisquer pedidos de esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas na interpretação deste Edital, ou impugnações ao mesmo, deverão ser encaminhados ao Departamento de Gestão de Materiais e Patrimônio desta Prefeitura Municipal, através do e-



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

mail licitacao@jaboticabal.sp.gov.br, ou da plataforma de pregão eletrônico BBMNET, no sítio <https://novobbmnet.com.br/>. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

12.3 As impugnações serão decididas pelo Pregoeiro e equipe de apoio, bem como, as respostas aos pedidos de esclarecimentos encaminhados, auxiliado quando necessário, pelo setor requisitante do objeto licitado, até o dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.

12.4 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública, se for o caso.

12.5 As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão juntadas aos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

12.6 A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus anexos, em especial no Termo de Referência ou no Memorial Descritivo, e na minuta do contrato ou Ata de Registro de Preço.

12.7 Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, em campo próprio disponibilizado pelo sistema, em **até 30 (trinta) minutos**, após o arrematante ser declarado vencedor.

12.8 O prazo mencionado poderá ser prorrogado por período superior a critério do Pregoeiro, devidamente informado via "chat" do sistema eletrônico.

12.9 A licitante que tiver a intenção de interpor recurso aceita, deverá apresentar memoriais no **prazo de 3 (três) dias úteis**, ficando os demais interessados, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

12.10 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.11 As razões e contrarrazões dos recursos deverão ser dirigidas ao Pregoeiro, sendo enviadas exclusivamente por meio de formulário eletrônico, disponível no site <https://novobbmnet.com.br/>.

12.12 Não serão aceitas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

12.13 A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

12.14 Os recursos contra decisões do Pregoeiro terão efeito suspensivo e seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.15 Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

12.16 O resultado com o deferimento ou indeferimento do recurso será informado exclusivamente por meio do site <https://novobbmnet.com.br/>, cabendo à licitante o acompanhamento do pregão na plataforma.



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

CLÁUSULA 13ª - DA HOMOLOGAÇÃO

13.1 O objeto deste Pregão será adjudicado e homologado pela autoridade competente.

13.2 Como condição para a sua contratação o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pela contratante, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste contrato.

13.3 Homologada a licitação, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente com obrigação de fornecimento, respeitando o prazo de validade de sua proposta, observando as condições estabelecidas neste Edital.

CLÁUSULA 14ª - DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 A Ata de Registro de Preços será firmada entre a Prefeitura Municipal de Jaboticabal e as empresas que apresentaram as propostas classificadas, em primeiro lugar, no presente certame licitatório.

14.2 A adjudicatária deverá, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados a partir da data de convocação feita pela Secretaria Municipal de Administração, comparecer à Prefeitura Municipal de Jaboticabal, sito à Esplanada do Lago "Carlos Rodrigues Serra, 160, Vila Serra, neste Município, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de, não o fazendo, decair o direito à contratação e sujeitar-se às penalidades previstas no Edital.

14.3 Caso a Secretaria Municipal de Administração opte por enviar a Ata de Registro de Preços por e-mail, o prazo referido no item acima deverá ser considerado para devolução da mesma, assinada pelo responsável legal da contratada ou procurador devidamente outorgado, mediante apresentação de instrumento de procuração pública ou particular com reconhecimento de firma do outorgante.

14.4 Quando o convocado não assinar, aceitar ou retirar a Ata de Registro de Preços, no prazo e condições estabelecidos, serão convocados os demais proponentes remanescentes a fazê-lo, na ordem de classificação, após comprovados os requisitos de habilitação, feita a negociação e aceita a proposta, independentemente da cominação prevista no item DAS SANÇÕES.

14.5 A assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser no formato eletrônico/digital.

14.6 Será de total responsabilidade da licitante vencedora as despesas e providências inerentes à assinatura da ata.

14.7 O convocado deverá providenciar os documentos abaixo, antes da assinatura da ata, por processo de cópia autenticada em cartório ou extraído via Internet:

14.7.1 Carta indicando o responsável pela assinatura, contendo o nome completo, número da cédula de identidade – RG e do Cadastro Nacional de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda – CNPF/MF.

14.7.2 Instrumento público ou particular de mandato, outorgando poderes ao signatário da contratação, *quando não se tratar de sócio ou diretor autorizado através do estatuto ou contrato social*.

14.7.3 Documentos apresentados na licitação que estejam com o prazo de validade vencido na data de assinatura da ata de registro de preços.



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

14.8 Na hipótese de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original. O ato de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

14.9 A minuta da Ata de Registro de Preços, pode ser acessada através do link: <http://transparencia.jaboticabal.sp.gov.br/Compras.aspx>.

CLÁUSULA 15ª - DO CONTRATO

15.1 O Contrato do objeto desta licitação obedecerá às condições previstas neste Edital e seus anexos.

15.2 A adjudicatária deverá, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados a partir da data de convocação feita pela Secretaria Municipal de Administração, comparecer à Prefeitura Municipal de Jaboticabal, sito à Esplanada do Lago "Carlos Rodrigues Serra, 160, Vila Serra, neste Município, para assinar o Contrato, sob pena de, não o fazendo, decair o direito à contratação e sujeitar-se às penalidades previstas no Edital.

15.3 Caso a Secretaria Municipal de Administração opte por enviar o Termo de Contrato por e-mail, o prazo referido no item acima deverá ser considerado para devolução do mesmo, assinado pelo responsável legal da contratada ou procurador devidamente outorgado, mediante apresentação de instrumento de procuração pública ou particular com reconhecimento de firma do outorgante.

15.4 A assinatura do contrato poderá ser no formato eletrônico/digital.

15.5 Quando o convocado não assinar, aceitar ou retirar o instrumento Contratual, no prazo e condições estabelecidos, serão convocados os demais proponentes remanescentes a fazê-lo, na ordem de classificação, após comprovados os requisitos de habilitação, feita a negociação e aceita a proposta, independentemente da cominação prevista no item DAS SANÇÕES.

