



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeyro.sp.gov.br

PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 1559/2022

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 026/2022

EDITAL Nº 036/2022

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO EVENTUAL E FUTURA DE HORTIFRUTI, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR VALOR UNITÁRIO.

DATA DA REALIZAÇÃO: 22 DE JUNHO de 2022.

HORÁRIO DE INÍCIO: 08 horas – Horário de Brasília (início do credenciamento).

SETOR INTERESSADO: SETOR DE MERENDA ESCOLAR

LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO: Prédio Centro Administrativo da Prefeitura, localizada na Rua Cel. João Franco de Camargo, 90 - Centro - Jambeyro - CEP 12.270-000. A sessão será conduzida pelo (a) Pregoeiro (a), com o auxílio da Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº. 9.807/2022. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de processamento logo após o credenciamento das empresas interessadas.

ESCLARECIMENTOS: Seção de Licitações da Prefeitura Municipal de Jambeyro – entrada pela Cel. João Franco de Camargo, 90 - Centro - Jambeyro - CEP 12.270-000, e-mail: licitacao@jambeyro.sp.gov.br, telefone: 12 3978-2600. Os esclarecimentos prestados serão disponibilizados na página da Internet <http://www.jambeyro.sp.gov.br>.

A **Prefeitura Municipal de Jambeyro** torna público que se acha aberta a licitação na modalidade PREGÃO (presencial), conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 1377/2013, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e atualizações posteriores; Será regido também pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório.

Integram este Edital os anexos:

I – Recibo de Retirada do Edital;

II – Termo de Referência;

III – Proposta Comercial;

IV – Minuta de Ata de Registro de Preços;

V – Modelo de Declaração de Habilitação;

VI – Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

VII – Modelo de Declaração de Situação Regular Perante o Ministério do Trabalho;

VIII – Minuta do Contrato.

IX – Termo de Apresentação da Empresa

A despesa está estimada em **R\$ 975.064,52 (novecentos e setenta e cinco mil, sessenta e quatro reais e cinquenta e dois centavos).**



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeyro.sp.gov.br

1 – CONSIDERAÇÃO INICIAL

1.1. - O objeto contratado em decorrência da presente licitação poderá sofrer, nas mesmas condições, acréscimos ou supressões do valor inicial, nos termos do artigo 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93 e atualizações posteriores.

2 – PARTICIPAÇÃO

2.1. - Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação.

2.2. - Não será permitida a participação de empresas:

2.2.1 - Estrangeiras que não funcionem no País;

2.2.2 - Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

2.2.3 - Que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública do Município de Jambéiro, nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores e Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02 e Súmula 51 do TCESP.

2.2.4 - Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

2.2.5 - Que não possuam ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação.

2.2.6 - Sob processo de falência, recuperação judicial que não apresentem o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital ou insolvência civil, conforme Súmula nº 50 do TCESP ou insolvência civil;

2.2.7 - Impedidas de licitar e contratar com a Administração Municipal de Jambéiro e quaisquer de seus órgãos descentralizados;

3 – CREDENCIAMENTO

3.1. - Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

3.1.1. - Quanto aos representantes:

a) Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

b) Tratando-se de Procurador, instrumento público de procuração ou instrumento particular, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, juntamente com o documento de identidade do signatário, ou estando este presente e assinando o documento diante do agente, lavrar sua autenticidade no próprio documento, nos termos do Art. 3º da Lei 13.726 de 08/10/2018. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;

c) O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto.

d) O licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

e) Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

f) Será admitido apenas **1** (um) **representante** para cada licitante credenciado. Sendo que cada representante poderá representar uma única licitante, ficando vedada a substituição do representante em sessões subsequentes em havendo a suspensão da sessão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

3.1.2. - Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

• **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo V** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2 (Habilitação).

3.1.3. - Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

• **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo VI** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2 (Habilitação).

4 - FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. - A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

Denominação da empresa:
Envelope nº 1 – Proposta Comercial
Pregão Presencial nº. 026/2022

Denominação da empresa:
Envelope nº 2 - Habilitação
Pregão Presencial nº 026/2022

5 – PROPOSTA

5.1. - A **Proposta** deverá ser apresentada impressa em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datada e assinada pelo representante legal do licitante ou pelo procurador.

5.2. - Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

5.3. - Deverão estar consignados na proposta:

5.3.1. - A razão social da proponente, endereço completo / CEP, telefone, e-mail e CNPJ do licitante;

5.3.2. - Valor unitário em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

5.3.3 - Valor Global em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

a) O preço ofertado é fixo e irrevogável e poderá ser apresentado com precisão de 02 (duas) casas decimais;

b) Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado.

5.3.5. - Prazo de validade da proposta de, no mínimo, **60 (sessenta) dias** contados a partir da data de sua apresentação;

5.3.6. - Declaração impressa na proposta de que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeyro.sp.gov.br

5.3.7. - Declaração impressa na proposta de que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no anexo II – Termo de Referência.

5.4. - A proposta deverá estar **datada e devidamente assinada** pelo representante legal da empresa.

6 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

Para a habilitação todos licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar a **Documentação Completa**, na seguinte conformidade:

6.1. - No que se refere à **DOCUMENTAÇÃO COMPLETA**, os licitantes deverão apresentar:

6.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso:

a) Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

a1) Os documentos descritos no subitem “a” deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

a2) Será dispensada da apresentação, no envelope de habilitação, dos documentos referidos no item **6.1.**, a empresa que já os houver apresentado no momento do credenciamento, previsto no item 3 deste edital.

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

c) Os documentos relacionados no subitem “a” não precisarão constar do Envelope nº 2 - Habilitação se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

6.2. - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério Fazenda (CNPJ);

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

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

c.1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

c.2) Certidão de Regularidade Estadual **ou** declaração de isenção **ou** de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

c.3) Certidão Negativa de Débitos Mobiliários Municipal ou Certidão Positiva de Débito com efeitos de negativa.

d) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas 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;

f) A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato/Ata de Registro de Preços;

f.1) As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeyro.sp.gov.br

f.2) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **cinco dias úteis, a contar do momento em que for declarado vencedor**, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal nº 123/06, prorrogáveis por igual período, a critério desta prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

f.3) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem g.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02.

6.3. - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

b) Poderão participar do certame os licitantes que apresentarem certidão positiva de recuperação judicial, desde que comprove, pelos documentos hábeis, que o plano de recuperação judicial foi deferido e homologado, por decisão transitada em julgado, do juízo da recuperação judicial. Elucide-se que se trata da decisão concessiva do benefício da recuperação judicial e não da decisão na qual o juízo manda processar a recuperação judicial. No caso da recuperação extrajudicial o licitante deverá comprovar que o plano de recuperação foi homologado judicialmente. A participação do licitante em recuperação judicial e extrajudicial só será permitida, nos termos do plano devidamente homologado.

