

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 118/2020 PROCESSO Nº 14645/2020

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 151/16.

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, nº 1.575, 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, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP – que será regido pela Decreto nº 10.024 de 20/09/2019 que regulamenta o Pregão Eletrônico, pelo Decreto Municipal n.º151, de 14/07/2004, pelo Decreto Municipal n.º065, de 14/03/07 e suas alterações posteriores, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006, Lei Complementar nº 147/2014 e 155/2016 além das demais disposições legais aplicáveis com o objetivo de REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA ATENDER AS UNIDADES ESCOLARES, FILANTRÓPICAS E UNIDADES DOS RESTAURANTES POPULARES DO MUNICIPIO, 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, opção Licitações, ou diretamente em www.licitacoes-e.com.br.

LIMITE DE RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS: Até às 08h00min. do dia 08/01/2021.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 09h30min. do dia 08/01/2021.

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

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 - TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO V - DOS LOTES E ORÇAMENTO BÁSICO;

ANEXO VI - MINUTAS DE ORDEM DE FORNECIMENTO;

ANEXO VII – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste Pregão Eletrônico é o REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA ATENDER AS UNIDADES ESCOLARES, FILANTRÓPICAS E UNIDADES DOS RESTAURANTES POPULARES DO MUNICIPIO, conforme especificações deste instrumento convocatório e seus anexos.

2. DO PROCEDIMENTO

- **2.1.** O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da <u>INTERNET</u>, 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.
- **2.3.** Os trabalhos serão conduzidos por servidor do Departamento de Procedimentos Licitatórios 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.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

- 3.2. Estarão impedidos de participar da presente licitação:
- **3.2.1.** Os interessados suspensos do direito de licitar com a Administração Municipal de São Carlos ou na esfera Estadual ou Federal no âmbito nacional, cujo conceito abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela instituída ou mantida, no prazo e nas condições do impedimento;
- **3.2.2.** Os interessados que tenham sido declarados inidôneos pela Administração Municipal, Estadual ou Federal, o que abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela instituída e mantida, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja reabilitado perante a autoridade que aplicou a penalidade;
- 3.2.3. Os interessados que estiverem em regime de falência, dissolução, liquidação ou concurso de credores;
- 3.2.4. Empresas em forma de consórcio;
- **3.2.5.** 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;
- 3.2.6. Aquele que for servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

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.
- **4.3.** 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.
- **4.4.** 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.
- **4.5.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo 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.
- **4.6.** O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- **4.7.** 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 data e horário limite estabelecidos.
- **4.8.** O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- **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. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES NO SISTEMA ELETRÔNICO

- **5.1.** Os licitantes deverão encaminhar exclusivamente via sistema os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos no preambulo deste edital para abertura da sessão pública.
- **5.1.1.** As propostas serão recebidas e abertas no horário estabelecido, momento em que ocorre a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar sua aceitabilidade.
- **5.1.2.** 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/documentos/FORNECEDORARQUIVO.pdf;
- **5.1.3.** O nome do arquivo deverá conter no máximo até 30 caracteres, sem acentos, pontuações ou caracteres especiais, pois, caso contrário, não poderão ser visualizados. 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 "oferecer 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 apresentar sua proposta e a **marca dos produtos**, **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO**, no site "www.licitacoes-e.com.br" considerando o MENOR PREÇO POR LOTE.
- **5.3.1. Serão desclassificadas** propostas que apresentarem dados ou informações que permitam a identificação do licitante na disputa eletrônica, mesmo que estas constem de qualquer anexo por ele inserido no sistema.
- 5.3.2. Serão desclassificadas as propostas cuja descrição e/ou outras informações divergirem do solicitado para o item / lote.
- 5.3.3. Serão desclassificadas as propostas que contenham valor maior que o máximo estimado para o lote.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

- **5.4.** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor através do sistema.
- 5.4.1. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- **5.5.** Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.
- **5.6.** 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.
- **5.6.1.** 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.
- 5.7. A etapa de lances da sessão pública será pelo modo de disputa aberto, conforme estabelecido no preambulo deste edital.
- **5.7.1.** 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.
- **5.7.2.** 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.
- 5.7.2.1. Lances intermediários são aqueles que não cobrem a melhor oferta, disputando as demais colocações do pregão.
- **5.7.3.** Caso não haja novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- **5.7.3.1.** Poderá haver reinicio da etapa de envio de lances, mediante justificativa, quando a sessão pública foi encerrada sem as prorrogações automáticas pelo sistema, em prol da consecução do melhor preço.
- **5.8.** 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 n° 123/06.
- **5.9.** Para os fins do item 5.8, 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.
- **5.10.** Não se aplicará a regra da preferência prevista pelo item 5.8, 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.
- 5.11. Quando aplicável a divisão de cotas, se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. No envio da proposta readequada, juntamente com a documentação de habilitação, deverá constar desta, os menores preços ofertados, inclusive os da cota reservada, se for o caso, sendo as condições idênticas para ambas as cotas, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO.
- **5.12.** Os lotes da cota reservada que forem declarados desertos ou fracassados serão integrados aos lotes originais e oferecidos aos respectivos licitantes vencedores, nas mesmas condições ofertadas por estes na segunda fase do Pregão, exceto se destinados à participação exclusiva, não fazendo parte dos lotes destinados a ampla participação.
- **5.12.1.** Diante de sua recusa, esta será oferecida aos licitantes remanescentes de acordo com a ordem de classificação, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- **5.13.** Ocorrendo o empate de que trata o subitem 5.8, sem que se configure a situação descrita no subitem 5.9, 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.
- **5.14.** Não envio de lances após o inicio da fase competitiva, remanescendo somente as propostas iniciais, os critérios de desempate serão aplicados da seguinte forma:
- a) observância dos critérios de desempate previstos no item 5.8;
- b) persistindo o empate, haverá sorteio pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas. Isso se deve ao fato de não haver ordem de classificação das proposta, tendo em vista que podem ser retiradas ou substituídas até o momento da abertura da sessão pública.
- **5.15.** 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.
- **5.16.** Se a ME ou EPP com melhor colocação no certame não ofertar lance inferior àquele que inicialmente era o melhor classificado, as ME e EPP remanescentes, que porventura estejam dentro da faixa de empate prevista pelo subitem 5.12, serão convocadas, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito de preferência.

