



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2024  
PROCESSO Nº 11288/2024

LICITAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% PARA LICITANTES ENQUADRADAS NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06, ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147/14 E 155/16.

O **MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de São Carlos - SP, à Rua Episcopal, 1575, Centro, inscrita no CNPJ sob nº 45.358.249/0001-01, torna público para conhecimento de todos os interessados que no dia e hora abaixo indicados, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE** – que será regido pela Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 6 de 12 de janeiro de 2024, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e 155/2016 além das demais disposições legais aplicáveis com o objetivo de **AQUISIÇÃO DE PÃES, BOLINHOS, FRIOS E MANTEIGA PARA CAFÉ DA MANHÃ DOS SERVIDORES E TRABALHADORES OPERACIONAIS DA PMSC, COMO TAMBÉM PARA OS RESTAURANTES POPULARES DA SMAA, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, conforme demais especificações que se encontram descritas no presente Edital e seus anexos.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico de comunicação pela INTERNET. O sistema referido utiliza recursos de criptografia e de autenticação que asseguram condições adequadas de segurança em toda etapa do certame.

A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial no site do Banco do Brasil S.A., [www.bb.com.br](http://www.bb.com.br), opção Licitações, ou diretamente em <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>.

O presente Edital poderá ser consultado na Sala de Licitações, localizada na Rua Episcopal, 1.575, 3º andar, Centro, São Carlos/SP, no horário de expediente normal, ou seja, de segunda a sexta-feira, das 8h00min às 17h00min, obtido no site desta Administração: <http://servico.saocarlos.sp.gov.br/licitacao/exibelicacoes.php?dados=Pregao%20Eletronico@2024@saocarlos.sp.gov.br>, ou em <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>

**LIMITE DE RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS:** Até às **09h30min.** do dia **24/09/2024**.

**INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:** Às **09h30min.** do dia **24/09/2024**.

**MODO DE DISPUTA:** A etapa de lances da sessão pública será realizada pelo modo de disputa aberto, com duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

**LANCES:** fica estabelecido o percentual mínimo de 0,5% (meio por cento) entre os lances ofertados durante a sessão.

**FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:** observando o prazo legal, o fornecedor poderá formular consultas por mensagem eletrônica (e-mail), conforme abaixo, informando o número da licitação: e-mail: [licitacao@saocarlos.sp.gov.br](mailto:licitacao@saocarlos.sp.gov.br)

**REFERÊNCIA DE TEMPO:** para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

## DOS ANEXOS:

ANEXO I – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

ANEXO II – MINUTAS DOS ANEXOS DO TCE;

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;

ANEXO IV – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO VI – DOS LOTES E ORÇAMENTO BÁSICO;

ANEXO VII – MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO;

ANEXO VIII – TERMO DE COMPROMISSO;

ANEXO IX – TERMO DE CONHECIMENTO PLENO DE OBJETO;

ANEXO X – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

## 1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste Pregão Eletrônico é **AQUISIÇÃO DE PÃES, BOLINHOS, FRIOS E MANTEIGA PARA CAFÉ DA MANHÃ DOS SERVIDORES E TRABALHADORES OPERACIONAIS DA PMSC, COMO TAMBÉM PARA OS RESTAURANTES POPULARES DA SMAA, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, conforme especificações deste instrumento convocatório e seus anexos.

## 2. DO PROCEDIMENTO

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, com apoio técnico e operacional do Departamento de Tecnologia da Informação da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS.

2.2. O certame será realizado através da utilização do aplicativo “Licitações”, do Portal Eletrônico do Banco do Brasil S.A., conforme convênio de cooperação técnica celebrado entre o B.B. e o MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS, entidade responsável pelo provimento de solução eletrônica para os órgãos integrantes da Administração Pública do Município de São Carlos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

### Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

2.3. Os trabalhos serão conduzidos por servidor do Departamento de Compras e Licitação - Seção de Licitações da Secretaria Municipal da Fazenda, denominado "Pregoeiro", com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.

### 3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam a todas as exigências constantes neste Edital e seus anexos.

3.2. Estarão impedidos de participar da presente licitação:

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

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

3.2.3. Os interessados que estiverem em regime de falência, dissolução, liquidação ou concurso de credores;

3.2.4. Cooperativas, conforme Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta firmado com o Ministério Público do Trabalho nos autos do Inquérito Civil nº 000004.200 1.15.003/6-50

3.2.5. Aquele que for servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

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

3.2.7. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.2.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.2.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

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

3.4. O impedimento de que trata o item 3.2.2. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

### 4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

4.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtida junto às Agências do Banco do Brasil S.A. sediadas no País.

4.2. Os interessados deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.

4.2.1. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.3. A chave de identificação e a senha poderão ter validade de até 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, devidamente justificado.

4.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S.A., ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

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

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

4.5.3. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

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

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

### Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

#### 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E FORMULAÇÃO DOS LANCES NO SISTEMA ELETRÔNICO

5.1. Os licitantes deverão encaminhar **exclusivamente via sistema**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, em campo próprio do sistema, até a data e o horário estabelecidos no preâmbulo deste edital para abertura da sessão pública.

5.1.1. Os arquivos deverão ser inseridos seguindo as instruções descritas no portal do site licitações-e, através do link: <https://www.licitacoes-e.com.br/aop/media/instrucoes-novo-licitacoes.pdf>;

5.1.2. Esta Administração não se responsabiliza pela impossibilidade de visualização de arquivos, acarretando em desclassificação do licitante.

5.2. O licitante deverá registrar sua proposta em campo próprio do sistema licitações-e, acessando o menu opções da licitação, a opção **"incluir proposta"**. Será emitido um alerta antes da confirmação informando a necessidade da inclusão dos documentos de habilitação em outra opção.

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

5.3.1. Descrição: com a descrição resumida do item, contendo marca, modelo e fabricante do(s) produto(s) ofertado(s);

5.3.3.1. Quando o licitante for o próprio fabricante, deverá colocar como "marca própria", para que não haja identificação;

5.3.2. Valor unitário para cada item que compõe o lote;

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

5.3.4. O licitante **não** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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

5.6. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.6.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.6.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

5.6.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

5.6.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

5.7.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.7.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.6. ou 5.7. sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

5.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

5.10.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas **vinte e quatro horas** após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico desta Administração e no sistema licitações-e.

5.11. A etapa de lances da sessão pública será pelo modo de disputa aberto, conforme estabelecido no preâmbulo deste edital.

5.11.1. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

5.11.2. A prorrogação automática da etapa de envio e lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

5.11.2.1. Lances intermediários são aqueles que não cobrem a melhor oferta, disputando as demais colocações do pregão.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

5.11.3. Caso não haja novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

5.11.3.1. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

5.12. Encerrada a fase de lances, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), nos termos do artigo 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06.

5.13. Para os fins do item 5.12., entende-se por empate aquelas situações em que os lances ofertados pela ME e EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance classificado.

5.14. Não se aplicará a regra da preferência prevista pelo item 5.12., quando a melhor oferta inicial tiver sido apresentada por ME e EPP ou quando se tratar de lote correspondente à Cota Reservada correspondente a até 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI.

5.15. Ocorrendo o empate de que trata o subitem 5.12., sem que se configure a situação descrita no subitem 5.13., a ME ou EPP com melhor colocação no certame será convocada para ofertar lance inferior àquele que inicialmente era o melhor classificado, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos a contar do encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

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

5.16.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

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

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

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

5.16.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.16.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.16.2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.16.2.2. Empresas brasileiras;

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

5.16.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.17. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

## 6. DA PROPOSTA ENVIADA AO PREGOEIRO

### 6. DA PROPOSTA ENVIADA AO PREGOEIRO

6.1. O licitante terá **24 (vinte e quatro) horas** para enviar a proposta readequada, através do sistema, após a convocação via chat e/ou por e-mail por parte do pregoeiro, devendo obedecer aos seguintes critérios:

6.1.1. Deverá ser elaborada em papel timbrado da proponente, redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada, rubricada e assinada por seu representante legal, preferencialmente apresentada em páginas numeradas sequencialmente, em uma via original, contendo os seguintes elementos de forma clara e expressa:

a) Número do processo e do pregão.

b) Razão social, endereço, CNPJ, inscrição estadual e nome do banco, o número da agência e da conta corrente em nome da licitante, onde será efetuado o pagamento.

c) Nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar contrato com a Prefeitura.

d) Preços cotados em moeda corrente nacional, com 2 (duas) casas decimais, devendo constar valor unitário e total, e ainda o valor global da proposta, em algarismo e por extenso.

- Excepcionalmente, nos casos em que o valor unitário for inferior a um real, poderão ser aceitas propostas com até quatro casas decimais;

- No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos;

- E, entre preços unitários e totais, os primeiros.

e) Descrição precisa do item.

f) Declaração que na proposta apresentada estão inclusos todos os custos e as despesas, tais como: impostos, taxas, encargos e transporte para as entregas, ficando esclarecido que não será admitida qualquer alegação posterior que vise o ressarcimento de custos não considerados para elaboração da mesma, ressalvadas as hipóteses de criação ou majoração de encargos fiscais.

6.1.2. A proposta escrita de preço deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

6.1.3. A marca dos produtos deverá ser obrigatoriamente especificada, idêntica a apresentada no sistema licitações-e, sob pena de **desclassificação**, quando aplicável.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

**6.1.4. Não serão admitidos valores unitários ou totais acima dos apresentados na Planilha de Orçamento Estimativo, bem como quaisquer valores superiores aos informados na proposta eletrônica.**

**6.1.4.1. Quando ocorrer a situação descrita, a licitante terá sua proposta desclassificada.**

**6.1.5. Verificar no TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO IV) quanto à amostra/catálogo descritivo, local de retirada e entrega dos mesmos, documentos a serem entregues com as amostras, quando aplicável, além das demais informações nele contidas.**

**6.1.6. Negociações de preços após finalizada a etapa de lances não implicam na suspensão do prazo de inserção de proposta readequada no sistema, conforme previsto no item 6.1. do Edital.**

**6.2. O prazo de validade da proposta é de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias a contar da data de sua apresentação.**

**6.3. É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas, salvo se no momento da abertura da proposta for alegado erro, e aceito pelo Pregoeiro, o que será registrado em ata, devendo o item ser desconsiderado da proposta.**

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

**6.5. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.**

**6.6. Serão desclassificadas as propostas que:**

**6.6.1. Contiver vícios insanáveis;**

**6.6.2. Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.**

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

**6.6.4. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;**

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

**6.6.6. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.**

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

**6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:**

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

**6.7.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.**

**6.8. O Município é considerado consumidor final, sendo que o licitante deverá obedecer ao fixado no artigo 155, § 2º, VII, b, da Constituição Federal de 1988.**

**6.9. A Equipe recomenda aos Licitantes que façam constar de suas propostas nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar o Contrato com o Município.**