6.4. - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

a) Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho. (Anexo VI).

b) Apresentar devidamente preenchido o Termo de Apresentação da Empresa. (Anexo IX)

6.5. - QUALIFICAÇÃO OPERACIONAL

6.5.1. - Atestado que comprove aptidão de desempenho de atividade pertinente e **compatível com o objeto desta licitação, de no mínimo 50% do solicitado no presente Edital** por meio da apresentação de **atestado(s)** expedido(s), necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado.

6.6. - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

6.6.1. - Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, autenticada por servidor da administração, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticada pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação.

6.6.2. - Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

6.6.3. - 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.

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

6.6.5. - Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante.

6.6.6. - O Pregoeiro ou a Equipe de apoio poderá diligenciar efetuando consulta direta nos **sites** dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade de documentos obtidos por meio eletrônico.



6.6.7. - Todas as certidões exigidas poderão ser apresentadas Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa.

7 – PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1. - No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 3.1.

7.2. - Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao(a) Pregoeiro(a) os **envelopes nº 1 e nº 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

7.3. - O julgamento será feito pelo critério de **menor preço unitário**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital.

7.4. - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo **desclassificadas** as propostas:

7.4.1. - Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital.

7.4.2. - Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em proposta ofertadas pelos demais licitantes.

7.4.3. - Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

7.5. - Na hipótese de **desclassificação** de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

7.6. - As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

7.6.1. - Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela.

7.6.2. - Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes.

7.6.3. - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de **sorteio** no caso de empate de preços.

a) O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

7.7. - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço unitário, observadas as reduções mínimas determinadas pelo Pregoeiro durante a sessão pública.

7.8. - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

7.9. - Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:

7.9.1. - Entende-se por **empate** aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5%** (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.9.2. - A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta.

a) Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência nos termos da LC 123/2006 e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5** (cinco) **minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão.

b) Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1,



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeyro.sp.gov.br

será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta.

b.1) Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

7.9.3. - O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.9.4. - Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do quanto disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1.

a) Na hipótese da não contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não configurada a hipótese prevista no subitem 7.9.4, será declarada a melhor oferta àquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

7.10. - Após a fase de lances, serão **classificadas**, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 7.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

7.11. - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

7.12. - O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

7.13. - Após a negociação, se houver o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

7.14. - Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificada o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital.

7.15. - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos efetivamente entregues de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

7.16. - A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.17. - Esta Prefeitura Municipal não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será **inabilitado**.

7.18. - Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será **habilitado e declarado vencedor**.

7.19. - Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

7.20. - Da sessão será lavrada **ata** circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de apoio.

7.21. - O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer **diligências** julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atenderem às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeyro.sp.gov.br

8 – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

8.1. - Até **dois dias úteis** da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão. A petição será encaminhada ao (a) Pregoeiro (a) que decidirá no prazo de 01 (um) dia útil.

8.2. - Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor desse Edital e **PROTOCOLADA** no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Jambéiro, localizado na Rua Cel. João Franco de Camargo, 80, Centro - Jambéiro/SP, em horário de expediente.

8.2.1. - Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

8.3. - A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

8.4. - As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

8.5 - Admite-se impugnação somente em caráter presencial, ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, no PROTOCOLO DA PREFEITURA MUNICIPAL no prazo de **48 horas** sendo que solicitações de esclarecimento poderão ser enviadas por e-mail (licitacao@jambeyro.sp.gov.br).

9 – DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

9.1. - Dos atos do Pregoeiro cabe recurso, devendo haver manifestação verbal e motivada imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente nesta Prefeitura Municipal para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.1.1. - A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

9.1.2. - Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

9.1.3. - O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.1.4. - Os recursos devem ser protocolados no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Jambéiro, sito a Rua Cel. João Franco de Camargo, 80, Centro, Jambéiro, CEP 12.270-000, dirigidos ao Prefeito Municipal.

9.1.6. - Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

9.1.7. - Admite-se impugnação somente em caráter presencial, ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, no PROTOCOLO DA PREFEITURA MUNICIPAL no prazo de **48 horas** sendo que solicitações de esclarecimento poderão ser enviadas por e-mail (licitacao@Jambeyro.sp.gov.br).

9.2. - DA ADJUDICAÇÃO

9.2.1. - A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo ao Pregoeiro adjudicar o(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).

9.2.2. - Existindo recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados e após a decisão do(s) mesmo(s), a autoridade competente deve praticar o ato de adjudicação do(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

9.3. - DA HOMOLOGAÇÃO

9.3.1. - Compete à autoridade competente homologar o Pregão.

9.3.2. - A partir do ato de homologação será fixado o início do prazo de convocação da(s) proponente(s) adjudicatária(s) para assinar a Ata de Registro, respeitada a validade de sua(s) proposta(s).

9.3.3. - As publicações dos atos oficiais referentes a este Pregão serão publicadas no Diário Oficial do Estado e conforme Lei Orgânica do Município.

9.3.4. - A convocação para assinatura da Ata de Registro será feita da mesma maneira descrita no item **9.3.3.**

10 – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES

10.1. - A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições do Decreto Municipal nº **1377/2013**, no que couber e será subscrita pela autoridade que assinou o edital.

10.2. - A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es) do(s) produto(s), com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

10.2.1. - Ao preço do primeiro colocado serão registrados tantos fornecedores quantos concordarem.

10.3. - A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da convocação publicada no Diário Oficial do Estado. A proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, dela será excluída e sofrerá as sanções previstas no art. 7º da Lei 10.520/02.

10.4. - Colhidas às assinaturas, esta Prefeitura Municipal providenciará a imediata publicação da Ata.

10.5. - O prazo de validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação da respectiva Ata.

10.6. - A existência de preços registrados não obriga esta Prefeitura Municipal a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

10.7. - Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:

10.7.1 - Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

10.7.2 - Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura Municipal, sem justificativa aceitável;

10.7.3 - Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticado no mercado;

10.7.4 - For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;

10.7.5 - For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

10.8. - Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

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

11 – DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA

11.1 - ENTREGAS PARCELADAS SEM PEDIDO MINIMO, que deverão ser entregues DIARIAMENTE, entre 05:00 e 05:30 horas, na Seção de Merenda Escolar sito a Rua Hilário Firmino, 39 - Centro, Jambeiro/SP ou em local, dentro do município previamente definido na Autorização de Fornecimento sendo que as autorizações de fornecimento serão



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

encaminhadas com anterioridade de até 48 horas da data da entrega.

11.1.1 A solicitação dos produtos será via e-mail ao licitante, em 48 horas que antecedem a entrega do produto.

11.1.2 Os produtos deverão ser entregues conforme a descrição contida no Termo de Referência, no Sistema JIT (Just In Time) uma vez que a produção é realizada de acordo com a demanda, por não termos local para estocagem, evitando assim desperdício.

11.1.3 A seção de Merenda Escolar, procederá o controle sistemático por entrega realizada, de classificação, variedade, embalagem, peso, qualidade e demais critérios adotados, assinados pela mesma, caso não atendam as exigências serão devolvidos e deverão ser retirados do local de entrega imediatamente após o recebimento da notificação.