15.6 Fica a Contratada obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões do objeto deste instrumento, observados os termos e limites previstos no Art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.7 Os ajustes, alterações e a rescisão, quando houverem, obedecerão ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

CLÁUSULA 16ª - DA FORMA DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE

16.1 A Prefeitura Municipal de Jaboticabal efetuará o pagamento referente à aquisição do objeto por ordem bancária ou extraordinariamente pela Tesouraria, no **30º (trigésimo) dia**, a contar da apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is).

16.2 As Notas Fiscais deverão ser entregues juntas aos produtos fornecidos, diretamente ao responsável pelo recebimento dos mesmos.

16.3 Havendo erro na Nota Fiscal ou outra circunstância que desaprove a liquidação, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer tipo de ônus para a Prefeitura de Jaboticabal.

16.4 Caso haja documentos faltantes ou incorretos, notificação interna de pendências ou irregularidades quanto ao material/produto entregue, não será iniciada a contagem do prazo para pagamento.

16.5 A título de pagamento a contagem do prazo será a data de recebimento da Nota Fiscal atestada por esta prefeitura.

16.6 Quando constatado qualquer irregularidade na Nota Fiscal ou equivalente, o documento será devolvido à Contratada para substituição, sendo o prazo de pagamento reiniciado após a entrega da Nota Fiscal substituta.

16.7 O reajustamento de preços poderá ser utilizado na presente contratação, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta ou da data do último reajuste, utilizando-se como índice para cálculo o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou índice que venha a substituí-lo.

16.7.1 O reajustamento será precedido de solicitação do contratado, acompanhada de demonstração analítica da variação dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

16.7.2 Os reajustamentos poderão ser formalizados por meio de apostilamento e não poderão alterar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos.

16.7.3 O reajuste não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro dos contratos com base no disposto na alínea "d", inciso II, art. 124 da Lei Federal 14.133/2021.

CLÁUSULA 17ª - DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

17.1 Os eventuais contratos que possam ser firmados, através do presente Registro de Preços terão **validade de até 12 meses**, a partir da data da sua assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA 18ª - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

18.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

18.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

18.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

18.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

18.1.2.3 injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

18.1.2.4 deixar de apresentar amostra;



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

- 18.1.2.5** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 18.1.3** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 18.1.3.1** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 18.1.4** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.
- 18.1.5** fraudar a licitação.
- 18.1.6** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 18.1.6.1** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 18.1.6.2** induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 18.1.6.3** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 18.1.7** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
- 18.1.8** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 18.2** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 18.2.1** advertência;
- 18.2.2** multa;
- 18.2.3** impedimento de licitar e contratar e
- 18.2.4** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 18.3** Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021.
- 18.4** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, bem como a sanção de multa aplicada em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta, respeitarão o devido processo legal, obedecerão ao prazo de defesa previsto nos arts. 156 e seguintes, da Lei 14.133/2021.
- 18.5** 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 pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

CLÁUSULA 19ª - DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

19.1 O DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DAE será responsável pelo acompanhamento da entrega do objeto pela contratada, verificando sua conformidade com as cláusulas editalícias/contratuais e por notificar a mesma sobre eventuais irregularidades, concedendo-lhes o prazo de 2 (dois) dias úteis para saná-las, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis, previstas neste edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

19.2 O fornecimento deverá ser executado de acordo com as especificações contidas neste edital e seus anexos, mediante solicitação prévia.

19.3 A entrega do objeto desta licitação deverá ser executada de forma PARCELADA, em até 03 (três) dias úteis após solicitação de entrega, mediante Autorização de Fornecimento, diretamente no Departamento de Alimentação Escolar, sito à Rua Floriano Peixoto nº 1.256, bairro Centro, Jaboticabal/SP, das 07:30 às 10:30 e das 12:00 às 15:30.

CLÁUSULA 20ª - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

20.1 Em conformidade com o caput do artigo 17 do Decreto Federal nº 11.462/2023, a indicação da dotação orçamentária será informada até o momento da formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

CLÁUSULA 21ª - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

21.2 Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e Prefeito Municipal.

21.3 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

21.4 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

21.5 O resultado do presente certame será divulgado serão divulgados no D.O.E. (Diário Oficial do Estado de São Paulo), no D.O.U. (Diário Oficial da União), no Jornal “FOLHA DE SÃO PAULO” (grande circulação) e no Portal da Transparência de Jaboticabal, através do endereço eletrônico: transparencia.jaboticabal.sp.gov.br, bem como, disponibilizado na plataforma de Pregão Eletrônico BBMNET no site (www.novobbmnet.com.br).

21.6 Os editais e seus respectivos anexos serão disponibilizados aos interessados no site oficial do município: <https://www.jaboticabal.sp.gov.br/> e na plataforma de Pregão Eletrônico BBMNET no site www.novobbmnet.com.br. Maiores informações através do telefone (16) 3209-3307 ou pelo e-mail: licitacao@jaboticabal.sp.gov.br e também no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

21.7 A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas e início dos lances, descabendo em tais casos, direito à indenização pelos licitantes.

21.8 A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.

21.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

21.10 Fica assegurado à Prefeitura Municipal de Jaboticabal o direito de, no interesse da administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

21.11 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 Prefeitura Municipal de Jaboticabal.

21.12 Integram o presente Edital os Anexos:

ANEXO I	Termo de Referência
ANEXO II	Modelo de Proposta Financeira
ANEXO III	Prestação de informações obrigatórias para Contratos Administrativos e Atos Jurídicos Análogos
ANEXO IV	Declaração Conjunta
ANEXO V	Declarações para empresas que se enquadram como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte (ME/EPP)
ANEXO VI	Metodologia de Análise Técnica
ANEXO VII	Minuta da Ata de Registro de Preços

21.13 Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Jaboticabal, Estado de São Paulo.

Jaboticabal, aos 17 de abril de 2024.