## **7. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO**

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

**7.2. O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.**

**7.3. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.**

**7.4. Ocorrendo a situação a que se referem os subitens 7.2 e 7.3 deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.**

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

**7.6. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.2. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:**

**7.6.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e**

**7.6.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).**

**7.6.3. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo - Relação de Apenados:**

**7.6.3.1. Relação das pessoas físicas e/ou jurídicas que sofreram penas em procedimentos licitatórios ou contratações de que participaram, nos órgãos indicados, nos termos das instruções vigentes;**

**7.6.3.2. Relação das pessoas físicas ou jurídicas que estão impedidas de contratar com a administração pública e/ou de receber benefícios ou incentivos fiscais, por determinação judicial. <https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico/#/publicas/impedimento>**

**7.6.4. Corregedoria Geral da Administração do Governo do Estado de São Paulo - Sanções Administrativas - Impõem a pessoas físicas e jurídicas a proibição de licitar e contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública do Estado de São Paulo. <http://www.corregedoria.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>**

**7.6.5. Tribunal de Contas da União <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=704144:3:12943541728647::NO:3,4,6::>**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

### Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- 7.6.6. Conselho Nacional de Justiça [http://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)
- 7.7. Constatada a ausência de condições de participação, o Pregoeiro considerará o licitante impedido de participar do certame.
- 7.7.1. O licitante poderá ser convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 7.8. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).
- 7.9. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 7.9.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 7.10. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 7.11. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens deste edital.
- 7.11.1. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 7.12. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.12.1. Contiver vícios insanáveis;
- 7.12.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.12.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.12.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.12.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.13. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.13.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
- 7.13.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.13.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.13.2. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 7.13.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.13.4. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.14. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 7.14.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.14.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 7.14.3. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 7.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta, sendo o mesmo desclassificado.
- 7.15.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 7.15.2. Os resultados das avaliações poderão ser divulgados por meio de mensagem no sistema, ou através de outro meio hábil de divulgação para todos os participantes.
- 7.15.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 7.15.4. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

## 8. DA HABILITAÇÃO

- 8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

### Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

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

8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia, nos termos da Lei Federal nº 13.726/2018.

8.4. O pregoeiro poderá verificar em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constituindo meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.4.1. As certidões verificadas que tiverem emissão imediata serão consideradas para fins de habilitação.

8.4.2. A Administração não se responsabiliza pela emissão de certidões que dependam de recolhimento de taxa e/ou emolumentos para a sua efetiva emissão.

8.5. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

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

8.7. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro, com o apoio da equipe poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.8. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 6.1.

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

8.10. Para fins de **habilitação**, deverão ser apresentados os seguintes documentos relativos à **regularidade fiscal e trabalhista**:

8.10.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ).

8.10.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.

8.10.3. 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 apresentação das seguintes certidões:

8.10.3.1. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativas a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;

8.10.3.1.1. A prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados.

8.10.3.1.2. A certidão a que se refere o caput abrange inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em DAU, conforme portaria conjunta RFB / PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014.

8.10.3.2. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda;

8.10.3.3. Certidão Negativa de Débitos Estaduais do domicílio da licitante participante, inscritos em dívida ativa, obtida em SP no site [www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/pages/pagamento/gareLiquidacao.jsf](http://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/pages/pagamento/gareLiquidacao.jsf) ou equivalente, de acordo com a legislação fiscal de cada Estado.

8.10.4. Prova de regularidade perante o sistema de Seguridade Social – INSS mediante a apresentação da CND – Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN – Certidão Positiva com Efeitos de Negativa. (Dispensável no caso de apresentação de certidão conjunta prevista no item 8.3.3.1.)

8.10.5. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), tratando-se de pessoa jurídica, por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS.

8.10.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão 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.

8.10.7. As microempresas ou empresas de pequeno porte interessadas em participar do certame deverão declarar sua condição nos termos do artigo 11 da Lei Municipal nº 15.247/2010, conforme Anexo III deste edital.

8.10.7.1. Como condição de enquadramento deverá ser observado o faturamento bruto, apurado através de Balanço Patrimonial, conforme legislação vigente.

8.10.8. Se as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventual Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

**8.10.8.1.** O prazo assegurado no subitem **8.11.8** terá como termo inicial o momento em que o proponente for declarado arrematante do certame, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.

**8.10.8.2.** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem **8.11.8**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas previstas no artigo 156, da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação.

**8.11.** O documento a ser apresentado relativo à **habilitação jurídica** será o seguinte:

**8.11.1.** Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

**8.12.** Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos à qualificação técnica serão os seguintes:

**8.12.1.** Os atestados de capacidade técnico-operacional deverão referir-se a serviços prestados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária especificados no contrato social vigente da licitante.

**8.12.2.** Declaração de Idoneidade, conforme modelo do Anexo I, que deverá ser preenchido com os dados da empresa nos locais indicados em itálico.

**8.13.** A documentação relativa à qualificação **econômico-financeira** será composta pelos seguintes documentos:

**8.13.1.** Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigível e apresentado na forma da lei, vedados sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Quando não houver a obrigatoriedade de publicação do Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis, deverão ser apresentadas cópias legíveis e autenticadas das páginas do Diário Geral onde os mesmos foram transcritos, devidamente assinadas pelo contador responsável e por seus sócios, bem como os Termos de Abertura e Encerramento do Diário Geral Registrados na Junta Comercial do Estado ou no Cartório competente. As empresas que realizam escrituração digital via SPED contábil devem apresentar o Balanço Patrimonial e o Termo de Abertura e Encerramento do Diário Geral, bem como o recibo de entrega digital.

**8.13.1.1.** As microempresas individuais, microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo SIMPLES NACIONAL, desobrigadas de manter escrituração contábil, bem como aquelas constituídas há menos de 12 meses **deverão** apresentar balanço simplificado ou balanço de abertura do último exercício social ou do período de sua constituição, devidamente assinado pelo proprietário e por contador competente, sem a formalidade de publicação ou registro, na forma da Resolução nº 1.418/2012 do Conselho Federal de Contabilidade – Modelo Contábil para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

**8.13.1.2.** O Balanço patrimonial relativo aos itens anteriores **deve conter, no mínimo**, Termo de abertura e encerramento, as contas do ativo e do passivo do último exercício fiscal e do anterior, indicação do Patrimônio Líquido, o resultado do exercício (DRE) e eventuais notas explicativas.

**8.13.1.3.** A única exceção permitida ao item **8.14.1.2** diz respeito ao previsto no artigo 3º do decreto nº 8.538 de 06/10/2015, para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais. Nesta condição, não será exigida a apresentação de balanço patrimonial por estas empresas.

**8.13.2.** Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 90 (noventa) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

**8.13.2.1.** Caso na certidão conste qualquer ação judicial distribuída, deverão ser apresentados os comprovantes de quitação dos débitos ou certidão explicativa que aponte a situação da demanda judicial ou ainda 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.

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

**8.15.** Caso a empresa arrematante não comprove sua habilitação será convocado o próximo licitante na ordem de classificação, sendo este notificado *via licitações-e e/ou e-mail* para que **manifeste seu interesse em 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de desclassificação**. Após a confirmação do interesse, será concedido o mesmo prazo do **item 6.1** para entrega da proposta e documentação de habilitação. Se o licitante não se manifestar dentro do prazo fixado, entender-se-á seu não interesse em fornecer.

**8.15.1.** **É de inteira responsabilidade do licitante o cadastro de seus dados no <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>, inclusive o e-mail que será exclusivamente utilizado para encaminharmos notificações de convocação para os lotes do pregão em questão.**

**8.15.1.1.** **Caso não seja possível contato via e-mail para encaminharmos notificações, sendo o mesmo cadastrado erroneamente ou ainda não ter sido cadastrado, é de responsabilidade da empresa o acompanhamento da licitação pelo site <https://licitacoes-e2.bb.com.br/aop-inter-estatico/>.**

**8.16.** Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital e transcorrido a fase de análise da documentação, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

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

**8.17.** As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 90 (noventa) dias da data de emissão.

**8.18.** Os documentos apresentados para habilitação são definitivos, não sendo admissível substituição ou posterior inclusão de documentos, com exceção do disposto nos subitens **8.6.1 e 8.6.2**.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## 9. DO VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO

9.1. O valor máximo fixado para o presente registro de preço é de **R\$ 6.774.375,90 (seis milhões, setecentos e setenta e quatro mil, trezentos e setenta e cinco reais e noventa centavos)**.

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis** antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do e-mail [licitacao@saocarlos.sp.gov.br](mailto:licitacao@saocarlos.sp.gov.br)

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

10.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.

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

## 11. DOS RECURSOS

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

11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

11.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

## 12. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

12.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o objeto ao vencedor, mediante autorização do Sr. Prefeito Municipal, podendo revogar a licitação nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações posteriores.

12.2. Como condição para o fornecimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pela Prefeitura Municipal de São Carlos, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste Edital.

## 13. DO PAGAMENTO

13.1. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

13.2. O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.

13.3. Fica estabelecida a obrigação da retenção na fonte do imposto de renda a todos os contratos vigentes e vindouros firmados pela Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional, em observância das hipóteses de retenção de imposto de renda previstas no Decreto Municipal nº 551/23 e na IN RFB nº 1234/2012:

13.3.1. A contratada fica obrigada a destacar o valor de imposto de renda a ser retido pertinente à natureza do bem fornecido ou do serviço prestado ou comprovação conforme §§ 5º e 6º do artigo 1º do Decreto Municipal nº 551/23, sob pena de não aceitação ou devolução do documento fiscal para ajustes necessários.

## 14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. Os recursos financeiros correrão por conta da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

Ficha: 51 - Dotação: 04.03.08.244.2005.2.022.3.3.90.30.01.1100000



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

Ficha: 57 - Dotação: 04.03.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.01.1100000

Ficha: 58 - Dotação: 04.03.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.05.1100000

## 15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

15.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

15.4. Poderão ser formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

15.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

15.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

15.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

## 16. DA FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

16.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

16.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

16.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

16.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

16.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

16.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

16.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

16.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

16.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

16.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

16.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

16.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

## 17. ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO PARTICIPANTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. O Município designa como ÓRGÃO GERENCIADOR da Ata de Registro de Preço a SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, que terá a incumbência de gerenciamento da Ata de Registro de Preços, conforme Seção III e Subseção I e seus artigos e suas alterações posteriores do Decreto Municipal nº 6/2024, cabendo, contudo, à Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações - Pregão Eletrônico a condução do conjunto de procedimentos do certame para o registro de preços.