11.1.4 Os produtos deverão ser entregues em veículo refrigerado, vistoriado pela vigilância sanitária ou outro órgão competente.

11.2 - O fornecedor que, convocado, recusar-se injustificadamente em confirmar o recebimento da Ordem de Entrega no prazo marcado, 01 (um) dia útil após o recebimento, poderá sofrer as sanções previstas pela inexecução do ajuste.

11.3 - As notas fiscais deverão ser individualizadas para cada setor da prefeitura, conforme especificações constantes na própria Autorização de Fornecimento (A.F);

11.4 - Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

c) se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

d) na hipótese de complementação e/ou incorreções, a Contratada deverá complementar e/ou corrigir em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de (02 dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

12 – FORMA DE PAGAMENTO

12.1. - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pelo responsável técnico pelo recebimento dos materiais do Setor Solicitante e anuência do Setor de Compras, por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

12.1.1. - Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do contrato, a descrição dos produtos, quantidades, preços unitários e o valor total.

12.2. - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal / Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **24** (vinte e quatro) **horas**;

12.2.1. - Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

13 – SANÇÕES

13.1. - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

13.2. - O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 autorizam, desde já, o CONTRATANTE a rescindir,



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

unilateralmente, este contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência. E ainda será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.

13.2.1. - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período, ou seja, por no máximo mais 5 dias úteis. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor do (s) item (ns) solicitado (s), por dia de atraso na entrega do objeto, até o 15º (décimo quinto) dia útil, quando será devida a multa pelos dias de atraso somada a sanção de rescisão unilateral e multa prevista no item 13.2.

14 - DISPOSIÇÕES FINAIS

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

14.2. - A homologação e a convocação para assinatura da ata de registro de preços será divulgado no DOE.

14.3. - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados conforme disposição da Lei Orgânica do Município.

14.4. - Após a celebração do Contrato, os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.

14.5. - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

14.6. - Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Caçapava.

Jambuí, em 06 de junho de 2022.

CARLOS ALBERTO DE SOUZA
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

ANEXO I

PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL N° 1559/2022

PREGÃO (PRESENCIAL) N° 026/2022 – REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL N° 036/2022

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remete-lo à Seção de Licitações, pelo e-mail licitacao@Jambeiro.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Jambeiro da comunicação, por meio de e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à referida página (www.jambeiro.sp.gov.br) para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET *(enviar pelo e-mail licitacao@jambeiro.sp.gov.br)*

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 026/2022

Denominação: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____ **n°** _____ **Bairro** _____

Cidade: _____ **Estado** _____ **CEP** _____

E-mail: _____

Telefone: _____

Obtivemos, por meio do acesso à página www.jambeiro.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, _____ de _____ de 2022.

Nome: _____ RG _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 1559/2022

PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 026/2022 – REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL Nº 036/2022

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO EVENTUAL E FUTURA DE HORTIFRUTI, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	QUANT	UNID
1	Abóbora cabotia - seca, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos mecânicos oriundos de manuseio e transporte; acondicionado em embalagem adequada e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente e com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº9 de 12/11/2002 SARC, ANVISA.	KG	500
2	Abobrinha brasileira extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Livre de resíduos de fertilizantes. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	500
3	Abacaxi pérola A gráudo: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, com coroa, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Livre de resíduos de fertilizantes. Pesando aproximadamente 1300 gramas cada unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	UND	5.000
4	Acelga extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em sacos de polietileno. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	1.000
5	Agrião extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionado em saco de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas, sendo sua unidade de medida em quilo. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	500
6	Alface: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionada em sacos de polietileno transparente sendo sua unidade de medida em unidade que deverá pesar aproximadamente 250g. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	1.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

7	Alho: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica e brotos, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sua unidade de medida será em quilos. Livre de resíduos de fertilizantes. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	500
8	Banana nanica: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas de madeira ou caixas plásticas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo aproximado de 120g a unidade.	KG	4.000
9	Banana prata: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas de madeira ou caixas plásticas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo aproximado de 100g a unidade.	KG	6.000
10	Batata lavada especial: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, sem broto, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, cortes e livre de resíduos, tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em embalagem telada ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	8.000
11	Beterraba extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente, sendo sua unidade de medida em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	700
12	Brócolis extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso, umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, que possa alterar a aparência e qualidade. Acondicionada em caixas plásticas limpas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (UNIDADE COM NO MÍNIMO 800 GRAMAS).	KG	1.000
13	Cebola nacional: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Livre de resíduos de fertilizantes. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	3.000
14	Cenoura extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes na casca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	2.000
15	Cheiro verde (casal industrial) extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de	KG	400



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

	fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas plásticas limpas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.		
16	Escarola extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionada em sacos de polietileno transparente sendo sua unidade de medida em unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (UNIDADE DE NO MÍNIMO 300 GRAMAS)	KG	500
17	Chuchu extra A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, liso, com polpa intacta e limpa, sem brotos, tamanho e coloração uniformes, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, materiais terrosos e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em sacos de polietileno transparente ou em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	700
18	Couve-flor extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas plásticas limpas. Com unidades de peso mínimo de 500g. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (UNIDADE COM NO MÍNIMO 800 GRAMAS).	KG	500
19	Couve manteiga extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em sacos plásticos, transparente. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	200
20	Espinafre extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em sacos de polietileno transparente. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	200
21	Laranja Pêra A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em embalagens teladas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	7.000
22	Limão Taiti A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, acondicionada em sacos de polietileno transparente ou embalagens teladas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. De colheita recente.	KG	800
23	Maçã Fuji: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, nacional, apresentando tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, com grau de maturação tal que lhes acondicionada em caixas de	KG	4.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

	papelão e subdivididas em bandejas. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo aproximado de 100g a unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá estar devidamente		
24	Maçã gala: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, nacional, apresentando tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá estar devidamente acondicionada em caixas de papelão e subdivididas em bandejas. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo aproximado de 100g a unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	4.000
25	Mamão formosa A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas plásticas limpas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (GRAUDO MINÍMO 1,5 QUILO).	KG	400
26	Mamão papaia A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas plásticas limpas. A unidade deverá pesar aproximadamente 500g. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	700
27	Mandioquinha salsa extra A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Livre de resíduos de fertilizantes. Sua unidade de medida será em quilos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	1.000
28	Maracujá azedo A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas plásticas limpas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Sua unidade de medida será em KG.	KG	3.000
29	Melancia graúda: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, graúda, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada a granel. O Peso da unidade deve ser no mínimo 08kgs. (Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.).	KG	3.600
30	Melão amarelo: Higienizado; de primeira; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com padrões de embalagem de instrução normativa conjunta nº 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA).	KG	2.500
31	Mexerica ponkan A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas plásticas	KG	2.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