EMERSON RODRIGO CAMARGO

Prefeito



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

ANEXO – I PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2024

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de empresa (s) para aquisição parcelada de gêneros alimentícios – carnes, frangos, peixes, e derivados do leite por 12 meses, podendo ser prorrogado, para atender o programa de alimentação escolar municipal e estadual deste Município, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

PRODUTO	UN	QNT.
CARNE BOVINA EM TIRAS OU ISCAS CONGELADA NO IQF Carne Bovina sem osso, corte “patinho”, CONGELADA no IQF. Características gerais: o produto deverá apresentar congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, dimensões do corte em tiras ou Iscas que tenham no máximo 02 centímetros de largura e aproximados 07 cm de comprimento , aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie e conter obrigatoriamente selo SIF OU SISP. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento, contendo aproximadamente 02 kg do produto. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA	KG	12.000
CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA Carne bovina moída, PATINHO, in Natura, CONGELADA NO IQF. Características gerais: O produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de	KG	12.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PRODUTO	UN	QNT.
descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo, apresentar sabor e odor suave característico do corte “patinho” e conter obrigatoriamente selo SIF. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso: até 16 quilos. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA		
FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADA NO IQF Corte congelado de frango em filé de coxa e sobrecoxa, sem pele, em cubos IQF. Características gerais: Produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo. O tamanho dos cubos devem ser 2 x 2 x2 cm, e devem ser manter íntegros após cocção do alimento e conter Obrigatoriamente selo SIF. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA	KG	12.000
FILÉ DE PEITO DE FRANGO OU GALINHA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA NO IQF	KG	14.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PRODUTO	UN	QNT.
Corte congelado de Frango sem pele. Características gerais: produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo. O tamanho das tiras/iscas devem de aproximados largura 1,5 cm comprimento 06 cm, e devem ser manter íntegros após cocção do alimento e conter obrigatoriamente selo SIF; Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Laudo Bromatológico: apresentar no contrato análise microbiológica e físico química. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA		
FILÉ DE PEIXE (MERLUZA) Produto contendo a seguinte variação: iscas entre 8 a 10 centímetros de comprimento, largura de 3 a 5 centímetros e peso unitário por Isca de 25 a 35 gramas. Conter obrigatoriamente selo SIF/SISP. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indício de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou n]ão característica da espécie. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem : litografada na embalagem primaria de acordo com a legislação vigente, contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.	KG	5.000
PEITO DE FRANGO E/OU GALINHA DESFIADO carne temperada cozida, desfiada e congelada de frango e/ou galinha (peito). Características gerais: Composição Nutricional Centesimal: máximo de 680 mg de Sódio e mínimo de 22 gramas de proteína, validade 12 meses e conter obrigatoriamente	KG	9.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PRODUTO	UN	QNT.
selo SIF. Embalagem primaria: saco de polietileno de alta densidade. Peso: de 01 a 02 quilos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Embalagem primaria: saco plástico de polietileno. Embalagem secundaria: caixa de papelão. Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso: até 16 quilos. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13, o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -12°C e devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA		
PRESUNTO COZIDO E RESFRIADO Presunto cozido resfriado, temperatura de recebimento + 4 Graus Celsius, Características gerais: produto de origem animal proveniente de carne suína, sal e produtos permitidos pela legislação, elaborado sob inspeção veterinária. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentando superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação e sob a forma de peça inteira. Embalagem: pacotes de aproximadamente 3,5 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; Embalagem secundária de papelão ou plástico devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação mínima de 7 dias, prazo de vencimento, data da entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento de recebimento deverá ser de + 4 Graus Celsius. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA	KG	2.000
QUEIJO MUÇARELA RESFRIADO	KG	2.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PRODUTO	UN	QNT.
Queijo tipo muçarela resfriado, temperatura de recebimento + 4 Graus Celsius. Características gerais: proveniente de leite vaca, coalho, sal e ingredientes permitidos pela legislação. elaborado sob inspeção veterinária. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação. Apresentar-se sob a forma de peça inteira. Embalagem: pacotes de aproximadamente 4,5 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, data da entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA		
CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA NO IQF Carne Bovina resfriada; coxão mole ou patinho Características gerais: produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo, em cubos de aproximadamente 2x2 cm, embalagem de 1 kg à 02 Kg, temperatura de -18° C (se IQF) congelada no IQF. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes de 01kg à 02kg embalados em sacos de polietileno a vácuo (quando resfriada); embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b)O produto não atender às especificações deste edital. c) O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;d) O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento	KG	14.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PRODUTO	UN	QNT.
(validade). Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento ou congelamento da mesma garantida por equipamento do veículo. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA		
CARNE SUÍNA EM CUBOS RESFRIADA OU CONGELADA NO IQF Pernil suíno em cubos de tamanho 02 cm X 02 cm , sem osso. Características gerais: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes de 01 A 02 kg embalados em sacos de atóxicos; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que mantenha a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA	KG	14.000
SALSICHA HOT DOG Salsicha tipo <i>hot dog</i> Características gerais: produto obtido da emulsão de carne e uma das mais espécies adicionada de ingredientes e condimentos. PRODUTO CONGELADO. O produto deverá ser preparado com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes ou gorduras vindas de animais, caninos e felinos e nem tecidos inferiores tais como pele e cartilagem. Isentos de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, textura amolecida e pegajosa Embalagem: pacotes de 03 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo ; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do produto exigidos pela legislação em vigor, dados de acordo com CVS5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais	KG	4.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PRODUTO	UN	QNT.
dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13, o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -12°C e devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA		
LINGUIÇA DEFUMADA TIPO FINA DE PORCO, RESTRITA AOS CORTES DE PERNIL OU LOMBO Linguiça tipo fina, defumada, proveniente de carne suína, mecanicamente separada de aves, toucinho, sal, especiarias naturais, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente, sem adição de glúten, apresentados em embalagens plásticas flexíveis, atóxicas, resistentes, transparentes e a vácuo, em pacotes com peso de até 5 quilogramas, protegidos externamente em caixas de papelão, rotuladas e reforçadas, com abas inferiores e superiores, totalmente lacradas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, o nome e o endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro do SIF; identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres de LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação; temperatura e estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital;	KG	1.200
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA Coxa e Sobrecoxa, congelada, temperatura de recebimento -18°C. Características gerais: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Ficha Técnica com informações básicas: emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;	KG	2.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PRODUTO	UN	QNT.
b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -18°C e devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA		
CARNE SUÍNA EM ISCAS/ TIRAS CONGELADA NO IQF Isca de pernil suíno cortado em tiras ou iscas. Características gerais: Produto oriundo de pernil suíno, isento de ossos, pelos, fibras, cartilagens e outras matérias estranhas. Produto com aspecto uniforme, sem gordura aparente. Conter obrigatoriamente SIF. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termossoldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento, peso líquido por embalagem no máximo de 3kg. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -18 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA	KG	12.000
CARNE MOÍDA SUÍNA CONGELADA IQF Produto oriundo de pernil suíno Características gerais: pernil suíno isento de ossos, pelos, fibras, cartilagens e outras matérias estranhas. Carne suína moída, in Natura, congelada IQF contendo como características gerais: Produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após Retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado. Características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de banha, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de banha e conter Obrigatoriamente selo SIF. Apresentar sabor e odor suave característico do corte . Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -18 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar Amostra. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e	KG	2.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PRODUTO	UN	QNT.
microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA		
BOLINHO MISTO CONGELADO IQF. Bolino no formato de almondegas (corte traseiro bovino+traseiro suíno) Características gerais: Elaborado com corte traseiro de bovino mais traseiro suíno, moldado no formato de Almondegas redonda. Produto tem que estar isento de pele, aponevroses, veia, cartilagens, vísceras, tendões ou qualquer outro tipo de material não comestível do produto cárneo com osso. Composição do produto: 70 por cento de carne Bovina e 30 por cento de carne suína. Poderá conter : alho, cebola em pó e farinha de arroz. Ficando proibido adição de glúten e alimentos alergênicos, devendo ter peso individual de 25 grama cada bolinho e conter obrigatoriamente selo SIF. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indicio de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou não característica da espécie. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem: litografada na embalagem primaria de acordo com a legislação vigente, contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso. Ficha técnica com informações básicas : procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Apresentar Amostra. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA	KG	8.000
FILÉ DE PEIXE CONGELADO TILÁPIA EM ISCA Produto contendo a seguinte variação: iscas entre 8 a 10 centímetros de comprimento, largura de 3 a 5 centímetros e peso unitário por Isca de 25 a 35 gramas. Conter obrigatoriamente selo SIF/SISP. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indicio de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou não característica da espécie. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem: litografada na embalagem primaria de acordo com a legislação vigente, contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso.	KG	8.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PRODUTO	UN	QNT.
Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.		
MARGARINA Embalagem primária: potes plásticos, com tampa, contendo 500 gr do produto composto. Ficha técnica básica: produto composto, em geral, por: leite em pó, soro de leite, estabilizado, aroma e corante, sem sal, com sif, com vitamina A. Apresentar amostra.	KG	400