17.2. Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços – SRP, e ainda os atos previstos na Lei Federal nº 14.133/21 e do Decreto Municipal nº. 06/24, em especial na Seção III – DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

## 18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

## Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

### Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- 18.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 18.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 18.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 18.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;
- 18.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 18.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 18.1.4. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 18.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 18.1.6. Fraudar a licitação
- 18.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
  - 18.1.7.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
  - 18.1.7.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
  - 18.1.7.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 18.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 18.1.9. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 18.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
  - 18.2.1. Advertência;
  - 18.2.2. Multa;
  - 18.2.3. Impedimento de licitar e contratar e
  - 18.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 18.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
  - 18.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
  - 18.3.2. As peculiaridades do caso concreto
  - 18.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
  - 18.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
  - 18.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 18.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
  - 18.4.1. Para as infrações previstas nos itens 18.1.1., 18.1.2., 18.1.3. e 18.1.4.0, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
  - 18.4.2. Para as infrações previstas nos itens 18.1.5., 18.1.6., 18.1.7., 18.1.8. e 18.1.9., a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 18.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 18.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 18.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 18.1.1., 18.1.2., 18.1.3. e 18.1.4., quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 18.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 18.1.5., 18.1.6., 18.1.7., 18.1.8. e 18.1.9., bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 18.1.1., 18.1.2., 18.1.3. e 18.1.4. que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).
- 18.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 18.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 18.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

---

**18.12.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

**18.14.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

São Carlos, 06 de setembro de 2024

**JEFERSON DIEGO ALVES MOREIRA**  
*Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento*



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

### DECLARAÇÃO

**A Empresa** (indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá prestar o objeto da licitação, endereço completo, telefone e endereço eletrônico - e-mail, para contato, número da conta corrente bancária, agência e banco, sendo que os dados referentes à conta bancária poderão ser informados na fase de contratação), em atendimento às disposições do Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2024, **DECLARA:**

- 1) Que tem pleno conhecimento e concorda com os termos deste Edital e seus Anexos;
- 2) Que os preços propostos são completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, prestação de assistência técnica, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os objetos licitados, constantes da proposta;
- 3) Que o prazo de validade da proposta é de 90 (noventa) dias, a contar da abertura deste Pregão;
- 4) Que tem ciência dos prazos de entrega estabelecidos no Edital.
- 5) Que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (catorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- 6) Que não está impedida de licitar com o poder público por ter sido apenas declarada de inidoneidade, por qualquer ente da Administração Pública, cujos efeitos se encontrem pendentes ou sem que tenha sido reabilitada perante a autoridade que aplicou a penalidade.

São Carlos \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2024

\_\_\_\_\_  
ASSINATURA



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

**Pregão Eletrônico**

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO II – ANEXOS DO TCE (em atendimento à Instrução nº 01/2020)

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

CONTRATANTE: \_\_\_\_\_  
CONTRATADO: \_\_\_\_\_  
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): \_\_\_\_\_  
OBJETO: \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa(s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

**2. Damos-nos por NOTIFICADOS para:**

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

**LOCAL e DATA:** \_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

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

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela contratada:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_  
Cargo: \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

**Pregão Eletrônico**

São Carlos, Capital da Tecnologia

---

## **GESTOR(ES) DO CONTRATO:**

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

---

## **DEMAIS RESPONSÁVEIS (\*):**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

---

(\*) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.

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

CONTRATANTE:

CNPJ N°:

CONTRATADA:

CNPJ N°:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

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:

- memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

**LOCAL e DATA:**

**RESPONSÁVEL:** (nome, cargo e assinatura)

**Este anexo consta deste Edital para ciência dos licitantes. Será exigido apenas dos licitantes vencedores das licitações, por ocasião da assinatura das Atas de Registro de Preços ou Contratos. Não é necessária sua apresentação junto aos demais documentos de habilitação.**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

---

## ANEXO III - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

A empresa (razão social), inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, e Inscrição Estadual XXXXXXXXXX, situada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu (representante legal / sócio / procurador), o(a) Sr.(a) (nome), portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, em atenção ao edital do Processo Licitatório supra mencionado, **DECLARA**, sob as penalidades cabíveis (art. 299 do Código Penal), sua condição de (**declarar se é Microempresa OU Empresa de Pequeno Porte**), nos termos da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, encontrando-se legalmente apta a exercer os benefícios de que trata o Capítulo V, tendo receita bruta compatível com o que preconizam os incisos I e II do artigo 3º e não incidindo em nenhum dos impedimentos de que trata o § 4º do mesmo artigo.

Atenciosamente,

---

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

**Pregão Eletrônico**

São Carlos, Capital da Tecnologia

## ANEXO IV - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

### INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

**Referência: Inciso XI, do art. 2º e art. 11 da IN SGD/ME nº 94/2022.**

### 1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo Administrativo 11.288/2024

### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Proporcionar aos alunos das Unidades Escolares e Filantrópicas atendidos pelo Município produtos alimentícios que atendam as necessidades nutricionais, incluindo aqueles portadores de estado ou condição de saúde específica e, também, as Unidades dos Restaurantes Populares, bem como o café da manhã dos Servidores Municipais atendidos mediante acordo sindical.

### 3. ÁREA REQUISITANTE

Identificação da Área requisitante	
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento	Jeferson Diego Alves Moreira

### 4. NECESSIDADE DE NEGÓCIO

Proporcionar aos alunos das Unidades Escolares e Filantrópicas atendidos pelo Município produtos alimentícios que atendam as necessidades nutricionais, incluindo aqueles portadores de estado ou condição de saúde específica e, também, as Unidades dos Restaurantes Populares, bem como o café da manhã dos Servidores Municipais atendidos mediante acordo sindical.

### 5. NECESSIDADE TECNOLÓGICA

Aquisição de:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## PÃO TIPO BISNAGUINHA – 20g

Pão do tipo bisnaguinha com peso médio de 20 (vinte) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e fermento. O produto não deverá conter na lista de ingredientes mistura para preparo de pão, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos. Deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos.

A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá conter no mínimo de 3 até 5 dias de validade. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC n°711/2022.

## PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL – 20g

Pão do tipo bisnaguinha com peso médio de 20 (vinte) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou grãos integrais, sal, fermento. O produto não deverá conter na lista de ingredientes mistura para preparo de pão, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos. Deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos.

A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá conter no mínimo de 3 até 5 dias de validade. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC n°711/2022.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## PÃO TIPO HOT DOG – 50g

Pão do tipo hot dog com peso médio de 50 (cinquenta) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos.

A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 08 (oito) dias de validade e no máximo 12 (doze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC n°711/2022.

Para os Restaurantes Populares - Cozinha Piloto a entrega será diária no horário das 09hr às 11hr do dia posterior ao pedido encaminhado pelo departamento.

## PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL – 50g

Pão do tipo hot dog com peso médio de 50 (cinquenta) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou grãos integrais, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos.

A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 08 (oito) dias de validade e no máximo 12 (doze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC n°711/2022.

## PÃO DE FORMA FATIADO

O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento.

A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC n°711/2022.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO

O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25 g.

Deverá conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC n°711/2022.

## MINI BOLO CASEIRO SEM RECHEIO (DIVERSOS SABORES: ABACAXI, BAUNILHA, CHOCOLATE, COCO, FUBÁ E LARANJA)

Produto pronto para consumo e deverá conter basicamente os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, fermento, aroma e ou essência idêntico ao natural (diversos sabores), outros aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente e apresentando sabor, odor e textura característicos, isento de sujidades e bolores. Poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto.

Deverão ser embalados individualmente em material próprio para alimentos e cada unidade conter o peso aproximado de 40 gramas. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 05 (cinco) dias de validade e no máximo 8 (oito) dias de fabricação. Na embalagem deverá conter as informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## PÃO FRANCÊS

Os pães deverão ter peso unitário aproximado de 50g e conter basicamente em sua composição: farinha de trigo, fermento, água e sal, apresentando sabor, odor e textura característicos, isento de sujidades e bolores.

O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC nº711/2022.

Para os Restaurantes Populares a entrega será diária, assim como o pedido que será encaminhado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - Departamento de Abastecimento/Restaurantes Populares. As entregas de pães franceses serão realizadas à 01hr da manhã do dia subsequente ao pedido encaminhado pelo departamento na Cozinha Piloto. Deverão ser transportados em caixas do tipo monobloco própria para alimentos com tampa, de uso exclusivo para este produto, sendo que as caixas devem ser em número suficiente para funcionar o "sistema leva e traz" (as caixas ficam na entrega com o produto e no mesmo dia deverão ser retiradas as caixas vazias do dia anterior), devendo estar limpas e higienizadas e ser transportados em veículos apropriados. No momento da entrega as caixas deverão ser cuidadosamente deslocadas de maneira que não haja contato direto com o chão, para evitar qualquer tipo de contaminação, por se tratar de produto pronto para consumo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## MANTEIGA EXTRA SEM SAL 200g

### 1 – Composição:

Manteiga extra ou de primeira qualidade, sem sal, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados, composta exclusivamente de gordura láctea. Ingrediente obrigatório: creme de leite.

### 2 – Características Físico-química:

-Gordura Trans 0%

-Matéria gorda (%m/m): Min. 82

-Umidade (%m/m): Máx.16

-Extrato seco desengordurado (%m/m): Máx. 2

-Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda): Máx. 3

-Índice de peróxido (meq. de peróxido/kg mat. gorda.): Máx.

### 3 – Embalagem:

Primária: embalagem plástica contendo 200g de produto. Secundária: caixa reforçada, lacradas, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante.

### 4 – Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

### 5 – Prazo de validade:

No mínimo 04 a 05 meses a partir da data de fabricação. Na entrega, não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 03 meses.

### 6- Transporte:

O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (0°C a +10°C).

## QUEIJO MUÇARELA FATIADO

Produto elaborado basicamente com leite pasteurizado (ou outro tratamento térmico equivalente), coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio (sal), apresentando textura, cor, sabor e odor característicos.

O produto deverá ser fatiado, e cada fatia com peso médio de 25 (vinte e cinco) gramas, separados em pacotes de sacos plásticos atóxicos com até 1 (um) quilo do produto, com etiqueta contendo informações sobre a data de manipulação, data de validade, marca e lote do produto. O prazo de validade deverá ser de no máximo de 07 (sete) dias a partir da data da entrega.

De acordo com a legislação vigente e suas alterações (Portaria MAPA n° 364, de 04/09/1997) o produto deverá apresentar os seguintes requisitos físico-químicos:

- Umidade g/100g: máximo 60;

- Matéria Gorda ou Extrato Seco g/100g: mínimo de 35.

- Gordura Trans 0%

12°C.

Para o ponto a ponto nas unidades escolares e filantrópicas o produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (4°C a 10°C).



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## QUEIJO MUÇARELA SEM LACTOSE

Produto elaborado com leite integral pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo.