	limpas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo aproximado de 200g a unidade.		
32	Ovo de galinha: Especial, branco, pesando de 55 a 60 gramas por unidade, isento de sujidade, fungos, substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionados em embalagem primária (bandeja) de papelão forte, com divisões celulares para 12 unidades, fechados com filme plástico, devidamente rotulados, com prazo mínimo de validade de 15 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/M.A., resolução nº 01 de 05/07/1991.	DUZIA S	800
33	Pepino comum extra A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, liso, tamanho e coloração uniformes, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, materiais terrosos e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno transparente ou em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em KG. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. SACOS DE 25 KG CADA.	KG	1.200
34	Pêra willians: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, não apresentando manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos e livre de resíduos, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	2.000
35	Repolho liso verde extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionado em saco de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas, pesando aproximadamente 1000 gramas a unidade, sendo sua unidade de medida em quilo. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. PESO MÍNIMO 500 GRAMAS.	KG	600
36	Rúcula: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionado em saco de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas, pesando aproximadamente 1000 gramas a unidade, sendo sua unidade de medida em quilo. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	400
37	Tomate maduro - molho: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, graúdo, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionada em sacos de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	1.000
38	Tomate salada extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionada em sacos de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	4.500
39	Uva Itália: Nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (400 x 260 x 100)mm; pesando aproximadamente 6kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05,(inst.normativa n 1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, anvisa, inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	200



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

40	Uva rubi: Nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (400 x 260 x 100) mm; pesando aproximadamente 6kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05), (inst.normativa n° 1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02,(sarc,anvisa,inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	200
41	Vagem macarrão curta extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 12 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e coloração uniforme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno transparentes ou embalagens teladas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC n° 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	1.000
42	Pimentão Vermelho- O produto deverá ser procedente de espécime vegetal genuíno e são atendendo as seguintes condições mínimas: Qualidade: Tipo Extra; fresco, grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; Tamanho uniforme, com peso médio entre 100 a 200g cada unidade; Grau de maturação adequado, que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo; O produto deve apresentar pedúnculo. O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 14 (Normas Técnicas para Legumes – Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200
43	Manga- O produto deverá ser procedente de espécime vegetal genuíno e são, atendendo as seguintes condições mínimas: Qualidade: Tipo Extra.ÓTIMA QUALIDADE. Fresco, grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; O produto deve estar com grau de maturação adequado, firme, tenro e succulento. O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deverá ser processado conforme a Legislação Vigente sobre as Boas Práticas de Fabricação conforme Resoluções e Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 13 (Normas Técnicas para Verduras – Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1.000
44	Goiaba- GOIABA VERMELHA: Goiaba vermelha in natura, classe 7 (de 7 a 8 cm de calibre), casca de coloração verde clara de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico da espécie. Não apresentar defeitos como: passada, imatura, podridão, amassada, alteração na polpa, defeito grave na casca. Deve estar intacta e devendo ser bem desenvolvida, apresentar grau de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; isenta de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; as goiabas deverão ser acondicionadas em embaladas palatáveis, limpas e secas, com até 8kg de produto. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	1.000
45	Morango - Morango extra in natura de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico da espécie. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausência de cálice e sépalas, dano mecânico, podridão, imaturo, deformação grave, lesão profunda, passado; apresentar maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Não conter substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; Deverá ser fornecidos embalados em bandejas limpas, secas, de material que não provoquem alterações internas e externas no produto. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Apresentação: embalados em bandeja contendo peso líquido médio total de 250 gramas. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	300
46	Hortelã- O produto deverá ser de ótima qualidade, fresco, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve atender as seguintes condições: Qualidade: Tipo Extra. Deverá	KG	50



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

	ser procedente de espécime vegetal genuíno e são. Fresco, grau de evolução / maturação completos do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. O produto deverá ser processado conforme a Legislação Vigente sobre as Boas Práticas de Fabricação conforme Resoluções e Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 13 (Normas Técnicas para Verduras – Decreto 12.486 de 20/10/78).		
47	Manjeriço - com folhas verdes e frescas, sem traços de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	50
48	Louro - (verde, tenro, viçoso, primeira qualidade, textura de vegetal fresco). Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	50

1. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

1.1. O objeto deste edital, deverá ser entregue conforme solicitação elaborada pela Nutricionista e mediante Autorização de Fornecimento emitida pelo requisitante. A constatação de qualquer alteração de qualidade observada, ou em caso de não aceitação fica o proponente obrigado a substituí-lo sem qualquer ônus para a administração. O Setor solicitante é o órgão credenciado pelo Município de Jambeiro, para vistoriar a execução e recebimento do objeto correspondente a Autorização de Fornecimento, e a prestar toda assistência e a orientação que se fizerem necessárias.

1.2. O Licitante vencedor deverá proceder por sua conta e risco, nas condições ofertadas, mediante Autorização de Fornecimento, por escrito, emitida pelo órgão competente do Município.

1.3. As entregas deverão ser efetuadas DIARIAMENTE, se necessário duas vezes ao dia, na Seção de Merenda Escolar sito a Rua Hilário Firmino, 39 - Centro, Jambeiro/SP ou em local, dentro do município, previamente definido na Autorização de Fornecimento, nos seguintes horários: 05h00 às 05h30 da manhã, correndo por conta da Contratada. As despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

1.4. A solicitação dos produtos será via e-mail ao licitante, em 48 horas que antecedem a entrega do produto.

1.5. Os produtos deverão ser entregues conforme a descrição contida no Termo de Referência, no Sistema JIT (Just In Time) uma vez que a produção é realizada de acordo com a demanda, por não termos local para estocagem, evitando assim desperdício.

1.6. A seção de Merenda Escolar, procederá o controle sistemático por entrega realizada, de classificação, variedade, embalagem, peso, qualidade e demais critérios adotados, assinados pela mesma, caso não atendam as exigências serão devolvidos e deverão ser retirados do local de entrega imediatamente após o recebimento da notificação.

1.7. Os produtos deverão ser entregues em veículo refrigerado, vistoriado pela vigilância sanitária ou outro órgão competente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

ANEXO III – PROPOSTA COMERCIAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 1559/2022 PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 026/2022 – REGISTRO DE PREÇOS EDITAL Nº 036/2022

Fornecedor:		C.N.P.J.:	
Endereço:		Bairro:	
Município:	Estado:	Fone:	

SENHOR FORNECEDOR: Solicitamos de Vossa Senhoria, apresentação, dentro do prazo estipulado neste PREGÃO, os preços e demais condições, para o fornecimento dos materiais conforme especificações abaixo e conforme Edital.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNID	QUANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Abóbora cabotiá- seca, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos mecânicos oriundos de manuseio e transporte; acondicionado em embalagem adequada e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente e com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta nº9 de 12/11/2002 SARC, ANVISA.	KG	500		
2	Abobrinha brasileira extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Livre de resíduos de fertilizantes. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	500		
3	Abacaxi pérola A graúdo: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, com coroa, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo imediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Livre de resíduos de fertilizantes. Pesando aproximadamente 1300 gramas cada unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	UND	5.000		
4	Acelga extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em sacos de polietileno.	KG	1.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

	Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.				
5	Agrião extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionado em saco de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas, sendo sua unidade de medida em quilo. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	500		
6	Alface: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionada em sacos de polietileno transparente sendo sua unidade de medida em unidade que deverá pesar aproximadamente 250g. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	1.000		
7	Alho: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica e brotos, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sua unidade de medida será em quilos. Livre de resíduos de fertilizantes. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	500		
8	Banana nanica: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas de madeira ou caixas plásticas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo aproximado de 120g a unidade.	KG	4.000		
9	Banana prata: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas de madeira ou caixas plásticas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo aproximado de 100g a unidade.	KG	6.000		
10	Batata lavada especial: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, sem broto, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, cortes e livre de resíduos, tamanho e	KG	8.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

	coloração uniforme, devendo ser graúda, acondicionada em embalagem telada ou sacos de polietileno transparente. Sua unidade de medida será em quilos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.				
11	Beterraba extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente, sendo sua unidade de medida em quilos. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	700		
12	Brócolis extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso, umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, que possa alterar a aparência e qualidade. Acondicionada em caixas plásticas limpas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (UNIDADE COM NO MÍNIMO 800 GRAMAS).	KG	1.000		
13	Cebola nacional: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Livre de resíduos de fertilizantes. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	3.000		
14	Cenoura extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes na casca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Acondicionada em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	2.000		
15	Cheiro verde (casal industrial) extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas plásticas limpas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	400		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

16	Escarola extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Acondicionada em sacos de polietileno transparente sendo sua unidade de medida em unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (UNIDADE DE NO MÍNIMO 300 GRAMAS)	KG	500		
17	Chuchu extra A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, liso, com polpa intacta e limpa, sem brotos, tamanho e coloração uniformes, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, materiais terrosos e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno transparente ou em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em quilos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	700		
18	Couve-flor extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixas plásticas limpas. Com unidades de peso mínimo de 500g. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (UNIDADE COM NO MÍNIMO 800 GRAMAS).	KG	500		
19	Couve manteiga extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em sacos plásticos, transparente. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	200		
20	Espinafre extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em sacos de polietileno transparente. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	200		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

21	Laranja Pêra A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada em embalagens teladas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	7.000		
22	Limão Taiti A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, acondicionada em sacos de polietileno transparente ou embalagens teladas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. De colheita recente.	KG	800		
23	Maçã Fuji: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, nacional, apresentando tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, com grau de maturação tal que lhes acondicionada em caixas de papelão e subdivididas em bandejas. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo aproximado de 100g a unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá estar devidamente	KG	4.000		
24	Maçã gala: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, nacional, apresentando tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá estar devidamente acondicionada em caixas de papelão e subdivididas em bandejas. Livre de resíduos de fertilizantes. Peso mínimo aproximado de 100g a unidade. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	4.000		
25	Mamão formosa A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, acondicionada em caixas plásticas limpas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. (GRAUDO MÍNIMO 1,5 QUILO).	KG	400		
26	Mamão papaia A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de	KG	700		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

	resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, acondicionada em caixas plásticas limpas. A unidade deverá pesar aproximadamente 500g. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.				
27	Mandioquinha salsa extra A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 15 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isenta de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagens teladas ou sacos de polietileno transparente. Livre de resíduos de fertilizantes. Sua unidade de medida será em quilos. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	1.000		
28	Maracujá azedo A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, acondicionada em caixas plásticas limpas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Sua unidade de medida será em KG.	KG	3.000		
29	Melancia graúda: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, graúda, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, acondicionada a granel. O Peso da unidade deve ser no mínimo 08kgs. (Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.).	KG	3.600		
30	Melão amarelo: Higienizado; de primeira; tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05, com padrões de embalagem de instrução normativa conjunta nº 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA).	KG	2.500		
31	Mexerica ponkan A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, livre de resíduos de fertilizantes, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato, acondicionada em caixas plásticas limpas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. Peso mínimo aproximado de 200g a unidade.	KG	2.000		
32	Ovo de galinha: Especial, branco, pesando de 55 a 60 gramas por unidade, isento de sujidade, fungos,	DUZIA S	800		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

	substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionados em embalagem primária (bandeja) de papelão forte, com divisões celulares para 12 unidades, fechados com filme plástico, devidamente rotulados, com prazo mínimo de validade de 15 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a RIISPOA/M.A., resolução nº 01 de 05/07/1991.				
33	Pepino comum extra A: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, liso, tamanho e coloração uniformes, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, materiais terrosos e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno transparente ou em embalagens teladas. Sua unidade de medida será em KG. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. SACOS DE 25 KG CADA.	KG	1.200		
34	Pêra willians: O produto deverá estar de acordo com a NTA 17 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, não apresentando manchas, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos e livre de resíduos, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	2.000		
35	Repolho liso verde extra: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionado em saco de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas, pesando aproximadamente 1000 gramas a unidade, sendo sua unidade de medida em quilo. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA. PESO MÍNIMO 500 GRAMAS.	KG	600		
36	Rúcula: O produto deverá estar de acordo com a NTA 13 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresco, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionado em saco de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas, pesando aproximadamente 1000 gramas a unidade, sendo sua unidade de medida em quilo. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	400		
37	Tomate maduro - molho: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, graúdo, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionada em sacos de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	1.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambéiro.sp.gov.br

38	Tomate salada extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionada em sacos de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	4.500		
39	Uva Itália: Nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (400 x 260 x 100)mm; pesando aproximadamente 6kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05,(inst.normativa n 1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, anvisa, inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	200		
40	Uva rubi: Nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (400 x 260 x 100) mm; pesando aproximadamente 6kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05), (inst.normativa nº 1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02,(sarc,anvisa,inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	200		
41	Vagem macarrão curta extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 12 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e coloração uniforme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal e resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno transparentes ou embalagens teladas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	1.000		
42	Pimentão Vermelho- O produto deverá ser procedente de espécime vegetal genuíno e são atendendo as seguintes condições mínimas: Qualidade: Tipo Extra; fresco, grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; Tamanho uniforme, com peso médio entre 100 a 200g cada unidade; Grau de maturação adequado, que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo; O produto deve apresentar pedúnculo. O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 14 (Normas Técnicas para Legumes – Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200		
43	Manga- O produto deverá ser procedente de espécime vegetal genuíno e são, atendendo as seguintes condições mínimas: Qualidade: Tipo Extra.ÓTIMA QUALIDADE. Fresco, grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; O produto deve estar com grau de maturação adequado, firme, tenro e	KG	1.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

	suculento. O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deverá ser processado conforme a Legislação Vigente sobre as Boas Práticas de Fabricação conforme Resoluções e Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 13 (Normas Técnicas para Verduras – Decreto 12.486 de 20/10/78).				
44	Goiaba- GOIABA VERMELHA: Goiaba vermelha in natura, classe 7 (de 7 a 8 com de calibre), casca de coloração verde clara de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico da espécie. Não apresentar defeitos como: passada, imatura, podridão, amassada, alteração na polpa, defeito grave na casca. Deve estar intacta e devendo ser bem desenvolvida, apresentar grau de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; isenta de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; as goiabas deverão ser acondicionadas em embaladas palatizáveis, limpas e secas, com ate' 8kg de produto. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	1.000		
45	Morango - Morango extra in natura de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico da espécie. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausência de cálice e sépalas, dano mecânico, podridão, imaturo, deformação grave, lesão profunda, passado; apresentar maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Não conter substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; Deverá ser fornecidos embalados em bandejas limpas, secas, de material que não provoque alterações internas e externas no produto. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Apresentação: embalados em bandeja contendo peso líquido médio total de 250 gramas. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	300		
46	Hortelã- O produto deverá ser de ótima qualidade, fresco, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve atender as seguintes condições: Qualidade: Tipo Extra. Deverá ser procedente de espécime vegetal genuíno e são. Fresco, grau de evolução / maturação completos do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. O produto deverá ser processado conforme a Legislação Vigente sobre as Boas Práticas de Fabricação conforme Resoluções e Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 13 (Normas Técnicas para Verduras – Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	50		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