1.1 METODOLOGIA DE ANÁLISE DOS OBJETOS

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
CARNE BOVINA EM TIRAS OU ISCAS CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco
CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá "drenar" gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (assado, refogado ou em molho) deverá manter-se íntegro e não "drenar" gordura/óleo em



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
		quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
FILÉ DE PEITO DE FRANGO OU GALINHA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá manter-se íntegro e ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações / determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
FILÉ DE PEIXE CONGELADO MERLUZA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá "drenar" gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
PEITO DE FRANGO E/OU GALINHA DESFIADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto deverá ter bom desempenho nas preparações, ou seja, ser de fácil e prático manuseio, facilitando o trabalho dos profissionais. 6. O produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
		ósseos e pele. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
PRESUNTO COZIDO E RESFRIADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto deverá apresentar-se firme e manter-se íntegro quando porcionado na fatiadora de frios. 6. O produto deverá apresentar sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas na "massa" do produto.
QUEIJO MUÇARELA RESFRIADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto deverá apresentar-se firme e manter-se íntegro quando porcionado na fatiadora de frios. 6. O produto deverá apresentar sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não será permitido a presença de matérias estranhas na "massa" do produto.
CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
CARNE SUÍNA EM CUBOS RESFRIADA OU CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
		vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
SALSICHA HOT DOG	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado ou em molho) deverá manter-se íntegro. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e pele. Não será permitido a presença de matérias estranhas na "massa" do produto.
LINGUIÇA DEFUMADA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado ou em molho) deverá manter-se íntegro. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e pele. Não será permitido a presença de matérias estranhas na "massa" do produto.
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
CARNE ISCAS SUÍNAS CONGELADAS IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado,



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
		cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
CARNE MOÍDA SUÍNA CONGELADAS IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
BOLINHO MISTO CONGELADO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
FILÉ DE PEIXE CONGELADO TILÁPIA ISCA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
		deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
MARGARINA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos no edital sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5.O produto deverá apresentar coloração e cremosidade característica, odor e sabor pertinentes ao produto, estando isento de ranço. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.

2. Justificativa

A fundação da contratação e de seus quantitativos encontra -se pormenorizada no ETP – Estudo Técnico Preliminar.

3. Dotações orçamentárias

Os recursos orçamentários e financeiros necessários ao atendimento do pagamento das obrigações decorrentes desta licitação serão de origem: federal, estadual e próprio.

4. Valor estimado

O valor estimado total do presente é de R\$3.631.856,00 (três milhões e seiscentos e trinta e um mil e oitocentos e cinquenta e seis reais), a ser pago de acordo com as entregas realizadas de forma parcelada mediante solicitação de entrega com autorização de fornecimento.

O custo estimado foi elaborado com base em orçamentos solicitados e recebidos via e-mail.

5. Pagamento

O prazo de pagamentos dos produtos será de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de entrega dos mesmos, acompanhada da respectiva documentação legal (NF) Nota Fiscal Eletrônica.



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

6. Recebimento e critério de aceitação do objeto

Os produtos serão entregues na Rua Floriano Peixoto, nº1256, bairro Centro, na cidade de Jaboticabal, das 07:30 às 10:30 e das 12:00 às 15:30. Deixando claro que as despesas com transportes, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto e de total responsabilidade da contratada.