O produto deverá ser fatiado, e cada fatia com peso médio de 25 (vinte e cinco) gramas, separados em pacotes de sacos plásticos atóxicos com até 1 (um) quilo do produto, com etiqueta contendo informações sobre a data de manipulação, data de validade, marca e lote do produto. O prazo de validade deverá ser de no máximo de 07 (sete) dias a partir da data da entrega.

De acordo com a legislação vigente e suas alterações (Portaria MAPA nº 364, de 04/09/1997) o produto deverá apresentar os seguintes requisitos físico-químicos:

- Umidade g/100g: máximo 60;
- Matéria Gorda ou Extrato Seco g/100g: mínimo de 35.
- Gordura Trans 0%

12°C.

Para o ponto a ponto nas unidades escolares e filantrópicas o produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (4°C a 10°C).

## PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA FATIADO

Produto composto basicamente de carne suína (pernil), Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura, podendo ter como ingredientes opcionais proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos. Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada de 2,0% (máx.).

O produto deverá ser fatiado, e cada fatia com peso médio de 25 (vinte e cinco) gramas, separados em pacotes de sacos plásticos atóxicos a vácuo, com até 1(um) quilo do produto, com etiqueta contendo informações sobre a data de manipulação, data de validade, marca e lote do produto. O prazo de validade deverá ser de no máximo de 07 (sete) dias a partir da data da entrega.

De acordo com a legislação vigente e suas alterações (Instrução Normativa MAPA nº 20, de 31/07/2000) o produto deverá apresentar os seguintes requisitos físico-químicos:

- Relação Umidade/Proteína (Máx.): 5,35;
- Proteína % (Mín.): 14;
- Carboidratos % (Máx.): 2.

Para os Restaurantes Populares a entrega será diária conforme pedido encaminhado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento- Departamento de Abastecimento e o horário de entrega será das 09hr às 11hr do dia posterior ao pedido encaminhado pelo departamento na Cozinha Piloto. No momento da entrega do produto será aferida a temperatura do mesmo que não poderá estar acima de 10°C.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

## 6. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

Item	Produto	Und	Consumo anual	Total
1	Pão tipo bisnaguinha – 20g	und	364.020	364.020
2	Pão tipo bisnaguinha integral – 20g	und	210.000	210.000
3	Pão tipo hot dog – 50g	und	511.860	511.860
4	Pão tipo hot dog integral – 50g	und	115.920	115.920
5	Pão de forma fatiado	kg	41.640	41.640
6	Pão de forma integral fatiado	kg	12.060	12.060
7	Mini bolo caseiro sem recheio (Diversos sabores: abacaxi, baunilha, chocolate, coco, fubá e laranja) - 40 g	kg	15.420	15.420
8	Pão francês	kg	24.540	24.540
9	Manteiga extra sem sal 200g	pote	26.400	26.400
10	Queijo muçarela fatiado	kg	18.990	18.990
11	Queijo muçarela sem lactose fatiado	kg	210	210
12	Presunto cozido sem capa de gordura fatiado	kg	9.870	9.870

## 7. LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES

Aquisição de pães, bolinhos, frios e manteiga para atender as Unidades Escolares e Filantrópicas, as Unidades dos Restaurantes Populares e o café da manhã dos Servidores Municipais atendidos mediante acordo sindical.

Id	Descrição da solução (ou cenário)
----	-----------------------------------

Aquisição de pães, bolinhos, frios e manteiga para atender as Unidades Escolares e Filantrópicas, as Unidades dos Restaurantes Populares e o café da manhã dos Servidores Municipais atendidos mediante acordo sindical.

## 8. ANÁLISE COMPARATIVA DE CUSTOS (TCO)

### a. CÁLCULO DOS CUSTOS TOTAIS DE PROPRIEDADE (TCO)

Item	Ano 2024	1
		R\$
Pão tipo bisnaguinha – 20g	R\$	269.374,80
Pão tipo bisnaguinha integral – 20g	R\$	193.200,00
Pão tipo hot dog – 50g	R\$	849.687,60
Pão tipo hot dog integral – 50g	R\$	199.382,40
Pão de forma fatiado	R\$	1.050.160,80
Pão de forma integral fatiado	R\$	381.457,80
Mini bolo caseiro sem recheio (Diversos sabores: abacaxi, baunilha, chocolate,	R\$	707.778,00
Pão francês	R\$	571.782,00



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

Manteiga extra sem sal 200g	R\$	534.864,00
Queijo muçarela fatiado	R\$	1.447.987,50
Queijo muçarela sem lactose fatiado	R\$	20.619,90
Presunto cozido sem capa de gordura fatiado	R\$	548.081,10
Total	R\$	6.774.375,90

Pesquisa de Preços no mercado: 06 cotações de fornecedores dos produtos.

b. MAPA COMPARATIVO DOS CÁLCULOS TOTAIS DE PROPRIEDADE (TCO)			
Descrição da solução	Estimativa de TCO ao longo dos anos		Total
	Ano 2023	Ano 2024	
Solução viável 1	R\$ 5.541.879,50	R\$ 6.774.375,90	R\$ 12.316.255,40

Observação:

## 9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO DE TIC A SER CONTRATADA

Aquisição de pães, bolinhos, frios e manteiga para atender as Unidades Escolares e Filantrópicas, as Unidades dos Restaurantes Populares e o café da manhã dos Servidores Municipais atendidos mediante acordo sindical.

## 10. ESTIMATIVA DE CUSTO TOTAL DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição	UND	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	Pão tipo bisnaguinha – 20g	und	364.020	R\$ 0,74	R\$ 269.374,80
2	Pão tipo bisnaguinha integral – 20g	und	210.000	R\$ 0,92	R\$ 193.200,00
3	Pão tipo hot dog – 50g	und	511.860	R\$ 1,66	R\$ 849.687,60
4	Pão tipo hot dog integral – 50g	und	115.920	R\$ 1,72	R\$ 199.382,40
5	Pão de forma fatiado	kg	41.640	R\$ 25,22	R\$ 1.050.160,80
6	Pão de forma integral fatiado	kg	12.060	R\$ 31,63	R\$ 381.457,80
7	Mini bolo caseiro sem recheio (Diversos)	kg	15.420	R\$ 45,90	R\$ 707.778,00
8	Pão francês	kg	24.540	R\$ 23,30	R\$ 571.782,00
9	Manteiga extra sem sal 200g	pote	26.400	R\$ 20,26	R\$ 534.864,00
10	Queijo muçarela fatiado	kg	18.990	R\$ 76,25	R\$ 1.447.987,50
11	Queijo muçarela sem lactose fatiado	kg	210	R\$ 98,19	R\$ 20.619,90
12	Presunto cozido sem capa de gordura fatiado	kg	9.870	R\$ 55,53	R\$ 548.081,10
Total					R\$ 6.774.375,90

## 11. JUSTIFICATIVA TÉCNICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

A escolha da solução se justifica tendo em vista que os produtos apresentados atendem as necessidades nutricionais.

## 12. JUSTIFICATIVA ECONÔMICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

Itens de boa qualidade com preços acessíveis ao montante orçado para destinação a produtos alimentícios ofertados com recursos do município.

## 13. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

**Pregão Eletrônico**

São Carlos, Capital da Tecnologia

Atendimento satisfatório aos alunos atendidos na Rede Municipal e Entidades Filantrópicas, aos Municípes atendidos pelos Restaurantes Populares e aos Servidores Municipais que se enquadram no acordo sindical.

## 14. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS

Abertura de Processo Licitatório do tipo menor preço por Lote com o objetivo de registrar preços para eventual aquisição parcelada de pães, bolinhos, frios e manteiga para atender as Unidades Escolares e Filantrópicas, as Undiades dos Restaurantes Populares e o café da manhã dos Servidores Municipais atendidos mediante acordo sindical.

## 15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

1 - **Viável**

15.1 Justificativa

A viabilidade se justifica pela eficácia, efetividade e economicidade.

## 16. RESPONSÁVEIS

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
Fiscal: Tais Cristina Fernandes Segundo Chefe de Seção Administrativa  <b>Matrícula: 16.553</b>	Jeferson Diego Alves Moreira Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento <b>Matrícula: 24.632</b>
Gestor: Rayani Mariana A. Soprano Diretora do Departamento de Abastecimento <b>Matrícula: 26.035</b>	
São Carlos, 20 de agosto de 2024	São Carlos, 20 de agosto de 2024



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## 17. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições da Instrução Normativa SGD/ME nº 94, de 23 de dezembro de 2022.

AUTORIDADE MÁXIMA DA ÁREA

\_\_\_\_\_  
Jeferson Diego Alves Moreira  
Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento  
**Matrícula: 24.632**

São Carlos 20 de agosto de 2024



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## ANEXO V – TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

1.1 Trata-se de Pregão Eletrônico do tipo Menor Preço por Lote com o objetivo de Registrar Preços para eventual aquisição parcelada de pães, bolinhos, frios e manteiga para atender as Unidades Escolares e Filantrópicas, as Unidades dos Restaurantes Populares e o café da manhã dos Servidores Municipais atendidos mediante acordo sindical.

### 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Para a Alimentação Escolar a quantidade especificada para aquisição é resultante de um cardápio implantado nas Unidades Escolares e Filantrópicas considerando o número de alunos atendidos em cada uma das referidas Unidades conforme item 8 – Média de consumo;

2.2 Para os Restaurantes Populares e café da manhã dos Servidores Municipais o cálculo é feito pelo número de lanches servidos em cada unidade dos mesmos conforme item 8 – Média de consumo;

2.3 A solicitação corresponde ao consumo de aproximadamente 12 (doze) meses;

2.4 Deverão ser respeitadas as descrições constantes no item 9 (Especificações).

### 3. DAS AMOSTRAS

3.1 A empresa vencedora da disputa eletrônica de lances deverá enviar pelo menos **01 (uma) amostra** de cada produto em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Esta amostra, junto com as documentações exigidas, serão analisadas e avaliadas por uma comissão formada por, no mínimo 3 (três) servidores de carreira lotados na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento – SMAA, sendo que, ao menos 1 (um) deverá ser graduado em nutrição;

3.2 As amostras e a documentação, deverão ser entregues no Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - SMAA situado na Rua Julião José dos Santos, s/nº - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow) no prazo máximo e improrrogável de **10 (dez) dias úteis** após o término da disputa;

3.3 Ficará reprovado o produto com a embalagem em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra;

3.4 Não será aceita amostra sem as identificações;

3.5 As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e número do item a que se refere à amostra da seguinte maneira:

a) Nome do concorrente;

b) Número da licitação;

c) Número do processo administrativo;

d) Número do item.