47	Manjeriçãõ- com folhas verdes e frescas, sem traços de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	50		
48	Louro- (verde, tenro, viçoso, primeira qualidade, textura de vegetal fresco). Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	50		
37	Tomate maduro – molho: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, graúdo, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionada em sacos de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas. Deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	1.000		
38	Tomate salada extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 14 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, acondicionada em sacos de polietileno transparente ou caixas plásticas limpas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.	KG	4.500		
39	Uva itália: Nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (400 x 260 x 100)mm; pesando aproximadamente 6kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05),(inst.normativa n 1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (sarc, anvisa, inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	200		
40	Uva rubi: Nacional; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de madeira (400 x 260 x 100) mm; pesando aproximadamente 6kgs; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05), (inst.normativa nº 1 de 01/02/02; com os padrões de embalagem instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02,(sarc,anvisa,inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	KG	200		
41	Vagem macarrão curta extra AA: O produto deverá estar de acordo com a NTA 12 (Decreto 12.486, de 20/10/1978), a qual estabelece: ser de 1ª qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e coloração uniforme, serão tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência, material terroso e umidade externa anormal e resíduos de	KG	1.000		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

	fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionados em sacos de polietileno transparentes ou embalagens teladas. Devem atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 12/01/2001 da ANVISA.				
42	Pimentão Vermelho- O produto deverá ser procedente de espécime vegetal genuíno e são atendendo as seguintes condições mínimas: Qualidade: Tipo Extra; fresco, grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; Tamanho uniforme, com peso médio entre 100 a 200g cada unidade; Grau de maturação adequado, que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo; O produto deve apresentar pedúnculo. O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 14 (Normas Técnicas para Legumes – Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	200		
43	Manga- O produto deverá ser procedente de espécime vegetal genuíno e são, atendendo as seguintes condições mínimas: Qualidade: Tipo Extra.ÓTIMA QUALIDADE. Fresco, grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; O produto deve estar com grau de maturação adequado, firme, tenro e suculento. O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 17 (Normas Técnicas para Frutas – Decreto 12.486 de 20/10/78). O produto deverá ser processado conforme a Legislação Vigente sobre as Boas Práticas de Fabricação conforme Resoluções e Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 13 (Normas Técnicas para Verduras – Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	1.000		
44	Goiaba- GOIABA VERMELHA: Goiaba vermelha in natura, classe 7 (de 7 a 8 com de calibre), casca de coloração verde clara de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico da espécie. Não apresentar defeitos como: passada, imatura, podridão, amassada, alteração na polpa, defeito grave na casca. Deve estar intacta e devendo ser bem desenvolvida, apresentar grau de maturação, tal que, lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; isenta de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderente à superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; as goiabas deverão ser acondicionadas em embaladas palatizáveis, limpas e secas, com até 8kg de produto. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	1.000		
45	Morango - Morango extra in natura de ótima qualidade com sabor, aroma e cor característico da espécie. O produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvido, apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos defeitos como: ausência de cálice e sépalas, dano mecânico, podridão, imaturo, deformação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; Não conter substância terrosa, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes; Deverá ser fornecidos	KG	300		



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeyro.sp.gov.br

	embalados em bandejas limpas, secas, de material que não provoque alterações internas e externas no produto. De acordo com a resolução 12/78 CNNPA. Apresentação: embalados em bandeja contendo peso líquido médio total de 250 gramas. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.				
46	Hortelã- O produto deverá ser de ótima qualidade, fresco, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve atender as seguintes condições: Qualidade: Tipo Extra. Deverá ser procedente de espécime vegetal genuíno e são. Fresco, grau de evolução / maturação completos do tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. O produto deverá ser processado conforme a Legislação Vigente sobre as Boas Práticas de Fabricação conforme Resoluções e Normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a NTA 13 (Normas Técnicas para Verduras – Decreto 12.486 de 20/10/78).	KG	50		
47	Manjeriço- com folhas verdes e frescas, sem traços de descoloração, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	50		
48	Louro- (verde, tenro, viçoso, primeira qualidade, textura de vegetal fresco). Acondicionado em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	50		

Prazo de validade da proposta (no mínimo, 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data de abertura dos envelopes).

Declaro que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado.

Declaro conforme Item 5.3.7 do **Edital do Pregão 026/2022**, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo II – Termo de Referência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

ANEXO IV - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 1559/2022 PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 026/2022 – REGISTRO DE PREÇOS

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO**, Estado de São Paulo, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 45.190.824/0001-00, com sede na Rua Cel. João Franco de Camargo, 80, na cidade de Jambeiro, devidamente representada por seu Prefeito Municipal, Carlos Alberto de Souza, portador da cédula de identidade RG nº 29.997.164-8 - e inscrito no CPF/MF sob nº 291.683.179/72, brasileiro, casado, residente e domiciliada nesta cidade, na Travessa Sargento Adauto Feitosa da Silva, nº. 2.361, Bairro dos Francos, doravante designada **PREFEITURA**, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002, do Decreto Municipal nº **1377/2013**, bem como do edital de Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

DETENTORA:

DENOMINAÇÃO:

ENDEREÇO:

CNPJ:

E-MAIL:

REPRESENTANTE LEGAL: -

CPF:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. A presente licitação tem por **OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO EVENTUAL E FUTURA DE HORTIFRUTI, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNID	QUANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA

2.1 - ENTREGAS PARCELADAS SEM PEDIDO MINIMO, que deverão ser entregues DIARIAMENTE, entre 05:00 e 05:30 horas, na Seção de Merenda Escolar sito a Rua Hilário Firmino, 39 - Centro, Jambeiro/SP ou em local, dentro do município previamente definido na Autorização de Fornecimento sendo que as autorizações de fornecimento serão encaminhadas com anterioridade de até 48 horas da data da entrega.

2.1.1. A solicitação dos produtos será via e-mail ao licitante, em 48 horas que antecedem a entrega do produto.

2.1.2. Os produtos deverão ser entregues conforme a descrição contida no Termo de Referência, no Sistema JIT (Just In Time) uma vez que a produção é realizada de acordo com a demanda, por não termos local para estocagem, evitando assim desperdício.