O Departamento de alimentação escolar poderá rejeitar, no todo ou em parte, a entrega dos produtos que tiverem em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

FLÁVIA GIACOMETTI GIACHERINI
Agente Administrativo

ENILUCIA BORGES DE SOUSA
Assessora Governamental



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ANEXO – II PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2024

MODELO DE PROPOSTA

(ESTE MODELO DE PROPOSTA DEVERÁ SER PREENCHIDO PELO LICITANTE VENCEDOR)

Razão Social:			
CNPJ:		Inscrição Estadual:	
Endereço:	Nº:	Bairro:	
CEP:	Cidade/UF:		
Fone:	E-mail:		

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	Ampla Concorrência	KG	8.000	BOLINHO MISTO CONGELADO IQF. Bolino no formato de almondegas (corte traseiro bovino+traseiro suíno) Características gerais: Elaborado com corte traseiro de bovino mais traseiro suíno, moldado no formato de Almondegas redonda. Produto tem que estar isento de pele, aponevroses, veia, cartilagens, vísceras, tendões ou qualquer outro tipo de material não comestível do produto cárneo com osso. Composição do produto: 70 por cento de carne Bovina e 30 por cento de carne suína. Poderá conter : alho, cebola em pó e farinha de arroz. Ficando proibido adição de glúten e alimentos alergênicos, devendo ter peso individual de 25 gramas cada bolinho e conter obrigatoriamente selo SIF. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indício de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou não característica da espécie. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem: litografada na embalagem primária de acordo com a legislação vigente, contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Apresentar Amostra. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
02	Ampla Concorrência	KG	14.000	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA NO IQF Carne Bovina resfriada; coxão mole ou patinho Características gerais: produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo, em cubos de aproximadamente 2x2 cm, embalagem de 1 kg à 02 Kg, temperatura de -18° C (se IQF) congelada no IQF. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes de 01 kg à 02 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo (quando resfriada); embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b)O produto não atender às especificações deste edital. c) O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;.d) O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento ou congelamento da mesma garantida por equipamento do veículo.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
03	Ampla Concorrência	KG	12.000	CARNE BOVINA EM TIRAS OU ISCAS CONGELADA NO IQF Carne Bovina sem osso, corte “patinho”, CONGELADA no IQF. Características gerais: o produto deverá apresentar congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, dimensões do corte em tiras ou Iscas que tenham no máximo 02 centímetros de largura e aproximados 07 cm de comprimento , aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie e conter obrigatoriamente selo SIF OU SISP. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento, contendo aproximadamente 02 kg do produto. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
04	Exclusivo ME/EPP	KG	12.000	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA Carne bovina moída, PATINHO, in Natura, CONGELADA NO IQF. Características gerais: O produto com características de congelamento IQF que garanta preparo			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				imediate após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo, apresentar sabor e odor suave característico do corte "patinho" e conter obrigatoriamente selo SIF. Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria – Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso: até 16 quilos. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
05	Ampla Concorrência	KG	2.000	CARNE MOÍDA SUÍNA CONGELADA IQF Produto oriundo de pernil suíno Características gerais: pernil suíno isento de ossos, pelos, fibras, cartilagens e outras matérias estranhas. Carne suína moída, in Natura, <u>congelada IQF</u> contendo como características gerais: Produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após Retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado. Características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de banha, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de banha e conter Obrigatoriamente selo SIF. Apresentar sabor e odor suave característico do corte.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Embalagem primária: sacos plásticos atóxicos, resistentes, rotulagem de acordo com legislação vigente, íntegras e sem sinal de descongelamento. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -18 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar Amostra. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
06	Ampla Concorrência	KG	14.000	CARNE SUÍNA EM CUBOS RESFRIADA OU CONGELADA NO IQF Pernil suíno em cubos de tamanho 02 cm X 02 cm, sem osso. Características gerais: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Embalagem: pacotes de 01 A 02 kg embalados em sacos de atóxicos; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor, portaria –Regulamento técnico para rotulagem de alimento – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, CVS5-13, Instrução Normativa 83, de 11/2003, Brasil. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que mantenha a temperatura rigorosamente de acordo com a legislação, devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
07	Ampla Concorrência	KG	2.000	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA Coxa e Sobrecoxa, congelada, temperatura de recebimento -18°C. Características gerais: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Ficha Técnica com informações básicas: emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -18°C e devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
08	Ampla Concorrência	KG	12.000	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADA NO IQF Corte congelado de frango em filé de coxa e sobrecoxa, sem pele, em cubos IQF. Características gerais: Produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo. O tamanho dos cubos devem ser 2 x 2 x2 cm, e devem ser manter íntegros após cocção do alimento e conter Obrigatoriamente selo SIF.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
09	Ampla Concorrência	KG	14.000	FILÉ DE PEITO DE FRANGO OU GALINHA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA NO IQF Corte congelado de Frango sem pele. Características gerais: produto com características de congelamento IQF que garanta preparo imediato após retirada do freezer sem que tenha necessidade de descongelamento antecipado, características sensoriais próprias, aspecto firme e não pegajosa, sem a presença de cebo, excesso de pontos branco e não ter odor que pronuncie excesso de gordura e cebo. O tamanho das tiras/iscas devem de aproximados largura 1,5 cm comprimento 06 cm, e devem ser manter íntegros após cocção do alimento e conter obrigatoriamente selo SIF; Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -12 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Laudo Bromatológico: apresentar no contrato análise microbiológica e físico química. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
10	Ampla Concorrência	KG	5.000	FILÉ DE PEIXE (MERLUZA) Produto contendo a seguinte variação: iscas entre 8 a 10 centímetros de comprimento, largura de 3 a 5 centímetros e peso unitário por Isca de 25 a 35 gramas. Conter obrigatoriamente selo SIF/SISP. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indício de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou não característica da espécie. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem : litografada na embalagem primaria de acordo com a legislação vigente, contendo lista de ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.			