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 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:



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

- 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, 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**.
- 6.1.4. Não serão admitidos <u>valores unitários ou totais</u> acima dos apresentados na Planilha de Orçamento Estimativo, bem como quaisquer valores superiores aos informados na proposta eletrônica.
- **6.1.5.** Verificar no **TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO IV)** quanto à amostra/catálogo descritivo, <u>local de entrega dos mesmos</u>, documentos a serem entregues com as amostras, quando aplicável, além das demais informações nele contidas.
- 6.2. O prazo de validade da proposta é de, no mínimo, 90 (noventa) 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 reieitadas as propostas que:
- 6.6.1. Forem incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado:
- **6.6.2.** Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.
- **6.7.** O Município é considerado consumidor final, sendo que o licitante deverá obedecer ao fixado no artigo 155, § 2°, VII, b, da Constituição Federal de 1988.
- **6.8.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, quando:
- a) Confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;
- b) A comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- c) Garantido o cumprimento dos contratos ou pedidos de fornecimento já emitidos.
- **6.9.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- **6.10.** A Equipe recomenda aos Licitantes que façam constar de suas propostas nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar a Ata de Registro de Preços 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.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

8. DA HABILITAÇÃO

- **8.1.** Como descrito no item **5.1.**, os documentos de habilitação deverão ser apresentados no momento da inserção da proposta no sistema em campo próprio.
- **8.1.1.** Os documentos de habilitação serão enviados no menu de opções do lote, opção "incluir anexo do lote". Será exibida mensagem de alerta para inclusão dos referidos documentos, de acordo com o Decreto 10.024/19.
- **8.2.** Se o licitante desatender as exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade conforme a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital
- 8.3. Para fins de habilitação, deverão ser apresentados os seguintes documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista:
- 8.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ).
- **8.3.2.** 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.
- **8.3.3.** 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:
- **8.3.3.1.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos <u>ou</u> 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;
- **8.3.3.1.1.** 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.
- **8.3.3.1.2.** 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.
- **8.3.3.2.** Certidão Negativa <u>ou</u> Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda;
- **8.3.3.3.** 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, ou equivalente, de acordo com a legislação fiscal de cada Estado.
- **8.3.4.** 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.)
- **8.3.5.** 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.
- **8.3.6.** 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.
- **8.3.7.** 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.
- **8.3.8.** 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.
- **8.3.8.1.** O prazo assegurado no subitem **8.3.8** terá como termo inicial o momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.
- **8.3.8.2.** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem **8.3.8.** implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas previstas no <u>artigo 81, da Lei Federal nº 8.666/93,</u> sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação.
- **8.4.** O documento a ser apresentado relativo à **habilitação jurídica** será o seguinte:
- **8.4.1.** 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;
- 8.5. Os documentos a serem apresentados para habilitação relativos à qualificação técnica serão os seguintes:
- **8.5.1.** Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devendo necessariamente estar em nome da licitante.
- **8.5.1.1.** No Atestado deverão constar, no mínimo, as seguintes especificações: dados completos do fornecedor do atestado (Razão Social, CNPJ, Atividade principal, endereço e telefone, nome legível e cargo de quem assinou o atestado), e ainda Atividade desenvolvida pela empresa proponente.
- **8.5.2.** Declaração de Idoneidade, conforme modelo do Anexo I, que deverá ser preenchido com os dados da empresa nos locais indicados em itálico.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

- 8.6. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira será composta pelos seguintes documentos:
- **8.6.1.** Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, 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. O mesmo se aplica as empresas que mantém escrituração digital, devendo apresentar, além dos itens mencionados, o recibo de entrega no SPED (Sistema Público de Escrituração Digital), com a respectiva chave de autenticação.
- **8.6.1.1.** 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.
- **8.6.1.2.** 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.
- **8.6.1.3.** A única exceção permitida ao item **8.6.1.1** 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.
- **8.6.2.** Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.
- **8.6.2.1.** 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
- **8.7.** 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.
- **8.8.** Caso a empresa arrematante não comprove sua habilitação será convocado o próximo licitante na ordem de classificação, sendo este notificado por *e-mail* e/ou via licitações-e 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.
- 8.8.1. É de inteira responsabilidade do licitante o cadastro de seus dados no www.licitacoes-e.com.br, inclusive o e-mail que será exclusivamente utilizado para encaminharmos notificações de convocação para os lotes do pregão em questão. 8.8.1.1. Não sendo 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 www.licitacoes-e.com.br.
- **8.9.** 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.
- **8.10.** 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.
- **8.11.** 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 60 (sessenta) dias da data de emissão.
- **8.12.** Os documentos apresentados para habilitação são definitivos, não sendo admissível substituição ou posterior inclusão de documentos, com exceção do disposto no subitem **8.3.8.**

9. DO VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO

9.1. O valor máximo fixado para o presente registro de preço é de R\$ 3.658.360,93 (Três milhões, seiscentos e cinquenta e oito mil, trezentos e sessenta reais e noventa e três centavos)

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

- **10.1.** Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.
- **10.1.1.** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de **dois dias úteis**, contado da data de recebimento da impugnação.
- 10.1.2. Poderá ser concedido efeito suspensivo à impugnação, devidamente justificada pelo Pregoeiro nos autos.
- 10.1.3. Deferida a impugnação do ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.
- **10.2.** Ao final da sessão pública e <u>declarado o vencedor</u>, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões imediatamente, sendo-lhe facultado juntar



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente. Considerar-se-á o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para a expressão imediatamente.

- **10.2.1.** Os recursos deverão ser protocolados por meio eletrônico através do e-mail: *licitacao@saocarlos.sp.gov.br*, ou perante o Departamento de Procedimentos Licitatórios Seção de Licitações, situada na Rua Episcopal, n.º 1575, 3º andar, Centro, São Carlos, SP, CEP 13.560-570, no horário de expediente normal, ou seja, das 8h00min às 18h00min.
- **10.2.2.** As razões de recurso ficarão à disposição dos interessados durante os prazos referidos no item **10.2** no Departamento de Procedimentos Licitatórios Seção de Licitações e no portal desta Administração, bem como no sistema licitações-e.
- **10.3.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação pelo Pregoeiro ao vencedor do certame.
- **10.4.** Os recursos contra decisões do Pregoeiro referente a habilitação ou inabilitação do licitante e julgamento das propostas terão efeito suspensivo e seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **10.6.** Havendo recurso, a autoridade competente apreciará os mesmos e, caso não reconsidere sua posição, caberá à autoridade máxima competente, o Prefeito Municipal, a decisão em grau final.
- 10.6.1. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento mediante publicação na imprensa oficial.
- **10.7.** Não serão conhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.
- 10.8. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias <u>úteis</u> anteriores à data fixada para abertura da sessão pública (ou seja, exclui-se a data do certame), exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no edital.
- **10.8.1.** O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- **10.8.2.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e possuem feito vinculatório aos participantes e a Administração.

11. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

- **11.1.** 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 49 da Lei Federal n ° 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- **11.2.** 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.

12. DO PAGAMENTO

- **12.1.** 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.
- **12.2.** O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

08.03.08.244.2010.2.030.3.3.90.30.01.1100000 - FICHA: 082 - TESOURO MUNICIPAL 08.03.08.244.2011.2.029.3.3.90.30.05.1100000 - FICHA: 083 - RECURSO FEDERAL 08.03.08.244.2011.2.029.3.3.90.30.01.1100000 - FICHA: 084 - TESOURO MUNICIPAL

14. DO REGISTRO E ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 14.1. Homologado o procedimento, será outorgado o seu objeto à proposta de MENOR PREÇO POR LOTE.
- **14.2.** O Município de São Carlos convocará o adjudicatário classificado em primeiro lugar para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, assinar a Ata de Registro de Preços, cuja minuta integra este Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, após o que, não comparecendo será considerada desclassificada e punida com multa prescrita no subitem **17.1.**, sendo convocadas a seguir as demais, na mesma ordem de classificação.
- **14.3.** Os licitantes convocados terão o mesmo prazo estabelecido no item 14.2. para assinar a Ata de Registro de Preços com o saldo do quantitativo e o período remanescente da Ata anterior.
- 14.4. O detentor da Ata não se eximirá das penalidades correspondentes, na hipótese de inexecução dos serviços.
- **14.5.** A existência do preço registrado não obriga o Município de São Carlos a firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.
- **14.6.** Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro dos Preços as situações referidas no artigo 12 do Decreto Municipal nº 065/2007.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

- **14.7.** Se, dentro do prazo, o convocado não assinar a Ata, a Administração convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo, em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro colocado, inclusive quanto ao preço, ou então, revogará a licitação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no item **17** deste Edital.
- **14.8.** A ata de registro de preços terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses.
- **14.9.** O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo do serviço ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, conforme dispõe o artigo 11 do Decreto Municipal n° 65/07.
- **14.10.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:
- 14.10.1. Convocar o fornecedor visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.
- **14.10.2.** Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido e serão convocados os demais fornecedores visando a igual oportunidade de negociação.
- **14.11.** Este Edital e todos os demais documentos que compõem seus anexos farão parte integrante da Ata de Registro de Preços independentemente de transcrição.
- **14.12.** A Prefeitura se reserva no direito de registrar em ata os valores das 05 (cinco) primeiras colocadas no certame.

15. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA DETENTORA DA ATA

- **15.1.** Os produtos deverão ser entregues em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos Anexos do presente Edital, sendo que, as especificações ou qualquer outro documento que integre o presente processo administrativo são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.
- **15.2.** É de responsabilidade da empresa substituir os produtos impugnados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do recebimento da impugnação.
- **15.3.** A fiscalização terá plena autoridade para suspender, por meios amigáveis ou não, o fornecimento do produto, total ou parcialmente, sempre que julgar conveniente.
- **15.4.** Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora fica obrigada a fornecer os produtos, na forma solicitada na "Ordem de Fornecimento".
- **15.5.** Os quantitativos totais são estimados e representam as previsões do Município de São Carlos durante o prazo de 12 (doze) meses.

16. ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO PARTICIPANTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- **16.1.** 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 artigo 1º, parágrafo único, inciso III, do Decreto Municipal nº. 065 de 14 de março de 2007 e suas alterações posteriores, 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.
- **16.2.** 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 no artigo 3°, §2°, do Decreto Municipal n°. 065/07, em especial:
- **16.2.1.** Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo à ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;
- **16.2.2.** Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;
- **16.3.** Fica fixado como órgão participante do Registro de Preços, conforme artigo 1º, inciso IV, do Decreto Municipal nº. 065/07 e suas alterações posteriores, a SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1. 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, falhar ou fraudar com as entregas, 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.
- 17.2. 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:
- 17.2.1. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa, sem prejuízo da rescisão contratual;



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

- 17.3. As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.
- 17.4. Ocorrendo atraso no fornecimento do produto será aplicada multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do pedido.
- **17.5.** No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado.
- **17.6.** A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério do Município.
- 17.7. Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação, exceto nos casos em que a sanção for estabelecida com base no inciso IV do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93, devidamente atualizada, onde há prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa pelo interessado, a contar da abertura de vista do respectivo processo, nos termos do artigo 87, §3º da mesma lei.
- 17.8. Da aplicação da sanção administrativa caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação do apenado.
- **17.9.** 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.
- **17.10.** No caso de ocorrência de uma ou todas as hipóteses descriminadas no subitem **17.1**, a Administração poderá contratar a licitante segundo classificada, desde que atendidas às exigências de habilitação, devendo o Pregoeiro negociar o preço ofertado a fim de que seja obtido melhor preço, observando-se o prazo recursal nos itens anteriores.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **18.1**. O proponente vencedor será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução da obrigação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.
- **18.2**. As normas disciplinadoras deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- **18.3.** É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- 18.4. Os preços propostos serão fixos e irreajustáveis.
- **18.5**. A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas descabendo, em tais casos, direito à indenização pelos licitantes.
- **18.6.** A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.
- **18.7**. A autoridade competente, para determinar a contratação, poderá revogar a licitação, mediante autorização do Sr. Prefeito Municipal, em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.
- **18.8.** Fica a Contratada obrigada a cumprir os direitos trabalhistas previstos na legislação em vigor, pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto do contrato, sob pena de suspensão temporária do direito de contratar com o Município, bem como, a retenção dos pagamentos devidos à Contratada, caso esta esteja em situação de mora salarial, conforme Termo de Ajustamento de Conduta, firmado com o Ministério Público do Trabalho, nos autos do Inquérito n° 000647.2013.15.003/7-51.
- **18.9.** Fica eleito o FORO da COMARCA DE SÃO CARLOS SP, excluindo qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar, para dirimirem-se eventuais litígios oriundos.

São Carlos, 16 de dezembro de 2020.

MÁRIO LUIZ DUARTE ANTUNES

Secretário Municipal de Fazenda

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

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. 118/2020, **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 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (catorze) anos, nos termos do artigo 7°, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- **6)** Que não está impedida de licitar com o poder público por ter sido apenada com declaração 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 2020.
Α	ssinatura	



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

ANEXO II – ANEXOS DO TCE (em atendimento à Instrução nº 01/2020) ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE:
CONTRATADO:
CONTRATO N° (DE ORIGEM):
OBJETO:ADVOGADO (S)/ N° OAB/email: (*)
ADVOGADO (5)/ N° OAB/email: (")
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 S 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 do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em
conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos
processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.
2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:
a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais
couber.
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:
CargoCEPF:
Assinatura:
(*) Equilitative Indiagray and i is constituíde informande inclusive a andersee eletrônice

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

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.

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

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:

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

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail 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.



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

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

A empresa	(razão social), inscrita no CNPJ sob o nº	, e Inscrição Estadual,
situada na	(endereço completo), neste ato representada pelo	seu (representante legal /
sócio / procurador), o(a)) Sr.(a) (nome), portador do RG e CPF	, em atenção ao edital do Processo
Licitatório supra menc	cionado, DECLARA, sob as penalidades cabíveis (art	. 299 do Código Penal), sua condição de
(declara	ar se é Microempresa <u>OU</u> Empresa de Pequeno Porte),	nos termos da Lei Complementar 123/2006,
encontrando-se legalme	ente 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 impedimen	ntos de que trata o § 4º do mesmo artigo.
	Atenciosamente,	
	,,	
		_
	RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

ANEXO IV - 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 produtos hortifrutigranjeiros para as Unidades Escolares Municipais e Filantrópicas e para os Restaurantes Populares de São Carlos - SP.

2 DA JUSTIFICATIVA

- 2.1 Para a Alimentação Escolar a quantidade especificada é resultante de um cardápio implantado nas Unidades Escolares e Filantrópicas considerando o número de alunos atendidos em cada uma das referidas Unidades, conforme média de consumo descrita no item 7 Média de consumo.
- 2.2 Para os Restaurantes Populares o cálculo é feito pelo número de refeições servidas em cada unidade dos mesmos, conforme média de consumo descrita no item 7 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 8 Especificações.