2.1.3. A seção de Merenda Escolar, procederá o controle sistemático por entrega realizada, de classificação, variedade, embalagem, peso, qualidade e demais critérios adotados, assinados pela mesma, caso não atendam as exigências serão devolvidos e deverão ser retirados do local de entrega imediatamente após o recebimento da notificação.

2.1.4. Os produtos deverão ser entregues em veículo refrigerado, vistoriado pela vigilância sanitária ou outro órgão competente.

2.2 - O fornecedor que, convocado, recusar-se injustificadamente em confirmar o recebimento da Ordem de Entrega no prazo marcado, 01 (um) dia útil após o recebimento, poderá sofrer as sanções previstas pela inexecução do ajuste.

2.3 - As notas fiscais deverão ser individualizadas para cada setor da prefeitura, conforme



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

especificações constantes na própria Autorização de Fornecimento (A.F);

2.4 - Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- b) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- c) se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- d) na hipótese de complementação e/ou incorreções, a Contratada deverá complementar e/ou corrigir em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de (02 dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

3.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 12 meses, contados a partir da assinatura da mesma.

CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1. O pagamento será efetuado em até 30 (TRINTA) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica (Portaria CAT nº 173/2009) devidamente atestada pela responsável do Setor Solicitante e anuência do Setor de Compras, por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

4.1.1. Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do contrato, a descrição dos produtos, quantidades, preços unitários e o valor total.

4.1.2. Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **24** (vinte e quatro) **horas**;

4.1.3. Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA(S) DETENTORA(S)

5.1. Fornecer, nas condições previstas no Edital do Pregão nº 026/2022 e nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

5.2. Substituir, no local de entrega e no prazo ajustado, após notificação, o(s) produto(s) recusado.

5.3. Ficar responsável pelas operações de transporte, carga e descarga.

5.4. Manter durante toda a vigência deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

6.1. Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.

6.2. Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços.

6.3. Permitir acesso dos funcionários da DETENTORA ao local determinado para entrega.

6.4. Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

CLÁUSULA SÉTIMA – SANÇÕES

7.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

7.2. O não cumprimento das obrigações assumidas na presente Ata ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 autorizam, desde já, a DETENTORA a rescindir, unilateralmente, esta Ata,



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambéiro.sp.gov.br

independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência. E ainda será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.

7.2.1. Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Detentora, a mesma deverá solicitar, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período, ou seja, por no máximo mais 5 dias úteis. Caso a Detentora não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor do (s) item (ns) solicitado (s), por dia de atraso na entrega do objeto, até o 15º (décimo quinto) dia útil, quando será devida a multa pelos dias de atraso somada a sanção de rescisão unilateral e multa prevista no item **13.2** do Edital.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO PREÇO REGISTRADO NA ATA

8.1. Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:

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

8.3. Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura Municipal, sem justificativa aceitável;

8.4. Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;

8.5. For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

8.6. For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

8.7. Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

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

CLÁUSULA NONA – DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do Pregão nº 026/2022 com seus Anexos e a(s) proposta(s) da(s) DETENTORA(S);

9.2. A existência de preços registrados não obriga a PREFEITURA a firmar as contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA DÉCIMA – FORO

10.1. O foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Caçapava.

10.2. Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

Jambéiro, ____ de _____ de 2022.

CARLOS ALBERTO DE SOUZA
PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

DETENTORA:

Testemunhas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO
licitação@jambeiro.sp.gov.br

ANEXO V

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO
(modelo)**

Eu _____ (nome completo), RG n° _____, representante legal da empresa _____ (denominação da pessoa jurídica) _____, CNPJ n° _____, DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do **Pregão n° 026/2022**, realizado pela Prefeitura Municipal de Jambeiro, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

_____, _____ de _____ de 2022.

Assinatura do Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO
licitação@jambeiro.sp.gov.br

ANEXO VI

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE
(modelo)**

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica) _____, CNPJ n° _____ é _____ (**microempresa ou empresa de pequeno porte**), nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do **Pregão nº 026/2022**, realizado pela Prefeitura Municipal de Jambeiro.

_____, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO
licitação@jambeiro.sp.gov.br

ANEXO VII

**DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO
(modelo)**

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (denominação da pessoa jurídica) _____, interessada em participar do **Pregão Presencial nº 026/2022**, da Prefeitura Municipal de Jambeiro, declaro, sob as penas da lei, que a _____ (denominação da pessoa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

_____, _____ de _____ de 2022.

Assinatura do Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeyro.sp.gov.br

ANEXO VIII - MINUTA DO CONTRATO

- LEI Nº. 10.520/02;
- LEI Nº. 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES;
- DECRETO MUNICIPAL Nº 966 DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009;
- PROCESSO ADM. Nº 1559/2022 – PREGÃO Nº 026/2022 – EDITAL Nº 036/2022;
- DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES À MATÉRIA.

Pelo presente instrumento particular de contrato de prestação de serviço por prazo determinado, de um lado, **PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO**, Estado de São Paulo, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 45.190.824/0001-00, com sede na Rua Cel. João Franco de Camargo, 80, na cidade de Jambéiro, devidamente representada por seu Prefeito Municipal, CARLOS ALBERTO DE SOUZA, portadora da cédula de identidade RG nº _____ e inscrita no CPF/MF sob nº. _____, brasileira, casada, residente e domiciliada nesta cidade, na _____, denominada simplesmente “CONTRATANTE”, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº. _____, com sede na _____, n.º _____, _____, representada na forma de seu contrato social pelo Sr.ª (o.) _____, RG nº _____ e CPF nº _____, na qualidade de vencedora do **Pregão n.º 026/2022**, doravante denominada **CONTRATADA**, nos termos da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, Lei Federal Nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e Decreto Municipal nº **1377/2013**, firmam o presente contrato com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. - OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO EVENTUAL E FUTURA DE HORTIFRUTI, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNID	QUANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					

CLÁUSULA SEGUNDA – CONDIÇÕES DE ENTREGA

2.1 - ENTREGAS PARCELADAS SEM PEDIDO MINIMO, que deverão ser entregues DIARIAMENTE, entre 05:00 e 05:30 horas, na Seção de Merenda Escolar sito a Rua Hilário Firmino, 39 - Centro, Jambéiro/SP ou em local, dentro do município previamente definido na Autorização de Fornecimento sendo que as autorizações de fornecimento serão encaminhadas com anterioridade de até 48 horas da data da entrega.

2.1.1. A solicitação dos produtos será via e-mail ao licitante, em 48 horas que antecedem a entrega do produto.

2.1.2. Os produtos deverão ser entregues conforme a descrição contida no Termo de Referência, no Sistema JIT (Just In Time) uma vez que a produção é realizada de acordo com a demanda, por não termos local para estocagem, evitando assim desperdício.