11	Ampla Concorrência	KG	8.000	FILÉ DE PEIXE CONGELADO TILÁPIA EM ISCA Produto contendo a seguinte variação: iscas entre 8 a 10 centímetros de comprimento, largura de 3 a 5 centímetros e peso unitário por Isca de 25 a 35 gramas. Conter obrigatoriamente selo SIF/SISP. Produto feito sob inspeção veterinária e isento de cristais na embalagem com indício de congelamento, odor recusável e coloração esverdeada e /ou não característica da espécie. Transporte: gênero alimentício deverá ser transportado em caminhão-baú dotado de carroceria limpa, veículo autorizado para transporte de produtos de origem animal. Funcionário uniformizado para descarregamento da mercadoria. Temperatura de recebimento: deverá estar a – 18 graus celcius. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termo soldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento. Peso líquido máximo de 3 kg. Embalagem secundária: papelão, reforçado, etiquetas externas, limpos com peso máximo de 16 kg . Rotulagem : litografada na embalagem primaria de acordo com a legislação vigente, contendo lista de			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				ingredientes, origem do produto, lote e prazo de validade, conteúdo líquido, informação nutricional, peso. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico.			
12	Ampla Concorrência	KG	12.000	CARNE SUÍNA EM ISCAS/ TIRAS CONGELADA NO IQF Isca de pernil suíno cortado em tiras ou iscas. Características gerais: Produto oriundo de pernil suíno, isento de ossos, pelos, fibras, cartilagens e outras matérias estranhas. Produto com aspecto uniforme, sem gordura aparente. Conter obrigatoriamente SIF. Embalagem primária: plásticos de polietileno, termossoldado, atóxico, resistente a transporte e armazenamento, peso líquido por embalagem no máximo de 3kg. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do Produto: de acordo com a legislação vigente, veículo próprio, dotado de equipamento que mantenha a temperatura de -18 graus ou mais frio, higienizado e isento de matérias estranhas ou outras mercadorias de natureza diferente. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
13	Exclusivo ME/EPP	KG	1.200	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO FINA DE PORCO, RESTRITA AOS CORTES DE PERNIL OU LOMBO Linguiça tipo fina, defumada, proveniente de carne suína, mecanicamente separada de aves, toucinho, sal, especiarias naturais, contendo aditivos permitidos pela legislação vigente, sem adição de glúten, apresentados em embalagens plásticas flexíveis, atóxicas, resistentes, transparentes e a vácuo , em pacotes com peso de até 5 quilogramas , protegidos externamente em caixas de papelão, rotuladas e reforçadas, com abas inferiores e superiores, totalmente lacradas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével, o nome e o endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro do SIF; identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres de LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação; temperatura e estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital;			
14	Ampla Concorrência	KG	400	MARGARINA Embalagem primária: potes plásticos, com tampa, contendo 500 gr do produto composto. Ficha técnica básica: produto composto, em geral, por: leite em pó, soro de leite, estabilizado, aroma e corante, sem sal, com sif, com vitamina A. Apresentar amostra.			
15	Ampla Concorrência	KG	9.000	PEITO DE FRANGO E/OU GALINHA DESFIADO carne temperada cozida, desfiada e congelada de frango e/ou galinha (peito). Características gerais: Composição Nutricional Centesimal: máximo de 680 mg de Sódio e mínimo de 22 gramas de proteína, validade 12 meses e conter obrigatoriamente selo SIF. Embalagem primária: saco de polietileno de alta densidade. Peso: de 01 a 02 quilos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Embalagem primária: saco plástico de polietileno. Embalagem secundária: caixa de papelão. Embalagem secundária: caixa de papelão. Peso: até 16 quilos. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13, o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -12°C e devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
16	Ampla Concorrência	KG	2.000	PRESUNTO COZIDO E RESFRIADO Presunto cozido resfriado, temperatura de recebimento + 4 Graus Celsius, Características gerais: produto de origem animal proveniente de carne suína, sal e produtos permitidos pela legislação, elaborado sob inspeção veterinária. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentando superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação e sob a forma de peça inteira.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				Embalagem: pacotes de aproximadamente 3,5 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; Embalagem secundária de papelão ou plástico devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação mínima de 7 dias, prazo de vencimento, data da entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento de recebimento deverá ser de + 4 Graus Celsius. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
17	Ampla Concorrência	KG	2.500	QUEIJO MUÇARELA RESFRIADO Queijo tipo muçarela resfriado, temperatura de recebimento + 4 Graus Celsius. Características gerais: proveniente de leite vaca, coalho, sal e ingredientes permitidos pela legislação. elaborado sob inspeção veterinária. O produto terá de apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação. Apresentar-se sob a forma de peça inteira. Embalagem: pacotes de aproximadamente 4,5 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, data da entrega, tipo de material, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Transporte: O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), devidamente higienizados em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de resfriamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo. No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
18	Ampla Concorrência	KG	4.000	SALSICHA HOT DOG Salsicha tipo <i>hot dog</i> Características gerais: produto obtido da emulsão de carne e uma das mais espécies adicionada de ingredientes e condimentos. PRODUTO CONGELADO. O produto deverá ser preparado com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes ou gorduras vindas de animais, caninos e felinos e nem tecidos inferiores tais como pele e cartilagem. Isentos de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, textura amolecida e pegajosa Embalagem: pacotes de 03 kg embalados em sacos de polietileno a vácuo; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA, número do lote, dados de acordo com CVS 5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do produto exigidos pela legislação em vigor, dados de acordo com CVS5/13 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: a) houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; b) O produto não atender às especificações deste edital; Ficha técnica com informações básicas: procedência do produto, tabela nutricional, armazenamento e prazo máximo de consumo. Conter timbre da marca ou fabricante e assinatura de técnico responsável. Transporte do produto: de acordo com CVS 5 de 9/04/13, o produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú), dotados de equipamento que garantam a temperatura de -12°C e devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma. Apresentar Amostra, Ficha Técnica Assinada e Registro de Rótulo.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DISPUTA	UN	QNT.	PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
				No caso de ser vencedor apresentar no contrato o laudo bromatológico. Laudo Bromatológico: expedido por laboratório oficial credenciado (físico-químico e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/SISP/DIPOA			
VALOR TOTAL DA PROPOSTA (R\$)							