3 DAS AMOSTRAS

- 3.1 As empresas vencedoras da disputa eletrônica deverão enviar pelo menos **01 (uma)** amostra de cada produto que serão fotografados para criação de um arquivo eletrônico, o mesmo será utilizado caso haja necessidade de comparação de algum produto entregue nas Unidades com o enviado para efeito de amostra.
- 3.2 Para produtos fora de sazonalidade e que realmente não disponha de amostras, deverá ser emitido uma Declaração de Sazonalidade.
- 3.3 As amostras, junto com as documentações exigidas, serão analisadas 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.
- 3.4 As amostras e a documentação relativa às mesmas deverão ser entregues no Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento SMAA situado na Rua Julião José dos Santos, nº 7 Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow) no prazo máximo e improrrogável de **10 (dez) dias úteis** após o arremate.
- 3.5 Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra (referente subitem 43 do item 8 Especificações ovo extra grande branco).
- 3.6 Não serão aceitas amostras sem as identificações.
- 3.7 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.
- 3.8 Juntamente com as amostras deverão ser entregues:
- 3.8.1 Relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.
- 3.8.2 Cópia autenticada do título de registro do estabelecimento produtor (para produtos de origem animal Serviço de Inspeção Federal, Serviço de Inspeção Municipal) (referente subitem 43 do item 8 Especificações ovo extra grande branco).
- 3.8.3 Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da empresa vencedora, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal, ou do Distrito Federal (cópia autenticada ou original).
- 3.8.4 Cópia autenticada ou original do registro do rótulo do produto no órgão competente (referente subitem 43 do item 8 Especificações ovo extra grande branco).
- 3.8.5 Certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos, expedida por Autoridade Sanitária ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização é obrigatória a apresentação da mesma documentação.
- 3.9 Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos.

4 DA ROTULAGEM DOS PRODUTOS

- 4.1 As especificações de rotulagens são referentes ao subitem 43 do item 8 Especificações ovo extra grande branco.
- 4.2 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
- 4.3 No rótulo da embalagem primária e secundária deverá estar impressa de forma clara e indelével as seguintes informações:
- 4.3.1 Denominação de venda do produto (nome do produto e marca).
- 4.3.2 Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/dizeres "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador).
- 4.3.3 Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote.
- 4.3.4 Informação nutricional.

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

- 4.3.5 Conteúdo (peso) líquido.
- 4.3.6 Número de registro do produto no órgão competente.

5 DAS ENTREGAS

- 5.1 As entregas nas Unidades Escolares e Filantrópicas e na Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares do Município, constantes no item 9 Da Relação de Unidades Atendidas, deverão ocorrer ponto a ponto às terças-feiras conforme Ordem de Fornecimento OF emitida pelo Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento SMAA, respeitando a logística e as quantidades descritas no roteiro de entrega que será enviado juntamente com a OF.
- 5.2 As Ordens de Fornecimento OF serão enviadas pelo Departamento de Abastecimento, separadamente para as Unidades Escolares e para a Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares, na quarta-feira que antecede a semana de entrega até às 17:00.
- 5.3 Para as Unidades Escolares os veículos com os produtos deverão estar no Departamento de Abastecimento Seção de Alimentação Escolar à Rua Julião José dos Santos, nº 7 Vila Isabel (anexo ao Pavilhão da Exposhow) às terças-feiras às 07:30 horas, impreterivelmente, para conferência das mercadorias, veículos de entrega e entregadores.
- 5.4 Para a Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares as entregas serão feitas, também às terças-feiras às 07:30 horas, impreterivelmente, no setor de recebimento da mesma situado no endereço citado acima.
- 5.5 Caso necessário, devido a alguma eventualidade por parte do Departamento de Abastecimento, os dias para entrega poderão ser alterados com aviso prévio.
- 5.6 Os produtos serão conferidos no momento da entrega em todas as Unidades atendidas estabelecidas ponto a ponto.
- 5.7 Os produtos sazonais terão os pedidos priorizados na época de safra de cada um.
- 5.8 Os produtos que estiverem impróprios para o consumo, em desacordo com as exigências descritas no item 8 Das Especificações serão imediatamente devolvidos e o fornecedor deverá repor a mercadoria no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.**

6 DO TRANSPORTE

- 6.1 Os produtos deverão ser transportados em veículos fechados.
- 6.2 Os funcionários responsáveis pela entrega do produto deverão estar devidamente uniformizados e identificados, portando vestimenta adequada (calça, camisa e/ou camiseta), sapato fechado.
- 6.3 Para que não haja comprometimento do cardápio o número de veículos e funcionários deverão ser suficientes para que as entregas ocorram em todas as Unidades Escolares no mesmo dia e dentro do horário de funcionamento das mesmas, das 07:30 às 16:00.

7 DA MÉDIA DE CONSUMO

			Restaurantes Populares		Alime	lar	
Item	Produto	UND	Consumo anual	Consumo mensal	Consumo anual	Consumo mensal	Total
1	Abacaxi pérola	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
2	Banana nanica	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
3	Banana prata	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
4	Goiaba vermelha	kg	20.250	1688		0	20.250
5	Laranja pêra	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
6	Limão tahiti	kg	9.000	750	11.250	938	20.250
7	Maçã gala	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
8	Mamão formosa	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
9	Manga palmer	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
10	Manga tommy	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
11	Melância	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
12	Melão amarelo	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
13	Pêra nacional	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
14	Tangerina ponkan	kg	20.250	1688	37.500	3125	57.750
15	Abobrinha	kg	9.000	750	15.000	1250	24.000
16	Berinjela	kg	9.000	750		0	9.000
17	Chuchu	kg	9.000	750	15.000	1250	24.000
18	Milho verde sem casca	kg	12.000	1000	30.000	2500	42.000
19	Pepino caipira	kg	9.000	750		0	9.000
20	Pimentão verde	kg	9.000	750	15.000	1250	24.000
21	Quiabo	kg	9.000	750		0	9.000
22	Tomate rasteiro	kg	13.500	1125	22.500	1875	36.000



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

23	Acelga	kg	5.250	438		0	5.250
24	v		5.250	438		0	5.250
	Agrião	kg					
25	Alface crespa	kg	5.250	438		0	5.250
26	Almeirão	kg	5.250	438		0	5.250
27	Brócolis comum	kg	11.250	938	7.500	625	18.750
28	Chicória crespa	kg	5.250	438		0	5.250
29	Couve-flor	kg	11.250	938	7.500	625	18.750
30	Espinafre	kg	5.250	438		0	5.250
31	Repolho roxo	kg	5.250	438		0	5.250
32	Rúcula	kg	5.250	438		0	5.250
33	Salsa	kg	1.500	125		0	1.500
34	Vagem macarrão	kg	9.000	750	15.000	1250	24.000
35	Alho nacional "in natura"	kg	3.000	250	9.000	750	12.000
36	Batata doce	kg	9.000	750		0	9.000
37	Batata monalisa	kg	22.500	1875	25.500	2125	48.000
38	Beterraba sem folha	kg	9.000	750	7.500	625	16.500
39	Cebola amarela paulista	kg	12.000	1000	15.000	1250	27.000
40	Cenoura	kg	18.000	1500	15.000	1250	33.000
41	Mandioca	kg	9.000	750	7.500	625	16.500
42	Mandioquinha	kg	9.000	750	25.500	2125	34.500
43	Ovo extra branco grande	dz	18.000	1500	60.000	5000	78.000