#### 3.6 Juntamente com a amostra deverá ser entregue:

3.6.1 Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa;

3.6.2 Ficha técnica original ou cópia autenticada;

3.6.3 Cópia autenticada do registro de rótulo do produto no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal, SISP – Serviço de Inspeção Estadual e ou SIM – Serviço de Inspeção Municipal (**no caso dos produtos de origem animal**);

3.6.4 Cópia autenticada de registro ou certificado ou declaração da empresa vencedora ou fabricante do produto no SIF/MAPA – Serviço de Inspeção Federal, SISP – Serviço de Inspeção Estadual e ou SIM – Serviço de Inspeção Municipal (**no caso dos produtos de origem animal**);

3.6.5 Cópia autenticada ou original do registro do produto no Ministério da Agricultura ou ANVISA (no caso de produtos dispensados deverão apresentar o comunicado de início de fabricação de produtos dispensados da obrigatoriedade de registro à ANVISA);



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

3.6.6 Cópia autenticada ou original do Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da empresa vencedora, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal. Também poderá ser aceito o Licenciamento Integrado;

3.7 Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico com **análises físico-química, microscópica, microbiológica e organoléptica** expedida há **menos de 24 meses**. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO, **NO PRAZO MÁXIMO E IMPRORRÓGÁVEL DE 20 (VINTE) DIAS CORRIDOS** após o término da disputa;

3.8 Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos, assim como também os que não estiverem de acordo com as especificações.

## 4. DA METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

4.1 A análise do produto será efetuada conforme os critérios abaixo relacionados:

4.1.1 Observando-se objetivamente os quesitos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento;

4.1.2 O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de aceitação média dos integrantes da comissão de avaliação;

4.1.3 Caso o produto não atinja índice de aceitação mínima de 75% (setenta e cinco por cento) o mesmo deixará de ser aprovado, passando a licitação para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas;

4.1.4 Os testes serão registrados em impresso próprio da prefeitura e além da compatibilidade com as especificações constantes no termo de referência; serão classificadas em satisfatórias ou insatisfatórias;

4.2 O índice de aprovação será obtido levando-se em consideração o percentual de cada característica do produto, sendo que, ÓTIMO é igual a 25%, BOM é igual a 20%; CARACTERÍSTICO é igual a 15%; RUIM é igual a 5%; e PÉSSIMO é igual a 0%;

4.3. Modelo da ficha a ser aplicada:

Item avaliado:		Observações
<b>Aparência</b>	( ) ÓTIMO ( ) BOM ( ) CARACTERÍSTICO ( ) RUIM ( ) PÉSSIMO	
<b>Odor</b>	( ) ÓTIMO ( ) BOM ( ) CARACTERÍSTICO ( ) RUIM ( ) PÉSSIMO	
<b>Sabor</b>	( ) ÓTIMO ( ) BOM ( ) CARACTERÍSTICO ( ) RUIM ( ) PÉSSIMO	
<b>Consistência/textura</b>	( ) ÓTIMO ( ) BOM ( ) CARACTERÍSTICO ( ) RUIM ( ) PÉSSIMO	
<b>ÍNDICE DE ACEITAÇÃO</b>		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## 5. DA ROTULAGEM DOS PRODUTOS

5.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (RDC nº727, de 1º de julho de 2022; e suas alterações caso houver);

5.2 No rótulo da embalagem primária e secundária deverá estar impressa de forma clara e legível as seguintes informações:

5.2.1 Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);

5.2.2 Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados (exceto produtos com único ingrediente);

5.2.3 Identificação da origem;

5.2.4 Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;

5.2.5 Rotulagem nutricional (de acordo com legislação vigente);

5.2.6 Conteúdo (peso) líquido;

5.2.7 Número de registro do produto no órgão competente quando obrigatório.

## 6. DAS ENTREGAS

6.1 **Para a Alimentação Escolar** as entregas serão realizadas **semanalmente às segundas e quartas feiras**, ponto a ponto nas Unidades Escolares e Filantrópicas do Município constantes no item 10 – Relação de Unidades Atendidas, conforme Ordem de Fornecimento – OF emitida pela Seção de Alimentação Escolar, e deverá ser respeitada a logística e as quantidades descritas no roteiro de entrega que será enviado juntamente com a OF;

6.1.2 Para que não haja comprometimento de todo cronograma alimentar (envolvendo entrega, preparo e distribuição de refeições aos alunos atendidos pela rede municipal) **as entregas deverão ocorrer no mesmo dia estipulado pela Seção de Alimentação Escolar**;

6.1.3 As Ordens de Fornecimento – OF serão emitidas das 13:30 às 17:00 pela Seção de Alimentação Escolar na quarta-feira da semana que antecede a data da entrega;

6.1.4 Os veículos com os produtos deverão estar na Seção de Alimentação Escolar, situada na Rua Julião José dos Santos, nº 7 – Vila Isabel (anexo ao Pavilhão da Exposhow), no dia estabelecido para entrega, impreterivelmente às 7:30 horas, para conferência das mercadorias, veículos de entrega e entregadores;

6.2 **Para os Restaurantes Populares** as entregas ocorrerão na Cozinha Piloto situada na Rua Julião José dos Santos, nº 7 – Vila Isabel (anexo ao Pavilhão da Exposhow) no prazo máximo e improrrogável de **7 (sete) dias úteis** do recebimento da Ordem de Fornecimento – OF, emitida pelo mesmo, **para os subitens 3 e 9 do item 9 (Especificações) as condições de entrega deverão ser de acordo com o descrito no referido item**;

6.3 Caso necessário, devido a alguma eventualidade por parte das Unidades, os dias para entrega poderão ser alterados com aviso prévio de 5 (cinco) dias;

6.4 Os produtos serão pesados e conferidos no momento da entrega em todas as Unidades atendidas pela Seção de Alimentação Escolar, estabelecidas ponto a ponto, e pela Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares.

6.5 Os funcionários responsáveis pela entrega do produto deverão estar devidamente uniformizados (touca, camiseta com manga, calça e sapatos fechados), de acordo com as boas práticas higiênicas-sanitárias, e identificados para garantir o controle e a segurança do acesso as dependências nas Unidades Escolares do Município e na Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares;

6.6 O fornecedor ficará responsável pela troca dos produtos entregues no prazo de **48 (quarenta e oito) horas** da emissão da notificação quando estiverem fora das especificações do item 9 – Especificações ou apresentarem defeitos no produto ou nas embalagens;

## 7. DO TRANSPORTE



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

**Pregão Eletrônico**

São Carlos, Capital da Tecnologia

7.1 Os produtos deverão ser transportados em veículos fechados, higienizados, com ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros, sob temperatura adequada e de uma forma que mantenha a integridade dos produtos durante o transporte;

7.2 Os produtos deverão ser transportados em veículos com refrigeração, pois não será aceita a entrega de produto sem refrigeração adequada, devendo chegar à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento com temperatura entre 4 °C a 10°C e com as embalagens dentro das especificações constantes no item 9 – Especificações;

7.3 Poderá ser solicitado a empresa vencedora uma declaração de que o veículo está apto ao transporte de alimentos, emitida pela Vigilância Sanitária do Município de São Carlos.

7.4 Para que não haja comprometimento do cardápio o número de veículos deverá ser suficiente para que as entregas ocorram em todas as Unidades Escolares e Filantrópicas no mesmo dia e dentro do horário de funcionamento das mesmas, das 07:30 às 16:00 horas;

7.5 Para garantir a integridade dos produtos, será exigido que a acomodação da carga respeite as indicações de empilhamento máximo, bem como, o cuidado com produtos/embalagens frágeis.

## 8. DA MÉDIA DE CONSUMO

Item	Produto	Und	Restaurantes Populares		Alimentação Escolar		Total
			Cons. anual	Cons. mensal	Cons. anual	Cons. mensal	
1	Pão tipo bisnaguinha – 20g	und	-	-	364.020	30.335,00	364.020
2	Pão tipo bisnaguinha integral – 20g	und	-	-	210.000	17.500,00	210.000
3	Pão tipo hot dog – 50g	und	280.020	23.335,00	231.840	19.320,00	511.860
4	Pão tipo hot dog integral – 50g	und	-	-	115.920	9.660,00	115.920
5	Pão de forma fatiado	kg	17.520	1.460,00	24.120	2.010,00	41.640
6	Pão de forma integral fatiado	kg	-	-	12.060	1.005,00	12.060
7	Mini bolo caseiro sem recheio (Diversos sabores: abacaxi, baunilha, chocolate, coco, fubá e laranja) - 40 g	kg	7.020	585,00	8.400	700,00	15.420
8	Pão francês	kg	24.540	2.045,00	-	-	24.540
9	Manteiga extra sem sal 200g	pote	8.400	700,00	18.000	1.500	26.400
10	Queijo muçarela fatiado	kg	9.870	822,50	9.120	760,00	18.990
11	Queijo muçarela sem lactose fatiado	kg	-	-	210	17,50	210



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

12	Presunto cozido sem capa de gordura fatiado	kg	9.870	822,50	-	-	9.870
----	---	----	-------	--------	---	---	-------

## 9. DAS ESPECIFICAÇÕES

Item	Quant	Unid	Especificações
1	364.020	und	<p><b>PÃO TIPO BISNAGUINHA – 20g</b></p> <p>Pão do tipo bisnaguinha com peso médio de 20 (vinte) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e fermento. <b>O produto não deverá conter na lista de ingredientes mistura para preparo de pão, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos.</b> Deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos.</p> <p>A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá conter no mínimo de 3 até 5 dias de validade. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC n°711/2022.</p>
2	210.000	und	<p><b>PÃO TIPO BISNAGUINHA INTEGRAL – 20g</b></p> <p>Pão do tipo bisnaguinha com peso médio de 20 (vinte) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou grãos integrais, sal, fermento. <b>O produto não deverá conter na lista de ingredientes mistura para preparo de pão, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos.</b> Deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos.</p> <p>A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá conter no mínimo de 3 até 5 dias de validade. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC n°711/2022.</p>
3	511.860	und	<p><b>PÃO TIPO HOT DOG – 50g</b></p> <p>Pão do tipo <i>hot dog</i> com peso médio de 50 (cinquenta) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos.</p> <p>A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No</p>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

**Pregão Eletrônico**

São Carlos, Capital da Tecnologia

			<p>momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 08 (oito) dias de validade e no máximo 12 (doze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC n°711/2022.</p> <p><b>Para os Restaurantes Populares - Cozinha Piloto a entrega será diária no horário das 09hr às 11hr do dia posterior ao pedido encaminhado pelo departamento.</b></p>
4	115.920	und	<p><b>PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL – 50g</b></p> <p>Pão do tipo <i>hot dog</i> com peso médio de 50 (cinquenta) gramas cada unidade, deverá conter basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral e/ou grãos integrais, açúcar, sal e fermento. O produto deverá estar isento de sujidades e bolores, apresentando-se macio, com sabor e odor característicos.</p> <p>A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico contendo de 10 a 20 unidades do produto, devidamente lacrados, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 08 (oito) dias de validade e no máximo 12 (doze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC n°711/2022.</p>
5	41.640	kg	<p><b>PÃO DE FORMA FATIADO</b></p> <p>O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento.</p> <p>A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC n°711/2022.</p>
6	12.060	kg	<p><b>PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO</b></p> <p>O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25 g.</p> <p>Deverá conter no mínimo farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 300g a 500 g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente no momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10</p>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