DECLARO que o(s) produtos proposto(s) atende(m) plenamente as exigências contidas no Termo de Referência, **ANEXO – I** do edital.

DECLARO que a proposta financeira apresentada pela proponente contempla todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: tributos, encargos sociais e trabalhistas, materiais, transportes, alimentação, hospedagem e demais gastos relacionados com a entrega do objeto da presente licitação.

Prazo de validade da proposta: No mínimo 60 (sessenta) dias.

Prazo para entrega: Até 03 (três) dias a partir da solicitação de entrega, mediante Autorização de Fornecimento.

Local de entrega: Departamento de Alimentação Escolar, sito à Rua Floriano Peixoto, nº 1.256, bairro Centro, Jaboticabal/SP. De terça-feira a sexta-feira, exceto feriados, das 07:30 às 10:30 e das 12:00 às 15:30.

Forma de entrega: PARCELADA, mediante solicitação de entrega, com a Autorização de Fornecimento. Periodicidade Semanal.

Condição de pagamento: 30 (trinta) dias a contar da entrega dos materiais, devidamente, acompanhada da respectiva Nota Fiscal.

(Assinatura, RG e CPF do declarante)
Representante Legal



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

ANEXO – III PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2024

MODELO DE PRESTAÇÃO DE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PARA NOTIFICAÇÕES, CONTRATOS ADMINISTRATIVOS E ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

A empresa (Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem, para fins de habilitação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, prestar as seguintes informações para preenchimento de Notificações, Contratos Administrativos e Atos Jurídicos Análogos:

DADOS DA EMPRESA			
Razão Social:			
C.N.P.J.:		I.E.	Telefone/Fax:
E-mail institucional:			
E-mail para o envio de documentos (Atas/contratos) para assinatura digital:			

DADOS DO RESPONSÁVEL LEGAL			
Nome Completo:			
Cargo na Empresa:			
C.P.F.:		R.G.:	
Data Nascimento:	/ /	Telefone/Celular:	()
Endereço residencial:			
E-mail pessoal:			

Por ser verdade assina a presente.

Jaboticabal, _____ de _____ de 2024.

Nome Completo do Representante:

C.P.F.:



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

ANEXO – IV PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2024

DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa (Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob n.º, através de seu representante legal/procurador, DECLARA sob as penas da Lei:

- a) Concordar, na íntegra com os termos da Licitação e com todos os documentos dela componentes;
- b) Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c) Que a empresa é inidônea e atende a todos os pré-requisitos da Licitação e demais exigências contidas na Lei Federal nº 14.133/2021;
- d) Que para fins do disposto no inciso §1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de sua entrega em definitivo;
- e) que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021 e **artigo 7º, XXXIII, da Constituição**;
- f) que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos **incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal**;
- g) Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- h) Que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras.
- i) Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- j) Que os documentos apresentados por meio do sistema eletrônico são autênticos aos originais;
- k) Que não possui servidor público ou agente político no quadro funcional da empresa licitante.

Por ser verdade assina a presente.

Local e data.

(Assinatura, RG e CPF do declarante)
Representante Legal



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

ANEXO – V PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2024

DECLARAÇÕES PARA EMPRESAS QUE SE ENQUADRAM COMO MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (ME/EPP)

A empresa (Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob n.º, através de seu representante legal/procurador, DECLARA sob as penas da Lei:

- a) ☐ **MICROEMPRESA**, conforme inciso I do art. 3.º da Lei Complementar nº 123/2006.
- b) ☐ **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do art. 3.º da Lei Complementar nº 123/2006.
- c) Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e § 2º, art. 4º da lei federal 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito da preferência como critério de desempate no procedimento licitatório deste Pregão Eletrônico, realizado pela Prefeitura Municipal de Jaboticabal/SP, bem como desfrutar dos benefícios previstos em Lei.

Por ser verdade assina a presente.

Local e data.

(Assinatura, RG e CPF do declarante)
Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ANEXO – VI PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2024

As amostras/documentos técnicos serão analisadas(dos) seguindo a metodologia de análise a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
01	BOLINHO MISTO CONGELADO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
02	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
03	CARNE BOVINA EM TIRAS OU ISCAS CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco
04	CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção)



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
		3. Análise Sensorial	não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
05	CARNE MOÍDA SUÍNA CONGELADAS IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
06	CARNE SUÍNA EM CUBOS RESFRIADA OU CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
07	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações/determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
08	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (assado, refogado ou em molho) deverá manter-se íntegro e não “drenar” gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar- se macio e com sabor e aroma



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
			característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
09	FILÉ DE PEITO DE FRANGO OU GALINHA EM TIRAS/ISCAS CONGELADA NO IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após preparo (refogado, cozido ou outro método de cocção) deverá manter-se íntegro e ter seu rendimento satisfatório, ou seja, a perda (água, gordura e demais) não deverá exceder o permitido pelas legislações / determinações vigentes. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se macio e com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
10	FILÉ DE PEIXE CONGELADO MERLUZA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá "drenar" gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
11	FILÉ DE PEIXE CONGELADO TILÁPIA ISCA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá "drenar" gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
12	CARNE ISCAS SUÍNAS CONGELADAS IQF	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado, cozido, em molho ou outro método de cocção) não deverá "drenar" gordura/óleo em quantidade excessiva. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
			permitido a presença de matérias estranhas no produto.
13	LINGUIÇA DEFUMADA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado ou em molho) deverá manter-se íntegro. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e pele. Não será permitido a presença de matérias estranhas na "massa" do produto.
14	MARGARINA	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos no edital sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto deverá apresentar coloração e cremosidade característica, odor e sabor pertinentes ao produto, estando isento de ranço. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis, isento de ranço proveniente da existência de cebo. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
15	PEITO DE FRANGO E/OU GALINHA DESFIADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto deverá ter bom desempenho nas preparações, ou seja, ser de fácil e prático manuseio, facilitando o trabalho dos profissionais. 6. O produto deverá apresentar-se com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e pele. Não será permitido a presença de matérias estranhas no produto.
16	PRESUNTO COZIDO E RESFRIADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto deverá apresentar-se firme e manter-se íntegro quando porcionado na fatiadora de frios. 6. O produto deverá apresentar sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e tampouco excesso de gordura. Não será permitido a presença de matérias estranhas na "massa" do produto.
17	QUEIJO MUÇARELA RESFRIADO	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
		3. Análise Sensorial	5. O produto deverá apresentar-se firme e manter-se íntegro quando porcionado na fatiadora de frios. 6. O produto deverá apresentar sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não será permitido a presença de matérias estranhas na "massa" do produto.
18	SALSICHA HOT DOG	1. Especificações do Edital 2. Testes Práticos 3. Análise Sensorial	4. Deverá obedecer todos os critérios descritos sobre embalagem, transporte e qualidade do produto. 5. O produto após o preparo (refogado ou em molho) deverá manter-se íntegro. 6. Após o preparo o produto deverá apresentar se com sabor e aroma característicos e agradáveis. Não deverá estar salgado em excesso, nem apresentar sabor ácido/azedo, fermentado. Não deverá apresentar nervuras, cartilagens, fragmentos ósseos e pele. Não será permitido a presença de matérias estranhas na "massa" do produto.