8 DAS ESPECIFICAÇÕES

Item	Quant	Unid	Especificações
1	57.750	kg	Abacaxi pérola – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, com a coroa de folhas forte e brilhante, compacta e pequena em relação ao tamanho do fruto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
2	57.750	kg	Banana nanica – fruto fresco, com as pencas tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, sendo que a casca não poderá ter manchas predominantes, caracterizando processo de maturação avançado do fruto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
3	57.750	kg	Banana prata – fruto fresco de tamanho médio, sãos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações, cortes e outros tipos de defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, sendo que a casca não poderá ter manchas predominantes, caracterizando processo de maturação avançado do fruto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
4	20.250	kg	Goiaba vermelha – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
5	57.750	kg	Laranja pêra – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

			imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, sendo a casca brilhante, lisa e polida, sem marcas marrons. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
6	20.250	kg	Limão tahiti – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, sendo a casca brilhante, polida e sem marcas marrons. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
7	57.750	kg	Maçã gala – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, uniforme, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. A casca e polpa deverão estar intactas e firmes, apresentando casca sem rugas. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
8	57.750	kg	Mamão formosa – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, com a casca lisa. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
9	57.750	kg	Manga palmer – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, não podendo estar murchas e manchadas. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
10	57.750	kg	Manga tommy – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, não podendo estar murchas e manchadas. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
11	57.750	kg	Melancia – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade, polpa bem vermelha, doce, com sementes de cores variáveis. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões ou, dependendo do tamanho, à granel.
12	57.750	kg	Melão amarelo – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, sendo a casca sem manchas. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
13	57.750	kg	Pêra nacional – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
14	57.750	kg	Tangerina ponkan – fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

Abbrinha — Fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições dadequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em catasas plásticas padrões. Particular de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de meturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza de casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Chuchu — porte pequenorimédio de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza de tamantar de coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentand a adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, percentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca pelopa intactas e firmes, com casca livre de manchos. Não serã				e acondicionados em caixas plásticas padrões.
maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições de adequadas para o consumo mediato te imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fibrosaniária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casa e opoja intectas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em causas plásticas patrões. Particular o		 		·
grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições degudas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitosanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e pópa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Chuchu – porte pequenomided de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitosanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, com casca (ilvire de manchas. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Milho Verde sem Casca - in natura, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, ausência de sujuidades, parasitos e larvas. Apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitosanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Peplino calpira - fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitosanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firme. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Vaga de conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos	15	24.000	kg	maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, com casca livre de manchas. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Milho Verde sem Casca - in natura, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Peverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Pepino caipira – fruto de porte médiogrande de boa qualidade, resco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza caixas plasticas padrões. Pepino caipira – fruto de porte médiogrande de boa qualidade, resco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca inlacta e firme. Deverão estar limpos e acondicionados em caixa plásticas padrões. Quiabo – fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato le imediato. Não serão aceitos defeitos graves de nature	16	9.000	kg	grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
macios, isentas de partes pútridas, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Pepino calpira – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em caixas plásticas padrões. Pimentão verde – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para a consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando casca indacta e firme. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Quiabo – fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando casca intacta e firme. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Tomate rasteiro – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (fisicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca intacta e f	17	24.000	kg	maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, com casca livre de manchas. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
9,000 kg	18	42.000	kg	macios, isentas de partes pútridas, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
24.000 kg 25.250 kg 26.250 kg 26.250 kg 26.250 kg 26.250 kg 26.250 kg 27.250 kg 28.250 kg 29.000 kg 29.000 kg 20.000 kg 20.000 kg 20.000 kg 20.0000 kg 20.	19	9.000	kg	uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes, com casca livre de manchas. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
9.000 kg Quiabo – fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca intacta e firme. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Tomate rasteiro – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Acelga – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em "pés", em caixas plásticas padrões. Afrião – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços ou "pés", em caixas plásticas padrões. Alface crespa – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas,	20	24.000	kg	coloração (verde) uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando casca intacta e firme. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões. Acelga – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em "pés", em caixas plásticas padrões. Agrião – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços ou "pés", em caixas plásticas padrões. Alface crespa – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser por "pés", em caixas plásticas padrões. Alface crespa – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser por "pés", em caixas plásticas padrões. Almeirão – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais gen	21	9.000	kg	Quiabo – fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, com tamanho e coloração uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca intacta e firme. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em "pés", em caixas plásticas padrões. Agrião – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços ou "pés", em caixas plásticas padrões. Alface crespa – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser por "pés", em caixas plásticas padrões. Almeirão – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo	22	36.000	kg	uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
Agrião – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços ou "pés", em caixas plásticas padrões. Alface crespa – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser por "pés", em caixas plásticas padrões. Almeirão – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo	23	5.250	kg	de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em "pés", em caixas plásticas padrões.
Alface crespa – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser por "pés", em caixas plásticas padrões. Almeirão – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo	24	5.250	kg	Agrião – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços ou "pés", em caixas plásticas padrões.
Almeirão – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo	25	5.250	kg	Alface crespa – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser por "pés", em caixas plásticas padrões.
	26	5.250	kg	



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

			7
			como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços, em caixas plásticas padrões.
27	18.750	kg	Brócolis comum – "cabeça" (inflorescência) de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões, mantendo algumas folhas para proteção.
28	5.250	kg	Chicória crespa – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, descoloridas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços ou "pés", em caixas plásticas padrões.
29	18.750	kg	Couve-flor – "cabeça" (inflorescência) de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões, mantendo algumas folhas para proteção.
30	5.250	kg	Espinafre – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços, em caixas plásticas padrões.
31	5.250	kg	Repolho roxo – "cabeça" de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, com tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
32	5.250	kg	Rúcula – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços ou "pés", em caixas plásticas padrões.
33	1.500	kg	Salsa – folhas frescas, devendo apresentar espécimes vegetais genuínos e ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma e cor característicos da espécie/variedade. Deverão estar livres de defeitos graves, como doenças, folhas murchas, descoloridas, perfuradas, cortadas, secas e rachadas. Estarem sem a presença de pragas e limpas. O acondicionamento deverá ser em maços, em caixas plásticas padrões.
34	24.000	kg	Vagem macarrão – vagem de boa qualidade, fresca e firme, com tamanho e coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões
35	12.000	kg	Alho Nacional "in natura" — Réstia fresca, tendo as "cabeças" e "dentes" atingidos o grau máximo do tamanho especificado, ser procedente de espécies vegetais genuínos e sãos, ser colheita recente, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho, com os "dentes" intactos e firmes, estar livre de resíduos de fertilizantes. Deverão estar limpos e acondicionados em embalagem resistente ou tipo "redinha" de 1 a 2 kg ou em caixas plásticas padrões.
36	9.000	kg	Batata doce – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, com tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, apresentando a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
37	48.000	kg	Batata monalisa – fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, com tamanho e coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto,



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

	1		
			apresentando a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões ou sacos de ráfia.
38	16.500	kg	Beterraba sem folhas – fruto de porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, com tamanho e coloração uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões
39	27.000	kg	Cebola amarela paulista – bulbo fresco, bem protegido por folhas externas, atingido o grau máximo do tamanho especificado, ser procedente de espécies vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, estar livre de resíduos fertilizantes. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e bulbos intactos e firmes. Deverão estar acondicionadas em embalagens resistentes (sacos de ráfia) ou em caixas plásticas padrões.
40	33.000	kg	Cenoura – porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, com tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpos e acondicionados em caixas plásticas padrões.
41	16.500	kg	Mandioca – raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, com tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.
42	34.500	kg	Mandioquinha – exemplar de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar limpas e acondicionadas em caixas plásticas padrões
43	78.000	dz	Ovo Extra Grande branco – apresentar um produto limpo e sadio, sem injúrias mecânicas, principalmente rachaduras na casca, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Deverá estar acondicionado em embalagens próprias para o produto, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. As embalagens deverão estar rotuladas de acordo com a legislação sanitária vigente, contendo informações nutricionais, a data de fabricação, a data de validade, informações da empresa, número do registro no órgão competente (SIF) e registro no Mistério da Agricultura (MAPA). O prazo de validade deverá ser de no mínimo 15 dias a partir da data de entrega do produto.