**Pregão Eletrônico**

São Carlos, Capital da Tecnologia

			(dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC nº711/2022.
7	15.420	kg	<b>MINI BOLO CASEIRO SEM RECHEIO (DIVERSOS SABORES: ABACAXI, BAUNILHA, CHOCOLATE, COCO, FUBÁ E LARANJA)</b> Produto pronto para consumo e deverá conter basicamente os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, fermento, aroma e ou essência idêntico ao natural (diversos sabores), outros aditivos alimentares permitidos pela legislação vigente e apresentando sabor, odor e textura característicos, isento de sujidades e bolores. Poderá conter outros ingredientes desde que não descaracterize o produto. Deverão ser embalados individualmente em material próprio para alimentos e cada unidade conter o peso aproximado de 40 gramas. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 05 (cinco) dias de validade e no máximo 8 (oito) dias de fabricação. Na embalagem deverá conter as informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente.
8	24.540	kg	<b>PÃO FRANCÊS</b> Os pães deverão ter peso unitário aproximado de 50g e conter basicamente em sua composição: farinha de trigo, fermento, água e sal, apresentando sabor, odor e textura característicos, isento de sujidades e bolores. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente, e RDC nº711/2022. <b>Para os Restaurantes Populares a entrega será diária</b> , assim como o pedido que será encaminhado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - Departamento de Abastecimento/Restaurantes Populares. As entregas de pães franceses serão realizadas à 01hr da manhã do dia subsequente ao pedido encaminhado pelo departamento na Cozinha Piloto. Deverão ser transportados em caixas do tipo monobloco própria para alimentos com tampa, de uso exclusivo para este produto, sendo que as caixas devem ser em número suficiente para funcionar o “sistema leva e traz” (as caixas ficam na entrega com o produto e no mesmo dia deverão ser retiradas as caixas vazias do dia anterior), devendo estar limpas e higienizadas e ser transportados em veículos apropriados. No momento da entrega as caixas deverão ser cuidadosamente deslocadas de maneira que não haja contato direto com o chão, para evitar qualquer tipo de contaminação, por se tratar de produto pronto para consumo.
9	26.400	pote	<b>MANTEIGA EXTRA SEM SAL 200g</b> 1 – Composição: Manteiga extra ou de primeira qualidade, sem sal, obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem do creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

			<p>tecnologicamente adequados, composta exclusivamente de gordura láctea. Ingrediente obrigatório: creme de leite.</p> <p>2 – Características Físico-química:</p> <p><b>-Gordura Trans 0%</b></p> <p>-Matéria gorda (%m/m): Min. 82</p> <p>-Umidade (%m/m): Máx.16</p> <p>-Extrato seco desengordurado (%m/m): Máx. 2</p> <p>-Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda): Máx. 3</p> <p>-Índice de peróxido (meq. de peróxido/kg mat. gorda.): Máx.</p> <p>3 – Embalagem:</p> <p>Primária: embalagem plástica <b>contendo 200g de produto</b>. Secundária: caixa reforçada, lacradas, que suporte as condições de transporte, distribuição e armazenamento, de acordo com os padrões do fabricante.</p> <p>4 – Rotulagem:</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>5 – Prazo de validade:</p> <p>No mínimo 04 a 05 meses a partir da data de fabricação. Na entrega, não serão aceitos produtos com a data de validade inferior a 03 meses.</p> <p>6- Transporte:</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (0°C a +10°C).</p>
10	18.990	kg	<p><b>QUEIJO MUÇARELA FATIADO</b></p> <p>Produto elaborado basicamente com leite pasteurizado (ou outro tratamento térmico equivalente), coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio (sal), apresentando textura, cor, sabor e odor característicos.</p> <p>O produto deverá ser fatiado, e cada fatia com peso médio de 25 (vinte e cinco) gramas, separados em pacotes de sacos plásticos atóxicos com até 1 (um) quilo do produto, com etiqueta contendo informações sobre a data de manipulação, data de validade, marca e lote do produto. O prazo de validade deverá ser de no máximo de 07 (sete) dias a partir da data da entrega.</p> <p>De acordo com a legislação vigente e suas alterações (Portaria MAPA n° 364, de 04/09/1997) o produto deverá apresentar os seguintes requisitos físico-químicos:</p> <p>- Umidade g/100g: máximo 60;</p> <p>- Matéria Gorda ou Extrato Seco g/100g: mínimo de 35.</p> <p>- <b>Gordura Trans 0%</b></p> <p>12°C.</p> <p><b>Para o ponto a ponto nas unidades escolares e filantrópicas</b> o produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (4°C a 10°C).</p> <p>Para os Restaurantes Populares a <b>entrega será diária</b> conforme pedido encaminhado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento- Departamento de Abastecimento e o horário de entrega será das 09hr às 11hr do dia posterior ao pedido encaminhado pelo departamento na Cozinha Piloto. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado (4°C a 10°C).</p>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

11	210	kg	<p><b>QUEIJO MUÇARELA SEM LACTOSE</b></p> <p>Produto elaborado com leite integral pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo.</p> <p>O produto deverá ser fatiado, e cada fatia com peso médio de 25 (vinte e cinco) gramas, separados em pacotes de sacos plásticos atóxicos com até 1 (um) quilo do produto, com etiqueta contendo informações sobre a data de manipulação, data de validade, marca e lote do produto. O prazo de validade deverá ser de no máximo de 07 (sete) dias a partir da data da entrega.</p> <p>De acordo com a legislação vigente e suas alterações (Portaria MAPA n° 364, de 04/09/1997) o produto deverá apresentar os seguintes requisitos físico-químicos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Umidade g/100g: máximo 60;</li><li>- Matéria Gorda ou Extrato Seco g/100g: mínimo de 35.</li><li>- Gordura Trans 0%</li></ul> <p>12°C.</p> <p><b>Para o ponto a ponto nas unidades escolares e filantrópicas</b> o produto deverá ser transportado em veículo refrigerado (4°C a 10°C).</p>
12	9.870	kg	<p><b>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA FATIADO</b></p> <p>Produto composto basicamente de carne suína (pernil), Sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura, podendo ter como ingredientes opcionais proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias, apresentando textura, cor, sabor e odor característicos. Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada de 2,0% (máx.).</p> <p>O produto deverá ser fatiado, e cada fatia com peso médio de 25 (vinte e cinco) gramas, separados em pacotes de sacos plásticos atóxicos <b>a vácuo</b>, com até 1(um) quilo do produto, com etiqueta contendo informações sobre a data de manipulação, data de validade, marca e lote do produto. O prazo de validade deverá ser de no máximo de 07 (sete) dias a partir da data da entrega.</p> <p>De acordo com a legislação vigente e suas alterações (Instrução Normativa MAPA n° 20, de 31/07/2000) o produto deverá apresentar os seguintes requisitos físico-químicos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Relação Umidade/Proteína (Máx.): 5,35;</li><li>- Proteína % (Mín.): 14;</li><li>- Carboidratos % (Máx.): 2.</li></ul> <p>Para os Restaurantes Populares a <b>entrega será diária</b> conforme pedido encaminhado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento- Departamento de Abastecimento e o horário de entrega será das 09hr às 11hr do dia posterior ao pedido encaminhado pelo departamento na Cozinha Piloto. O produto deverá ser transportado e entregue em veículo refrigerado (4°C a 10°C).</p>

## 10. DA RELAÇÃO DE UNIDADES ATENDIDAS

Região 1			
Unidade	Endereço	Bairro	Cidade



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

**Pregão Eletrônico**

São Carlos, Capital da Tecnologia

1	Austero Mangerona ( EMEJA)	Rua Sete de Setembro, 1767	Centro	São Carlos - SP
2	Creche Anita Costa	Rua Conde Do Pinhal, 1549	Centro	São Carlos - SP
3	CEMEI Cecília Rodrigues	Rua Delfino Martins Camargo Penteadado, 100	Jardim São Carlos	São Carlos - SP
4	Creche Aracy Pereira Lopes	Rua Ananias Evangelista De Toledo, 408	Vila Prado	São Carlos - SP
5	CEMEI Carmelita R. Ramalho	Av. Sallum, 685	Vila Prado	São Carlos - SP
6	CEMEI Ruth Bloen Souto	Rua Bispo Cesar Dacorso Filho, 360	Vila Carmem	São Carlos - SP
7	Projeto Anjo Guarda (Cáritas)	Rua Pedro Raimundo, 80	Vila Carmen	São Carlos - SP
8	EMEB Maria Ermantina C. Tarpani	Rua João Pedrino, 100	Dr. Romeu Santini	São Carlos - SP
9	CEMEI Osmar de Martini	Rua Dr. João Sabino, 857	Boa Vista	São Carlos - SP
10	CEJA - C. de Ed. de Jovens e Adultos	Rua Batista Laura Riceti, 45	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
11	EMEB Carmine Botta	Rua Philomena Fauvel, 261	Boa Vista II	São Carlos - SP
12	CEMEI Benedicta Sthal Sodré	Rua Antonio Martinez Carrera, 1683	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
13	CRECHE Nosso Lar	Rua Helv�deo Gouveia, 186	Boa Vista	São Carlos - SP
14	CEMEI João Paulo II	Rua Ceará, 600	Pacaembu	São Carlos - SP
15	CEMEI Victório Rebucci	Rua Ceará, 600	Pacaembú	São Carlos - SP
16	EMEB Janete M. Martinelli Lia	Rua Paraná, 700	Pacaembu	São Carlos - SP
17	Madre Cabrini	Avenida Paulo VI, s/ n�	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
18	Cemear	Avenida Maranhão, 35	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
19	CEMEI Terezinha R. Massei	Rua Julio Rizzo, 755	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
20	CEMEI D�rio Rodrigues	Rua Regit Arab - 267	Cidade Aracy	São Carlos - SP
21	EMEB Afonso Fioca Vitali (CAIC)	Rua Regit Arab, 267	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
22	CEMEI Maria Alice Vaz de Macedo	Rua Hilário Martins Dias, S/N�	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
23	CEMEI Enedina M. Blanco (Casa Azul)	Rua 81, 444	Aracy II	São Carlos - SP
24	EMEB Artur Natalino Deriggi	Rua José Francisco Bicaletto, 13	Aracy II	São Carlos - SP