NOTA: Poderá ser penalizada a licitante que agir de forma omissa quanto à entrega das amostras ou que deliberadamente contrariar as condições de entrega das mesmas.

Francille Decenço de Carvalho
Nutricionista



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

ANEXO – VII PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2024

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Pregão para Registro de Preços nº 023/2024 Processo nº 4009-6/2024

Aos ... dias do mês de de, a Prefeitura Municipal de Jaboticabal inscrita no CNPJ/MF sob nº 50.387.844/0001-05, com sede na cidade de Jaboticabal, estado de São Paulo, na Esplanada do Lago “Carlos Rodrigues Serra” nº 160, bairro Vila Serra doravante designada PREFEITURA representada pelo seu Prefeito, EMERSON RODRIGO CAMARGO, doravante denominado simplesmente ÓRGÃO GERENCIADOR, e do outro lado a empresa a seguir descrita e qualificada, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 7.922, de 10 abril de 2023 e Decreto Municipal nº 8.001, de 23 de agosto de 2023 e demais legislações aplicáveis, bem como as exigências do Edital; conforme documento de credenciamento ou procuração inserta nos autos, resolve registrar os preços, conforme decisão exarada no Processo Licitatório Modalidade **Pregão Eletrônico nº 023/2024**, consoante as seguintes cláusulas e condições:

GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

Sra. Enilucia Borges de Sousa

Diretora do Departamento de Alimentação Escolar

CPF:

....., inscrita no CNPJ sob n.º e Inscrição Estadual sob n.º, sediada na n.º, bairro, na cidade de, estado de, CEP, Fone (), doravante designada DETENTORA, neste ato representada por, portador do R.G. sob n.º e do C.P.F. sob n.º

CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS visando a **aquisição de gêneros alimentícios (carnes, frangos, peixes e derivados de leite)**, para o suprimento proteico dos cardápios de Educação Infantil, Creches, Escolas de Ensino Fundamental e Médio do município de Jaboticabal/SP conforme especificações constantes do processo licitatório, que fazem parte integrante deste instrumento.

1.2. O objeto deste instrumento deverá estar de acordo com as condições e características contidas no **Pregão Eletrônico nº 023/2024**, com a proposta da DETENTORA, com a Lei



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Federal nº 14.133/2021 e com as cláusulas desta Ata de Registro de Preços, bem como as demais leis pertinentes.

1.3. Após assinar a Ata de Registro de Preços, a licitante detentora deverá manter sua condição de habilitação e propostas durante o período de vigência da mesma.

CLÁUSULA 2ª - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A ata de registro de preços terá sua vigência iniciada na data da sua assinatura e se estenderá por **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada, por igual período, na forma do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA 3ª - DOS PREÇOS

3.1. A seguir, os itens registrados e os respectivos valores classificados em 1º lugar no certame:

[TABELA COM OS ITENS E PREÇOS ADJUDICADOS]

3.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA 4ª - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

CLÁUSULA 5ª - DA SOLICITAÇÃO DOS PRODUTOS E/OU SERVIÇOS

5.1. O fornecimento do (s) produto (s) e/ou serviço (s), registrado nesta Ata se darão mediante de Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço/Nota de Empenho/Contratos, sob responsabilidade da unidade de compras pertinente.

5.2. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência anexo ao Edital.

5.3. A fiscalização sobre os fornecimentos de produtos/execuções de serviços vinculados à presente Ata de Registro de Preços se dará conforme as atribuições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 7.922, de 10 abril de 2023 e Decreto Municipal nº 8.001, de 23 de agosto de 2023.

CLÁUSULA 6ª - DA PUBLICAÇÃO

6.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

como no Portal Transparência do município, através do endereço eletrônico: <http://transparencia.jaboticabal.sp.gov.br>.

CLÁUSULA 7ª - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. O Município não se obriga a contratar exclusivamente pela Ata de Registro de Preços, podendo cancelar, ou promover licitação específica, quando julgar conveniente nos termos da legislação específica, sem que caiba recurso por parte de detentor.

7.2. Os dados da Ata de Registro de Preços são decorrentes do **Pregão Eletrônico nº 023/2024**.

7.3. Os casos omissos relativos à execução desta Ata de Registro de Preços serão resolvidos pelas partes, com a estrita observância das disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e legislação complementar aplicável à espécie.

CLÁUSULA 8ª - DO FORO

8.1. Para as questões decorrentes da execução deste instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, fica eleito o foro da Comarca de Jaboticabal/SP, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

8.2. E por estarem assim justas e acordadas, assinam o presente instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor e único efeito.

Jaboticabal, aos de de 2024.

EMERSON RODRIGO CAMARGO
Prefeito

RESPONSÁVEL LEGAL
Detentora



Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

CONTRATADA: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS visando a **aquisição de gêneros alimentícios (carne, frangos, peixes e derivados de leite)**, para o suprimento proteico dos cardápios de Educação Infantil, Creches, Escolas de Ensino Fundamental e Médio do município de Jaboticabal/SP

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

Jaboticabal, aos de de 2024.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JABOTICABAL

Fls.	
Proc nº:	4009-6/2024
Protco.	

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: 218.870.108-90

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

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: 218.870.108-90

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**Pelo contratante:**

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: 218.870.108-90

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: EMERSON RODRIGO CAMARGO

Cargo: Prefeito de Jaboticabal

CPF: 218.870.108-90

Assinatura: _____

GESTOR DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS:

Secretaria solicitante:

Nome: _____

Cargo: Secretário Municipal de _____

CPF: _____

Assinatura: _____