2.1.3. A seção de Merenda Escolar, procederá o controle sistemático por entrega realizada, de classificação, variedade, embalagem, peso, qualidade e demais critérios adotados, assinados pela mesma, caso não atendam as exigências serão devolvidos e deverão ser retirados do local de entrega imediatamente após o recebimento da notificação.

2.1.4. Os produtos deverão ser entregues em veículo refrigerado, vistoriado pela vigilância sanitária ou outro órgão competente.

2.2 - O fornecedor que, convocado, recusar-se injustificadamente em confirmar o recebimento da Ordem de Entrega no prazo marcado, 01 (um) dia útil após o recebimento, poderá sofrer as sanções previstas pela inexecução do ajuste.

2.3 - As notas fiscais deverão ser individualizadas para cada setor da prefeitura, conforme especificações constantes na própria Autorização de Fornecimento (A.F);

2.4 - Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

penalidades cabíveis, poderá:

- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- b) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- c) se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- d) na hipótese de complementação e/ou incorreções, a Contratada deverá complementar e/ou corrigir em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de (02 dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA - VIGÊNCIA

O contrato vigorará pelo período de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR, DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO

4.1. - O preço a ser pago é de R\$ _____ (_____).

4.3. - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pelo responsável técnico pelo recebimento dos materiais – Diretor ou Chefe do Setor Solicitante e anuência do Setor de Compras, por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

4.3.1. - Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do contrato, a descrição dos produtos/serviços, quantidades, preços unitários e o valor total.

4.4. - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **24** (vinte e quatro) **horas**;

4.4.1. - Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. - Cumprir as condições previstas no Edital do **Pregão nº 026/2022** e em sua proposta.

5.2. - Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, o presente contrato a terceiros, sob pena de rescisão.

5.3. - Responsabilizar-se pela entrega, instalação e configuração do(s) equipamentos(s) no endereço indicado na Ordem de Entrega.

5.4. - Manter durante toda a execução deste contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1. - Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.

6.2. - Indicar responsável pelo acompanhamento da execução deste contrato.

6.3. - Permitir acesso dos funcionários da **CONTRATADA** ao local determinado para a entrega do objeto contratado.

6.4. - Comunicar a **CONTRATADA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

CLÁUSULA SÉTIMA - GARANTIA

7.1. - Nos termos do Art. 56 “caput” da Lei Federal Nº. 8.666/93 e demais alterações posteriores, não será exigida da contratada a prestação de garantias.

CLÁUSULA OITAVA - RESCISÃO E SANÇÕES

8.1. - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambéiro.sp.gov.br

do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

8.2. - O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, autorizam, desde já, o **CONTRATANTE** a rescindir, unilateralmente, este contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência.

8.2.1. - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor da contratação, por dia de atraso na entrega do veículo ou no descumprimento das obrigações assumidas, até o 15º (décimo quinto) dia;

8.2.2. - Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato:

a) quando o atraso na entrega do veículo ultrapassar 15 dias da data que deveria ser entregue o objeto.

8.3. - A **CONTRATADA** está sujeita às sanções previstas no artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações vigentes.

8.3.1 - Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

8.3.2 - Conforme o artigo 79 da Lei 8.666/93, o instrumento contratual poderá ser rescindido:

a) Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do Art. 78, da Lei Federal de Licitações;

b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

c) Judicial, nos termos da legislação.

8.3.2.1. A rescisão Administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

8.3.2.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurando o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA NONA - DO GESTOR DO CONTRATO

9.1. - Fica designado o servidor _____ do Setor _____ para acompanhar, fiscalizar e controlar a execução do contrato, para os fins do disposto no artigo 67 da Lei 8.666/93, responsabilizando-se pelo recebimento e conferência dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA - FORO

10.1. - O foro competente para toda e qualquer ação decorrente do presente contrato é o Foro da Comarca de Caçapava/SP.

10.2. - E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito.

Jambéiro, em XX de XXXXXXXXXX de 2022.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

Nome: RG nº:

Nome: RG nº:



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambuí.sp.gov.br

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS)

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

CONTRATADO:

CONTRATO Nº:

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO EVENTUAL E FUTURA DE HORTIFRUTI, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

ADVOGADO: Rodrigo Marcelo de Oliveira Souza – OAB nº 191.459 – procuradoria@jambuí.sp.gov.br

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- 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;
- poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- 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;
- as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- 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.

Jambuí, XX de XXXXX de 2022

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE: Nome: Carlos Alberto de Souza Cargo: Prefeito Municipal CPF: 291.683.179-72	RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME: Nome: Carlos Alberto de Souza Cargo: Prefeito Municipal CPF: 291.683.179-72 Assinatura: _____
RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE: Pelo contratante: Nome: Carlos Alberto de Souza Cargo: Prefeito Municipal CPF: 291.683.179-72 Assinatura: _____	Pela contratada: Nome: CPF: Cargo: Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: Carlos Alberto de Souza

Cargo: Prefeito Municipal

CPF: 291.683.179-72

Assinatura: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO
licitação@jambeiro.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeiro.sp.gov.br

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

Conforme as Instruções nº 01/2020 Área Municipal do TCE-SP.

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO EVENTUAL E FUTURA DE HORTIFRUTI, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

VALOR (R\$):

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

Declaro(amos), na qualidade de responsável(is) pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, em especial, os a seguir relacionados, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados:

- a) Memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) Orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) Previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício
- d) Financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- e) Comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- f) As plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

Jambeiro, de _____ de 2022.

CARLOS ALBERTO DE SOUZA
Prefeito Municipal de Jambeiro

OBS.: DOCUMENTO INFORMATIVO PARA ELABORAÇÃO JUNTAMENTE COM O CONTRATO



PREFEITURA MUNICIPAL DE JAMBEIRO

licitação@jambeyro.sp.gov.br

ANEXO IX

TERMO DE APRESENTAÇÃO DA EMPRESA

Dados da Empresa:

Razão Social: _____
Nome Fantasia: _____
CNPJ Nº: _____ I. E: _____
Endereço: (Rua, Avenida, etc...) _____
Nº: _____, Complemento: _____
Bairro: _____, Cidade: _____
Estado: _____, CEP: _____ - _____
Telefones: _____
E-mail: _____

Dados Bancários:

Banco: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____

Dados do Representante Legal que assinará o Contrato.

Nome: _____
Qualificação: (cargo/função exercida na empresa) _____
Estado Civil: _____ Nacionalidade: _____
CPF Nº: _____ R.G: _____
Endereço: (Rua, Avenida, etc...) _____
Nº: _____, Complemento: _____
Bairro: _____, Cidade: _____
Estado: _____, CEP: _____ - _____

Dados dos Sócios.

Nome: _____
Qualificação: (cargo/função exercida na empresa) _____
CPF Nº: _____ R.G: _____
Email: _____
Porcentagem de participação dos sócios no capital da empresa:

OBS.: DEVERÁ SER INFORMADO OS DADOS DE TODOS OS SÓCIOS, E COM REFERENCIA AO SÓCIO ADMINISTRADOR DEVERÁ SER INFORMADO NO CAMPO QUALIFICAÇÃO ACIMA.