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

25	CEMEI Maria Consuelo Brandão Tolentino	Rua Reinaldo Pizani, 400	Antenor Garcia	São Carlos - SP
26	CEMEI José de Campos	Rua Reinaldo Pisani, 40	Cidade Aracy	São Carlos - SP
27	Obras Sociais Francisco Thiesen	Rua Bruno Pauka, 100	Antenor Garcia	São Carlos - SP
28	CRECHE Casa da Infância Estrela Manhã	Rua Isak Folgen, 385	Antenor Garcia	São Carlos - SP
29	CEMEI Renato Jensen	Rua Deputado Antonio Donato, 580	Jardim Zavaglia	São Carlos - SP
30	Cemei Carminda N. C. Ferreira	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
31	EMEB Ulysses Ferreira Pícolo	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
32	CEMEI Olívia de Carvalho	Rua Regit Arab, 1100	Cidade Aracy	São Carlos - SP
33	CEMEI Flávio Ciaco	Avenida Regit Arab, s/nº	Cidade Aracy	São Carlos - SP
34	CEMEI Benedito Ap. da Silva (Casa Rosa)	Rua Maria Das Graças Custódio, 126	Cidade Aracy	São Carlos - SP
35	CEMEI Regina Ap. L. Melchiades	Av. Pedro Neo, s/nº	Parque Novo Mundo	São Carlos - SP
36	CEMEI João Muniz	Rua Alderico Vieira Perdigão, 950	Jdm. Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
37	CEMEI Octávio de Moura	Rua Francisco Marigo, 940	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
38	Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares	Rua Julião José dos Santos, nº 7	Vila Isabel	São Carlos - SP
<b>Região 2</b>				
	<b>Unidade</b>	<b>Endereço</b>	<b>Bairro</b>	<b>Cidade</b>
39	CEMEI João Jorge Marmorato	Rua Santa Gertrudes, 475	Vila Isabel	São Carlos - SP
40	CRECHE Divina Providência	Rua Pe. Joaquim Cipriano De Camargo, 67	Vila Isabel	São Carlos - SP
41	CEMEI Bruno Panhoca	Rua Vicente Pelicano, 740	Azulville	São Carlos - SP
42	CEMEI João Batista Paino	Rua Aristides De Santi, 187	Azulville	São Carlos - SP
43	CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz	Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675	Vila Monteiro	São Carlos - SP
44	CEMEI Cônego Manoel Tobias	Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551	Vila Nery	São Carlos - SP
45	CEMEI Dom Ruy Serra	Rua Marechal Deodoro, 3795	Vila Nery	São Carlos - SP
46	Salesianos	Rua Padre Teixeira, 3649	Vila Nery	São Carlos - SP



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

47	CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém	Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311	Vila Nary	São Carlos - SP
48	ASPE (DOURADINHO)	Rua Vinicius E. L. Micelli,45	Douradinho	São Carlos - SP
49	CEMEI Bento Prado de Almeida	Rua Francisco Dirce Barbosa s/n	Parque Residencial Douradinho	São Carlos - SP
50	EMEB Antonio Stella Moruzzi	Rua Teotônio Vilela, 501	Jardim Tangará	São Carlos - SP
51	ACORDE e (EJA)	Rua Victório Bonucci, 1385	Jardim Tangará	São Carlos - SP
52	CEMEI Antonio Lourdes Rondon	Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133)	Maria Stella Fagá	São Carlos - SP
53	CEMEI Paulo Freire	Rua Paulo de Carvalho, 71	Residencial Itamarati	São Carlos - SP
54	Salesianos / D. Luciano SC 8	Rua Comendador Oscar Ferreira, 300	São Carlos VIII	São Carlos - SP
55	CEMEI Antonio Cotrim	Rua José Tiberti, s/n	Jardim Monique	São Carlos - SP
56	CEMEI Marli de Fátima Alves	Rua Bento Da Silva Cesar,101	Santa Maria II	São Carlos - SP
57	CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira	Rua Antonio Spaziani, 243	Jacobucci	São Carlos - SP
58	CEMEI Pedro Pucci	Rua Antonio Spaziani, 375	Jacobucci	São Carlos - SP
59	CEMEI Helena Dornfeld	Rua Estados Unidos, 1181	Vila São José	São Carlos - SP
60	Creche Casa do Caminho - MEMEI	Rua Costa Do Sol, 450	Tijuco Preto	São Carlos - SP
61	CEMEI Julien Fauvel	Rua Antonio Blanco, 555	Costa Do Sol	São Carlos - SP
62	APAE	Av. Prof. Luis Augusto De Oliveira,465	Vila Celina	São Carlos - SP
63	CEMEI Maria Luiza Perez	Rua Irmã Hilária Maria São Luiz, 52	Jd. Paulistano	São Carlos - SP
64	CEMEI Juliana Maria Ciarrochi Perez	Rua Rio Grande, 230	Jockey Club	São Carlos - SP
65	EMEB Dalila Galli	Rua Rio Araguaia, 840	Jockey Club	São Carlos - SP
66	CEMEI Ida Vinciguerra	Rua Rio Araguaia, 860	Jockey Club	São Carlos - SP
67	CEMEI Nilson Ap. Gonçalves	Rua Vereador Antonio de Paula Franco, 150	Jardim Embaré	São Carlos - SP
68	EMEB Dr. Alcyr Afonso Leopoldino	Rua Nicolau Chicrala, s/nº	Jardim Araucária	São Carlos - SP
69	CEMEI Vicente Botta	Rua Otto Werner Rosel, S/N	Santa Felícia	São Carlos - SP
70	CEMEI Amélia Meirelles Botta	Rua Péricles Soares, Nº 160	Conjunto Habitacional São Carlos II	São Carlos - SP
71	CEMEI Vicente P. R. Keppe	Rua Miguel Fucci, 50	Santa Felícia	São Carlos - SP



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

72	CEMEI Homero Frei	Rua Francisco Lopes, 406	Santa Felícia	São Carlos - SP
73	CEMEI Walter Blanco	Rua Francisco Gentil De Guzzi, 135	Santa Felícia	São Carlos - SP
74	EMEB Angelina D. de Melo	Rua José Ferreira, S/Nº	Santa Felícia	São Carlos - SP
75	CEMEI Maria Lúcia Marrara	Rua Alberto Lanzoni, 270	Jd. Bandeirantes	São Carlos - SP
76	CEMEI José Marrara	Rua Abraão João, 15	Jardim Bandeirantes	São Carlos - SP
77	CEMEI Aracy Leite P. Lopes	Rua Dr. Carlos De Camargo Salles, 163	Vila Lutfala	São Carlos - SP

## COTA PRINCIPAL

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
1	1	Pão tipo bisnaguinha – 20g	und	273.015	R\$ 0,74	R\$ 202.031,10
	2	Pão tipo bisnaguinha integral – 20g	und	157.500	R\$ 0,92	R\$ 144.900,00
	3	Pão tipo hot dog – 50g	und	383.895	R\$ 1,66	R\$ 637.265,70
	4	Pão tipo hot dog integral – 50g	und	86.940	R\$ 1,72	R\$ 149.536,80
<b>Total</b>						<b>R\$ 1.133.733,60</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
2	1	Pão de forma fatiado	kg	31.230	R\$ 25,22	R\$ 787.620,60
	2	Pão de forma integral fatiado	kg	9.045	R\$ 31,63	R\$ 286.093,35
<b>Total</b>						<b>R\$ 1.073.713,95</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
3	1	Mini bolo caseiro sem recheio (Diversos sabores: abacaxi, baunilha, chocolate, coco, fubá e laranja) - 40 g	kg	11.565	R\$ 45,90	R\$ 530.833,50
<b>Total</b>						<b>R\$ 530.833,50</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
4	1	Pão francês	kg	18.405	R\$ 23,30	R\$ 428.836,50
<b>Total</b>						<b>R\$ 428.836,50</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
5	1	Manteiga extra sem sal 200g	pote	19.800	R\$ 20,26	R\$ 401.148,00
<b>Total</b>						<b>R\$ 401.148,00</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
6	1	Queijo muçarela fatiado	kg	14.243	R\$ 76,25	R\$ 1.086.028,75
	2	Queijo muçarela sem lactose fatiado	kg	158	R\$ 98,19	R\$ 15.514,02
<b>Total</b>						<b>R\$ 1.101.542,77</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
7	1	Presunto cozido sem capa de gordura fatiado	kg	7.403	R\$ 55,53	R\$ 411.088,59
<b>Total</b>						<b>R\$ 411.088,59</b>

**VALOR MÉDIO TOTAL COTA PRINCIPAL: R\$ 5.080.896,91 (cinco milhões, oitenta mil, oitocentos e noventa e seis reais e noventa e um centavos).**

## COTA RESERVADA

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
8	1	Pão tipo bisnaguinha – 20g	und	91.005	R\$ 0,74	R\$ 67.343,70
	2	Pão tipo bisnaguinha integral – 20g	und	52.500	R\$ 0,92	R\$ 48.300,00
	3	Pão tipo hot dog – 50g	und	127.965	R\$ 1,66	R\$ 212.421,90
	4	Pão tipo hot dog integral – 50g	und	28.980	R\$ 1,72	R\$ 49.845,60
<b>Total</b>						<b>R\$ 377.911,20</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
9	1	Pão de forma fatiado	kg	10.410	R\$ 25,22	R\$ 262.540,20
	2	Pão de forma integral fatiado	kg	3.015	R\$ 31,63	R\$ 95.364,45
<b>Total</b>						<b>R\$ 357.904,65</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

**Pregão Eletrônico**

São Carlos, Capital da Tecnologia

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
10	1	Mini bolo caseiro sem recheio (Diversos sabores: abacaxi, baunilha, chocolate, coco, fubá e laranja) - 40 g	kg	3.855	R\$ 45,90	R\$ 176.944,50
<b>Total</b>						<b>R\$ 176.944,50</b>

Lote	Item	Produto	Uni.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
11	1	Pão francês	kg	6.135	R\$ 23,30	R\$ 142.945,50
<b>Total</b>						<b>R\$ 142.945,50</b>

Lote	Item	Produto	Uni.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
12	1	Manteiga extra sem sal 200g	pote	6.600	R\$ 20,26	R\$ 133.716,00
<b>Total</b>						<b>R\$ 133.716,00</b>

Lote	Item	Produto	Uni.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
13	1	Queijo muçarela fatiado	kg	4.747	R\$ 76,25	R\$ 361.958,75
	2	Queijo muçarela sem lactose fatiado	kg	52	R\$ 98,19	R\$ 5.105,88
<b>Total</b>						<b>R\$ 367.064,30</b>

Lote	Item	Produto	Uni.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
14	1	Presunto cozido sem capa de gordura fatiado	kg	2.467	R\$ 55,53	R\$ 136.992,51
<b>Total</b>						<b>R\$ 136.992,51</b>

**VALOR MÉDIO TOTAL COTA RESERVADA: R\$ 1.693.478,99 (um milhão, seiscentos e noventa e três mil, quatrocentos e setenta e oito reais e noventa e nove centavos).**