9 DA RELAÇÃO DE UNIDADES ATENDIDAS

	Região 1								
	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade					
1	Austero Mangerona (EMEJA)	Rua Sete de Setembro, 1767	Centro	São Carlos - SP					
2	Casa de Acolhimento (Casa 2)	Rua 13 de Maio, 1816	Jardim São Carlos	São Carlos - SP					
3	Creche Anita Costa	Rua Conde Do Pinhal, 1549	Centro	São Carlos - SP					
4	CEMEI Cecília Rodriguês	Rua Delfino Martins Camargo Penteado, 100	Jardim São Carlos	São Carlos - SP					
5	Creche Aracy Pereira Lopes	Rua Ananias Evangelista De Toledo, 408	Vila Prado	São Carlos - SP					
6	CEMEI Carmelita R. Ramalho	Av. Sallum, 685	Vila Prado	São Carlos - SP					
7	CEMEI Ruth Bloen Souto	Rua Bispo Cesar Dacorso Filho, 360	Vila Carmem	São Carlos - SP					
8	Casa de Acolhimento (Casa 1)	Rua João de Oliveira, 206	Vila Carmem	São Carlos - SP					
9	Projeto Anjo Guarda (Cáritas)	Rua Pedro Raimundo, 80	Vila Carmen	São Carlos - SP					



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

10	EMEB Maria Ermantina C. Tarpani	Rua João Pedrino, 100	Dr. Romeu Santini	São Carlos - SP
11	CEMEI Osmar de Martini	Rua Dr. João Sabino, 857	Boa Vista	São Carlos - SP
12	CEJA - C. de Ed. de Jovens e Adultos	Rua Batista Laura Riceti, 45	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
13	EMEB Carmine Botta	Rua Philomena Fauvel, 261	Boa Vista II	São Carlos - SP
14	CEMEI Benedicta Sthal Sodré	Rua Antonio Martinez Carrera, 1683	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
15	CRECHE Nosso Lar	Rua Helvídeo Gouveia, 186	Boa Vista	São Carlos - SP
16	CEMEI João Paulo II	Rua Ceará, 600	Pacaembu	São Carlos - SP
17	CEMEI Victório Rebucci	Rua Ceará, 600	Pacaembú	São Carlos - SP
18	EMEB Janete M. Martinelli Lia	Rua Paraná, 700	Pacaembu	São Carlos - SP
19	Cemear	Avenida Maranhão, 35	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
20	CEMEI Terezinha R. Massei	Rua Julio Rizzo, 755	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
21	Madre Cabrini	Avenida Paulo VI - S/N	Cruzeiro do Sul	São Carlos - SP
22	CEMEI Dário Rodriguês	Rua Regit Arab - 267	Cidade Aracy	São Carlos - SP
23	EMEB Afonso Fioca Vitali (CAIC)	Rua Regit Arab, 267	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
24	CEMEI Maria Alice Vaz de Macedo	Rua Hilário Martins Dias, S/Nº	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
25	CEMEI Enedina M. Blanco (Casa Azul)	Rua 81, 444	Aracy II	São Carlos - SP
26	EMEB Artur Natalino Deriggi	Rua José Francisco Bicaletto, 13	Aracy II	São Carlos - SP
27	CEMEI Maria Consuelo Brandão Tolentino	Rua Reinaldo Pizani, 400	Antenor Garcia	São Carlos - SP
28	CEMEI José de Campos	Rua Reinaldo Pisani, 40	Cidade Aracy	São Carlos - SP
29	Obras Sociais Francisco Thiesen	Rua Bruno Pauka, 100	Antenor Garcia	São Carlos - SP
30	CRECHE Casa da Infância Estrela Manhã	Rua Isak Folgen, 385	Antenor Garcia	São Carlos - SP
31	Cemei Carminda N. C. Ferreira	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
32	EMEB Ulysses Ferreira Pícolo	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
33	CEMEI Olívia de Carvalho	Rua Regit Arab, 1100	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	Divisão de Alimentação Escolar	Rua Julião José dos Santos, nº 7	Vila Isabel	São Carlos - SP
39	Cozinha Piloto - Restaurantes Populares	Rua Julião José dos Santos, nº 7	Vila Isabel	São Carlos - SP

		Região 2		
	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade
40	CEMEI João Jorge Marmorato	Rua Santa Gertrudes, 475	Vila Isabel	São Carlos - SP
41	CRECHE Divina Providência	Rua Pe. Joaquim Cipriano De Camargo, 67	Vila Isabel	São Carlos - SP
42	CEMEI Bruno Panhoca	Rua Vicente Pelicano, 740	Azulville	São Carlos - SP
43	CEMEI João Batista Paino	Rua Aristides De Santi, 187	Azulville	São Carlos - SP
44	CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz	Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675	Vila Monteiro	São Carlos - SP
45	CEMEI Cônego Manoel Tobias	Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551	Vila Nery	São Carlos - SP
46	CEMEI Dom Ruy Serra	Rua Marechal Deodoro, 3795	Vila Nery	São Carlos - SP
47	Salesianos	Rua Padre Teixeira, 3649	Vila Nery	São Carlos - SP



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

48	CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém	Rua Dr. Marino Da Costa Terra,	Vila Nary	São Carlos - SP
49	ASPE (DOURADINHO)	Rua Vinicius E. L. Micelli,45	Douradinho	São Carlos - SP
50	CEMEI Bento Prado de Almeida	Rua Francisco Dirce Barbosa s/n	Parque Residencial Douradinho	São Carlos - SP
51	EMEB Antonio Stella Moruzzi	Rua Teotônio Vilela, 501	Jardim Tangará	São Carlos - SP
52	ACORDE	Rua Victório Bonucci, 1385	Jardim Tangará	São Carlos - SP
53	CEMEI Antonio Lourdes Rondon	Rua Olavo Zabotto, 105	Maria Stella Fagá	São Carlos - SP
54	CEMEI Paulo Freire	Rua Paulo de Carvalho, 71	Residencial Itamarati	São Carlos - SP
55	Salesianos / D. Luciano SC 8	Rua Comendador Oscar Ferreira, 300	São Carlos VIII	São Carlos - SP
56	CEMEI Antonio Cotrim	Rua José Tiberti, s/n	Jardim Monique	São Carlos - SP
57	CEMEI Marlí de Fátima Alves	Rua Bento Da Silva Cesar,101	Santa Maria II	São Carlos - SP
58	CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira	Rua Antonio Spaziani, 243	Jacobucci	São Carlos - SP
59	CEMEI Pedro Pucci	Rua Antonio Spaziani, 375	Jacobucci	São Carlos - SP
60	CEMEI Helena Dornfeld	Rua Estados Unidos, 1181	Vila São José	São Carlos - SP
61	Creche Casa do Caminho - MEMEI	Rua Costa Do Sol, 450	Tijuco Preto	São Carlos - SP
62	CEMEI Julien Fauvel	Rua Antonio Blanco, 555	Costa Do Sol	São Carlos - SP
63	APAE	Av. Prof. Luis Augusto De Oliveira,465	Vila Celina	São Carlos - SP
64	CEMEI Maria Luiza Perez	Rua Irmã Hilária Maria São Luiz, 52	Jd. Paulistano	São Carlos - SP
65	CEMEI Juliana Maria Ciarrochi Perez	Rua Rio Grande, 230	Jockey Club	São Carlos - SP
66	EMEB Dalila Galli	Rua Rio Araguaia, 840	Jockey Club	São Carlos - SP
67	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
69	EMEB Dr. Alcyr Afonso Leopoldino	Rua Nicolau Chicrala, s/nº	Jardim Araucária	São Carlos - SP
70	CEMEI Vicente Botta	Rua Otto Werner Rosel, S/N	Santa Felícia	São Carlos - SP
71	CEMEI Amélia Meirelles Botta	Rua Péricles Soares, Nº 160	Conjunto Habitacional São Carlos II	São Carlos - SP
72	CEMEI Vicente P. R. Keppe	Rua Miguel Fucci, 50	Santa Felícia	São Carlos - SP
73	CEMEI Homero Frei	Rua Francisco Lopes, 406	Santa Felícia	São Carlos - SP
74	CEMEI Walter Blanco	Rua Francisco Gentil De Guzzi, 135	Santa Felícia	São Carlos - SP
75	EMEB Angelina D. de Melo	Rua José Ferreira, S/Nº	Santa Felicia	São Carlos - SP
76	CEMEI Maria Lúcia Marrara	Rua Alberto Lanzoni, 270	Jd. Bandeirantes	São Carlos - SP
77	CEMEI José Marrara	Rua Abraão João, 15	Jardim Bandeirantes	São Carlos - SP
78	CEMEI Aracy Leite P. Lopes	Rua Dr. Carlos De Camargo Salles, 163	Vila Lutfala	São Carlos - SP



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

ANEXO V - DOS LOTES

COTA PRINCIPAL - DESTINADA A AMPLA CONCORRÊNCIA

Lote	Item	Material	Unid	Quantidade	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	ABACAXI PÉROLA	kg	21.656	R\$ 4,14	R\$ 89.655,84
	2	BANANA NANICA	kg	21.656	R\$ 3,21	R\$ 69.515,76
	3	BANANA PRATA	kg	21.656	R\$ 4,34	R\$ 93.987,04
	4	GOIABA VERMELHA	kg	7.594	R\$ 5,87	R\$ 44.576,78
	5	LARANJA PERA	kg	21.656	R\$ 2,70	R\$ 58.471,20
	6	LIMÃO TAHITI	kg	7.594	R\$ 5,66	R\$ 42.982,04
4	7	MAÇÃ GALA	kg	21.656	R\$ 6,48	R\$ 140.330,88
'	8	MAMÃO FORMOSA	kg	21.656	R\$ 4,66	R\$ 100.916,96
	9	MANGA PALMER	kg	21.656	R\$ 5,67	R\$ 122.789,52
	10	MANGA TOMMY	kg	21.656	R\$ 5,79	R\$ 125.388,24
	11	MELANCIA	kg	21.656	R\$ 2,81	R\$ 60.853,36
	12	MELÃO AMARELO	kg	21.656	R\$ 4,98	R\$ 107.846,88
	13	PERA NACIONAL	kg	21.656	R\$ 9,39	R\$ 203.349,84
	14	TANGERINA PONKAN	kg	21.656	R\$ 4,71	R\$ 101.999,76
						R\$ 1.362.664,10

Lote	Item	Material	Unid	Quantidade	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	ABOBRINHA	kg	9.000	R\$ 3,59	R\$ 32.310,00
	2	BERINJELA	kg	3.375	R\$ 4,41	R\$ 14.883,75
	3	СНИСНИ	kg	9.000	R\$ 3,57	R\$ 32.130,00
2	4	MILHO VERDE SEM CASCA	kg	15.750	R\$ 6,54	R\$ 103.005,00
2	5	PEPINO CAIPIRA	kg	3.375	R\$ 4,06	R\$ 13.702,50
	6	PIMENTÃO VERDE	kg	9.000	R\$ 7,39	R\$ 66.510,00
	7	QUIABO	kg	3.375	R\$ 11,04	R\$ 37.260,00
	8	TOMATE RASTEIRO	kg	13.500	R\$ 6,02	R\$ 81.270,00
						R\$ 381.071,25

Lote	Item	Material	Unid	Quantidade	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	ACELGA	kg	1.969	R\$ 3,61	R\$ 7.108,09
	2	AGRIÃO	kg	1.969	R\$ 6,95	R\$ 13.684,55
	3	ALFACE CRESPA	kg	1.969	R\$ 7,36	R\$ 14.491,84
	4	ALMEIRÃO	kg	1.969	R\$ 6,74	R\$ 13.271,06
	5	BRÓCOLIS COMUM	kg	7.031	R\$ 7,62	R\$ 53.576,22
2	6	CHICÓRIA CRESPA	kg	1.969	R\$ 7,90	R\$ 15.555,10
3	7	COUVE FLOR	kg	7.031	R\$ 8,69	R\$ 61.099,39
	8	ESPINAFRE	kg	1.969	R\$ 7,35	R\$ 14.472,15
	9	REPOLHO ROXO	kg	1.969	R\$ 4,82	R\$ 9.490,58
	10	RÚCULA	kg	1.969	R\$ 7,59	R\$ 14.944,71
	11	SALSA	kg	563	R\$ 10,81	R\$ 6.086,03
	12	VAGEM MACARRÃO	kg	9.000	R\$ 11,92	R\$ 107.280,00
	•	•	•	•		R\$ 331.059,72



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

Lote	Item	Material	Unid	Quantidade	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	ALHO NACIONAL IN NATURA	kg	4.500	R\$ 32,50	R\$ 146.250,00
	2	BATATA DOCE	kg	3.375	R\$ 3,68	R\$ 12.420,00
	3	BATATA MONALISA	kg	18.000	R\$ 4,04	R\$ 72.720,00
4	4	BETERRABA SEM FOLHA	kg	6.188	R\$ 3,73	R\$ 23.081,24
4	5	CEBOLA AMARELA NACIONAL	kg	10.125	R\$ 4,85	R\$ 49.106,25
	6	CENOURA	kg	12.375	R\$ 3,66	R\$ 45.292,50
	7	MANDIOCA	kg	6.188	R\$ 3,66	R\$ 22.648,08
	8	MANDIOQUINHA	kg	12.938	R\$ 7,73	R\$ 100.010,74
						R\$ 471.528,81

Lote	Item	Material		Unid	Quantidade	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
5	1	OVO EXTRA GRANDE	BRANCO	Dúzia	29.250	R\$ 6,75	R\$ 197.437,50
							R\$ 197.437,50

VALOR TOTAL DA COTA PRINCIPAL: R\$ 2.743.761,38(Dois milhões, setecentos e quarenta e três mil, setecentos e sessenta e um reais e trinta e oito centavos)