**VALOR MÉDIO TOTAL DESTA LICITAÇÃO: R\$ 6.774.375,90 (seis milhões, setecentos e setenta e quatro mil, trezentos e setenta e cinco reais e noventa centavos).**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

## ANEXO VI - DOS LOTES E ORÇAMENTO BÁSICO

### COTA PRINCIPAL

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
1	1	Pão tipo bisnaguinha – 20g	und	273.015	R\$ 0,74	R\$ 202.031,10
	2	Pão tipo bisnaguinha integral – 20g	und	157.500	R\$ 0,92	R\$ 144.900,00
	3	Pão tipo hot dog – 50g	und	383.895	R\$ 1,66	R\$ 637.265,70
	4	Pão tipo hot dog integral – 50g	und	86.940	R\$ 1,72	R\$ 149.536,80
<b>Valor total do Lote 01:</b>						<b>R\$ 1.133.733,60</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
2	1	Pão de forma fatiado	kg	31.230	R\$ 25,22	R\$ 787.620,60
	2	Pão de forma integral fatiado	kg	9.045	R\$ 31,63	R\$ 286.093,35
<b>Valor total do Lote 02:</b>						<b>R\$ 1.073.713,95</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
3	1	Mini bolo caseiro sem recheio (Diversos sabores: abacaxi, baunilha, chocolate, coco, fubá e laranja) - 40 g	kg	11.565	R\$ 45,90	R\$ 530.833,50
<b>Valor total do Lote 03:</b>						<b>R\$ 530.833,50</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
4	1	Pão francês	kg	18.405	R\$ 23,30	R\$ 428.836,50
<b>Valor total do Lote 04:</b>						<b>R\$ 428.836,50</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
5	1	Manteiga extra sem sal 200g	pote	19.800	R\$ 20,26	R\$ 401.148,00
<b>Valor total do Lote 05:</b>						<b>R\$ 401.148,00</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

**Pregão Eletrônico**

São Carlos, Capital da Tecnologia

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
6	1	Queijo muçarela fatiado	kg	14.243	R\$ 76,25	R\$ 1.086.028,75
	2	Queijo muçarela sem lactose fatiado	kg	158	R\$ 98,19	R\$ 15.514,02
<b>Valor total do Lote 06:</b>						<b>R\$ 1.101.542,77</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
7	1	Presunto cozido sem capa de gordura fatiado	kg	7.403	R\$ 55,53	R\$ 411.088,59
<b>Valor total do Lote 07:</b>						<b>R\$ 411.088,59</b>

**VALOR MÉDIO TOTAL COTA PRINCIPAL: R\$ 5.080.896,91 (cinco milhões, oitenta mil, oitocentos e noventa e seis reais e noventa e um centavos).**

## COTA RESERVADA

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
8	1	Pão tipo bisnaguinha – 20g	und	91.005	R\$ 0,74	R\$ 67.343,70
	2	Pão tipo bisnaguinha integral – 20g	und	52.500	R\$ 0,92	R\$ 48.300,00
	3	Pão tipo hot dog – 50g	und	127.965	R\$ 1,66	R\$ 212.421,90
	4	Pão tipo hot dog integral – 50g	und	28.980	R\$ 1,72	R\$ 49.845,60
<b>Valor Total do Lote 08:</b>						<b>R\$ 377.911,20</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
9	1	Pão de forma fatiado	kg	10.410	R\$ 25,22	R\$ 262.540,20
	2	Pão de forma integral fatiado	kg	3.015	R\$ 31,63	R\$ 95.364,45
<b>Valor Total do Lote 09:</b>						<b>R\$ 357.904,65</b>

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
10	1	Mini bolo caseiro sem recheio (Diversos sabores: abacaxi, baunilha, chocolate, coco, fubá e laranja) - 40 g	kg	3.855	R\$ 45,90	R\$ 176.944,50
<b>Valor Total do Lote 10:</b>						<b>R\$ 176.944,50</b>



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

**Pregão Eletrônico**

São Carlos, Capital da Tecnologia

Lote	Item	Produto	Uni.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
11	1	Pão francês	kg	6.135	R\$ 23,30	R\$ 142.945,50
<b>Valor Total do Lote 11:</b>						<b>R\$ 142.945,50</b>

Lote	Item	Produto	Uni.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
12	1	Manteiga extra sem sal 200g	pote	6.600	R\$ 20,26	R\$ 133.716,00
<b>Valor Total do Lote 12:</b>						<b>R\$ 133.716,00</b>

Lote	Item	Produto	Uni.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
13	1	Queijo muçarela fatiado	kg	4.747	R\$ 76,25	R\$ 361.958,75
	2	Queijo muçarela sem lactose fatiado	kg	52	R\$ 98,19	R\$ 5.105,88
<b>Valor Total do Lote 13:</b>						<b>R\$ 367.064,30</b>

Lote	Item	Produto	Uni.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
14	1	Presunto cozido sem capa de gordura fatiado	kg	2.467	R\$ 55,53	R\$ 136.992,51
<b>Valor Total do Lote 14:</b>						<b>R\$ 136.992,51</b>

**VALOR MÉDIO TOTAL COTA RESERVADA: R\$ 1.693.478,99** (um milhão, seiscentos e noventa e três mil, quatrocentos e setenta e oito reais e noventa e nove centavos).

**VALOR MÉDIO TOTAL DESTA LICITAÇÃO: R\$ 6.774.375,90** (seis milhões, setecentos e setenta e quatro mil, trezentos e setenta e cinco reais e noventa centavos).



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## ANEXO VII – MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ORDEM DE FORNECIMENTO Nº \_\_\_\_ / 2024  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2024  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 11288/2024

**INTERESSADA:** SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_\_

EMPENHO Nº \_\_\_\_\_

EMPRESA: \_\_\_\_\_

Autorizamos o fornecimento de \_\_\_\_\_

### CONDIÇÃO DE FORNECIMENTO:

**01.** O produto não aprovado pela SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO será devolvido à empresa detentora da Ata para as necessárias substituições, com as informações que motivaram sua rejeição. É de responsabilidade da Contratada, substituir no fornecimento de qualquer produto impugnado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a partir do recebimento da impugnação.

**02.** A devolução do produto não aprovado pela SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa detentora da Ata suspenda a entrega do produto.

**03.** Os produtos serão entregues conforme discriminado no Edital, de acordo com a Ordem de Fornecimento – OF.

**04.** Os produtos serão conferidos por funcionário da SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO – SMAA no momento da entrega

**05.** O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.

**06.** Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número desta licitação e da ata de registro de preços, obrigatoriamente.

São Carlos, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO  
Prefeitura Municipal de São Carlos



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## ANEXO VIII – TERMO DE COMPROMISSO

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2024

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE PÃES, BOLINHOS, FRIOS E MANTEIGA PARA CAFÉ DA MANHÃ DOS SERVIDORES E TRABALHADORES OPERACIONAIS DA PMSC, COMO TAMBÉM PARA OS RESTAURANTES POPULARES DA SMAA, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por \_\_\_\_\_, profissão, portador do RG \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, **assume** sob as penalidades cabíveis, o presente Termo de Compromisso para prestar o serviço objeto do Pregão Eletrônico em epígrafe.

Por ser expressão da verdade, firma o presente.

São Carlos, aos \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024

Assinatura do responsável



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

## ANEXO IX – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

São Carlos, XX de XXXXXXXX de 2024

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2024**

### DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

(EMPRESA), inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, e inscrição estadual XXXXXXXXXXXX, com sede à (ENDEREÇO), neste ato representada por (NOME), profissão, portador do RG XX.XXX.XXX-X, do CPF nº XXX.XXX.XXX.-XX, vem em atenção ao edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2024, declarar que:

( ) possui pleno conhecimento do objeto ao licitado e que não constatou erros, omissões ou discrepância com relação as peças que compõem o edital.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
REPRESENTANTE DA EMPRESA CREDENCIADO



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

## ANEXO X – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 11288/2024  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2024

### INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

O MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, situado à Rua Episcopal, 1.575, Centro, inscrito no CNPJ/MF sob nº 45.358.249/0001-01 devidamente representada neste ato pelo XXXXXXXXXX, doravante denominado CONTRATANTE e a empresa XXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, situada à XXXXXXXX, nº XXX, XXXXX, XXXXX-XX, CEP XXXXX-XXX, por seu representante legal, XXXXX, portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado na XXXXXXX, nº XXX, XXXXX, XXXXXXX-XX, CEP XXXXX-XXX, acordam proceder, nos termos da Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 6 de 12 de janeiro de 2024, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e 155/2016 e do Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independentemente de transcrição, **AQUISIÇÃO DE PÃES, BOLINHOS, FRIOS E MANTEIGA PARA CAFÉ DA MANHÃ DOS SERVIDORES E TRABALHADORES OPERACIONAIS DA PMSC, COMO TAMBÉM PARA OS RESTAURANTES POPULARES DA SMAA, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, constantes nos anexos que acompanham o Edital, nas condições abaixo.

Lote	Item	Produto	Marca	Unidade	Quantidade	Média Preço Unitário	Preço Total
1							

### DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante que deixar de entregar quaisquer documentos exigidos no Edital ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta ou lance, não celebrar a Ata, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

O licitante sujeitar-se-á, ainda, às sanções administrativas de:

a) advertência;

b) multa;

c) suspensão temporária do direito de licitar com a Administração Pública Municipal, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, em especial na hipótese de descumprimento integral de uma Ordem de Fornecimento ou descumprimento parcial de mais de uma Ordem de Fornecimento;

d) declaração de inidoneidade;

As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa, sem prejuízo da rescisão da Ata;

As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

Para as infrações previstas nos itens 18.1.1., 18.1.2., 18.1.3. e 18.1.4.0, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

Para as infrações previstas nos itens 18.1.5., 18.1.6., 18.1.7., 18.1.8. e 18.1.9., a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério do Município.

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

Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município, no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, a empresa licitante terá seu cadastro cancelado por igual período.

Fica a Contratada obrigada a dar cumprimento aos direitos trabalhistas previstos na legislação em vigor e em normas coletivas pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto contratado, empregados das contratadas e



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

*Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações*

**Pregão Eletrônico**

*São Carlos, Capital da Tecnologia*

---

também de quaisquer subcontratadas, e, em caso de descumprimento ficará sujeita necessariamente à denegação do contrato e retenção dos pagamentos devidos se em mora salarial (atraso no pagamento e/ou das verbas rescisórias).

Fica declarado que o preço registrado na presente Ata é válido pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da sua data de assinatura.

O pagamento devido pelo Município será efetuado em até 30 (trinta) dias após efetiva entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal/fatura devida atestada pelo setor requisitante, desde que respeitadas as obrigações previstas no item 13. Do Pagamento do presente Edital.

São Carlos, de de 2024

Contratante  
Testemunha

Adjudicatário  
Testemunha