COTA RESERVADA - DESTINADA A EMPRESAS BENEFICIÁRIAS DA LC 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES

Lote	Item	Material	Unid	Quantidade	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	ABACAXI PÉROLA	kg	7.219	R\$ 4,14	R\$ 29.886,66
	2	BANANA NANICA	kg	7.219	R\$ 3,21	R\$ 23.172,99
	3	BANANA PRATA	kg	7.219	R\$ 4,34	R\$ 31.330,46
	4	GOIABA VERMELHA	kg	2.531	R\$ 5,87	R\$ 14.856,97
	5	LARANJA PERA	kg	7.219	R\$ 2,70	R\$ 19.491,30
	6	LIMÃO TAHITI	kg	2.531	R\$ 5,66	R\$ 14.325,46
6	7	MAÇÃ GALA	kg	7.219	R\$ 6,48	R\$ 46.779,12
0	8	MAMÃO FORMOSA	kg	7.219	R\$ 4,66	R\$ 33.640,54
	9	MANGA PALMER	kg	7.219	R\$ 5,67	R\$ 40.931,73
	10	MANGA TOMMY	kg	7.219	R\$ 5,79	R\$ 41.798,01
	11	MELANCIA	kg	7.219	R\$ 2,81	R\$ 20.285,39
	12	MELÃO AMARELO	kg	7.219	R\$ 4,98	R\$ 35.950,62
	13	PERA NACIONAL	kg	7.219	R\$ 9,39	R\$ 67.786,41
	14	TANGERINA PONKAN	kg	7.219	R\$ 4,71	R\$ 34.001,49
						R\$ 454.237,15

Lote	Item	Material	Unid	Quantidade	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	ABOBRINHA	kg	3.000	R\$ 3,59	R\$ 10.770,00
	2	BERINJELA	kg	1.125	R\$ 4,41	R\$ 4.961,25
	3	CHUCHU	kg	3.000	R\$ 3,57	R\$ 10.710,00
7	4	MILHO VERDE SEM CASCA	kg	5.250	R\$ 6,54	R\$ 34.335,00
'	5	PEPINO CAIPIRA	kg	1.125	R\$ 4,06	R\$ 4.567,50
	6	PIMENTÃO VERDE	kg	3.000	R\$ 7,39	R\$ 22.170,00
	7	QUIABO	kg	1.125	R\$ 11,04	R\$ 12.420,00
	8	TOMATE RASTEIRO	kg	4.500	R\$ 6,02	R\$ 27.090,00



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

R\$ 127.023,75

Lote	Item	Material	Unid	Quantidade	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	ACELGA	kg	656	R\$ 3,61	R\$ 2.368,16
	2	AGRIÃO	kg	656	R\$ 6,95	R\$ 4.559,20
	3	ALFACE CRESPA	kg	656	R\$ 7,36	R\$ 4.828,16
	4	ALMEIRÃO	kg	656	R\$ 6,74	R\$ 4.421,44
	5	BRÓCOLIS COMUM	kg	2.344	R\$ 7,62	R\$ 17.861,28
8	6	CHICÓRIA CRESPA	kg	656	R\$ 7,90	R\$ 5.182,40
0	7	COUVE FLOR	kg	2.344	R\$ 8,69	R\$ 20.369,36
	8	ESPINAFRE	kg	656	R\$ 7,35	R\$ 4.821,60
	9	REPOLHO ROXO	kg	656	R\$ 4,82	R\$ 3.161,92
	10	RÚCULA	kg	656	R\$ 7,59	R\$ 4.979,04
	11	SALSA	kg	188	R\$ 10,81	R\$ 2.032,28
	12	VAGEM MACARRÃO	kg	3.000	R\$ 11,92	R\$ 35.760,00
						R\$ 110.344,84

Lote	Item	Material	Unid	Quantidade	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
	1	ALHO NACIONAL IN NATURA	kg	1.500	R\$ 32,50	R\$ 48.750,00
	2	BATATA DOCE	kg	1.125	R\$ 3,68	R\$ 4.140,00
	3	BATATA MONALISA	kg	6.000	R\$ 4,04	R\$ 24.240,00
9	4	BETERRABA SEM FOLHA	kg	2.063	R\$ 3,73	R\$ 7.694,99
9	5	CEBOLA AMARELA NACIONAL	kg	3.375	R\$ 4,85	R\$ 16.368,75
	6	CENOURA	kg	4.125	R\$ 3,66	R\$ 15.097,50
	7	MANDIOCA	kg	2.063	R\$ 3,66	R\$ 7.550,58
	8	MANDIOQUINHA	kg	4.313	R\$ 7,73	R\$ 33.339,49
						R\$ 157.181,31

Lote	Item	Material	Unid	Quantidade	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
10	1	OVO EXTRA BRANCO GRANDE	Dúzia	9.750	R\$ 6,75	R\$ 65.812,50
	•					R\$ 65.812,50

VALOR TOTAL DA COTA RESERVADA: R\$ 914.599,55 (Novecentos e quatorze mil, quinhentos e noventa e nove reais e cinquenta e cinco centavos)

VALOR TOTAL DESTA LICITAÇÃO: R\$ 3.658.360,93 (Três milhões, seiscentos e cinquenta e oito mil, trezentos e sessenta reais e noventa e três centavos)



Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

ANEXO VI - MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ORDEM DE FORNECIMENTO N.º ___ / 2020
Pregão Eletrônico N° 118/2020
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 14645/2020

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 14645/2020
INTERESSADA: SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º EMPENHO N.º EMPRESA: EMPRESA:
Autorizamos o fornecimento de
CONDIÇÃO DE FORNECIMENTO:
 01. O produto não aprovado pela SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO será devolvido à empres detentora da Ata para as necessárias substituições, com as informações que motivaram sua rejeição. É de responsabilidade d Contratada, substituir no fornecimento de qualquer produto impugnado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a partir d recebimento da impugnação. 02. A devolução do produto não aprovado pela SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO em hipótes 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 SMCAS no momento da entrega 05. Após a aprovação do produto pela SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, a empres detentora da Ata emitirá a Nota Fiscal. 06. O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestad pelo setor requisitante. 07. Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número desta licitação e da ata de registro de preços, obrigatoriamente.
São Carlos, de de 2020.

Prefeitura Municipal de São Carlos SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações Pregão Eletrônico

ANEXO VII - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ____/_ PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 14645/2020 PREGÃO ELETRONICO N.º 118/2020

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

		E SÃO CARLOS - PREFEITURA MUNICIPAL ° 45.358.249/0001-01 devidamente representa					
		e a empresa, inscrita no CNI					
		CEP, por seu representante	legal,		, portador do RG nº	e CPF	
		_, residente e domiciliado na	, nº	, apto,	,,	CEP,	
acordam proceder, nos termos do Decreto Municipal n.º 065/2007 e do Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, parte integrante do presente							
instrumento independentemente de transcrição, REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE PRODUTOS							
HORTIFRUTIGRANJEIROS PARA ATENDER AS UNIDADES ESCOLARES, FILANTRÓPICAS E UNIDADES DOS RESTAURANTES							
POPULARES DO MUNICIPIO, constantes nos anexos que acompanham o Edital, nas condições abaixo.							
Lote If	ltem	Produto	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.

Ocorrendo atraso na execução do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do pedido.

No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias/contratuais, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado.

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

Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação, exceto nos casos em que a sanção for estabelecida com base no inciso IV do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93, devidamente atualizada, onde há prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa pelo interessado, a contar da abertura de vista do respectivo processo, nos termos do artigo 87, §3º da mesma lei.

Da aplicação da sanção administrativa caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação do apenado.

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 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.

São Carlos, de de 2020.

Contratante Adjudicatário
Testemunha Testemunha